

Prot. n. 1159

Giovinazzo, 21/01/2015

**COMUNE DI GIOVINAZZO**  
(Provincia di Bari)

**DISCIPLINARE DI GARA**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI  
FREQUENTANTI LA SCUOLA MATERNA STATALE E LA SCUOLA PRIMARIA, NONCHE'  
PER IL PERSONALE DOCENTE - CODICE IDENTIFICATIVO GARA: 6076084F1F**

Ente Appaltante: COMUNE DI GIOVINAZZO - Piazza Vittorio Emanuele n. 64 - 70054  
GIOVINAZZO (BARI) - tel. centralino 080/3902311  
<http://www.comune.giovinazzo.bari.it>  
Ufficio gare ed appalti tel. 080/3902318 - fax 080/3902366  
E-mail: [ufficiogareappalti@comune.giovinazzo.ba.it](mailto:ufficiogareappalti@comune.giovinazzo.ba.it)  
pec: [settorefinanziario@pec.comune.giovinazzo.ba.it](mailto:settorefinanziario@pec.comune.giovinazzo.ba.it)

**Data di invio del bando alla GUUE: 16 gennaio 2015**

## 1. OGGETTO

Affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola materna statale, scuola primaria e per il personale docente impegnato nelle sezioni interessate dal servizio mensa avente diritto.

Categoria di servizio: 17 – Denominazione: Servizi di mensa scolastica (allegato II B del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163) Codice CPC: 64230 – Codice CPV 55523100-3.

## 2. DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di cinque anni scolastici.

## 3. VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO

Il valore stimato dell'appalto per il quinquennio, valutato ai fini della normativa applicabile, è di euro 1.935.310,30 (unmilionenovecentotrentacinquemilatrecentodieci/30) IVA esclusa pari a euro 387.062,06 (trecentottantasettemilasesantadue/06) annui per un totale presumibile di n. 378.730 pasti per il quinquennio, corrispondente ad un totale stimato di n. 75.746 pasti annui. L'importo indicato è da considerarsi di massima, in quanto determinato sulla base dell'attuale fabbisogno dell'Ente, che potrebbe subire variazioni in aumento o in diminuzione.

## 4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo 5, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:

- a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), dell'art. 34, comma 1, del Codice;
- b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), e-bis (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed f) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 34, comma 1, del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del Codice;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 47 del Codice nonché del presente disciplinare di gara.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 36 e 37 del Codice.

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter ed m-quater), del Codice;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78).

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo, del Codice, **è vietato partecipare alla gara** in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del Codice **è vietato partecipare** in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il **medesimo divieto**, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del Codice, vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera c) (consorzi stabili).

## **5. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale, di seguito riportati:

### **Requisiti di ordine generale**

Il concorrente non deve incorrere in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e deve, inoltre, risultare in regola con le norme sull'emersione del lavoro sommerso di cui alla legge 18/10/2001 n. 383 e successive modificazioni ed integrazioni.

### **Requisiti di idoneità professionale**

I partecipanti devono essere iscritti nel Registro delle imprese della Camera di commercio per attività identica a quella oggetto del presente appalto.

Il concorrente, inoltre, deve comprovare di essere in possesso della seguente certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, relativa al settore oggetto di gara.

### **Requisiti di capacità economica e finanziaria**

Il concorrente deve presentare dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1/9/1993 n. 385, in cui si dichiara che il proprio cliente possiede la capacità economico finanziarie per fronteggiare gli impegni derivanti dalla partecipazione alla gara.

Il concorrente deve avere realizzato nel triennio 2011-2013 un fatturato globale d'impresa (inteso come volume d'affari ai fini IVA, art. 20 del D.P.R. n. 633/72, desumibile dalle dichiarazioni IVA 2012, 2013 e 2014 relative alle annualità d'imposta 2011, 2012 e 2013) pari ad almeno **euro 2.250.000,00 (duemilioniduecentocinquantamila/00)**. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto/3) x anni di attività.

Il concorrente deve inoltre avere realizzato nel triennio 2011-2013 un fatturato specifico per servizi di mensa scolastica pari ad almeno **euro 1.500.000,00 (unmilione CINQUECENTO mila/00)**, comprovato da fatture regolarmente emesse nel triennio 2011-2013 o da certificazioni emesse dai committenti. Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto/3) x anni di attività.

I requisiti di capacità economica finanziaria relativi al fatturato aziendale sono richiesta, al fine di attestare l'affidabilità dell'azienda esecutrice del servizio, in relazione alla lunga durata dell'affidamento.

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

Il concorrente deve comprovare di aver svolto in regime di appalto, con regolarità ed efficienza, per almeno tre anni consecutivi nel quinquennio precedente la data di pubblicazione del bando, il servizio di mensa scolastica.

Il possesso dei suddetti requisiti viene attestato mediante dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 28/12/2000 n. 445.

## **AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 49 del Codice, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

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

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163, 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 del D.P.R. n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2, lettere da a) a g) dell'art. 49 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

## **INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI**

Per il requisito relativo all'iscrizione nel registro delle imprese nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso della relativa iscrizione per attività identica con quella oggetto del presente appalto.

Il requisito relativo al fatturato globale ed a quello specifico relativo ai servizi oggetto di gara deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Le referenze bancarie devono essere presentate da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete.

Il requisito di capacità tecnica e professionale relativo ai servizi oggetto di gara deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

I requisiti di idoneità professionale (certificazioni di qualità), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE devono essere posseduti da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

### **Non è consentita la partecipazione di raggruppamenti di tipo verticale.**

Nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), del Codice (consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane), i requisiti di cui al presente paragrafo, ai sensi dell'art. 35 del Codice, dovranno essere posseduti direttamente dal consorzio.

Nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) (consorzi stabili), i requisiti di cui al presente paragrafo devono essere posseduti direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori, secondo le disposizioni dell'art. 277 del Regolamento

## **6. Chiarimenti**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, all'indirizzo [settorefinanziario@pec.comune.giovinazzo.ba.it](mailto:settorefinanziario@pec.comune.giovinazzo.ba.it) almeno 15 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

## **7. Modalità di presentazione della documentazione**

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

a. devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); al tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;

b. potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati ed in tal caso va allegata copia conforme all'originare della relativa procura;

c. devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano l'art. 38, comma 5, l'art. 39, comma 2, l'art. 45, comma 6, e l'art. 47 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

L'istanza di partecipazione ed i relativi allegati potranno essere redatti sui modelli predisposti e messi a disposizione gratuitamente dalla stazione appaltante disponibili all'indirizzo internet <http://www.comune.giovinazzo.ba.it/bandi/bandi.html>.

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante con i limiti e alle condizioni di cui all'art. 46 del Codice.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 46, comma 1, del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, **costituisce causa di esclusione.**

## **8. Comunicazioni**

Salvo quanto disposto nel paragrafo "chiarimenti", tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti, il cui utilizzo sia stato espressamente autorizzato dal candidato ai sensi dell'art. 79, comma 5-bis, del Codice. Ai sensi dell'art. 79, comma 5-bis, del Codice e dell'art. 6 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, in caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via principale attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

## **9. Subappalto**

Resta vietato alla Ditta appaltatrice qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio, a causa della necessità di garantire il diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa aggiudicataria

## **10. Ulteriori disposizioni**

E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

L'offerta vincolerà il concorrente per 360 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

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

La stazione appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. 140 del Codice in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai

sensi degli articoli 135 e 136 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'art.92, comma 4, del d.lgs. 6 settembre 2011, n.159.

### **11. Cauzioni e garanzie richieste**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, **a pena di esclusione**, da cauzione provvisoria, come definita dall'art. 75 del Codice, pari al dell'importo complessivo dell'appalto e precisamente ad euro 38.706,21 (euro trentottomilasettecentosei/21) e costituita, a scelta del concorrente:

a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. in contanti, con versamento presso lo sportello della Tesoreria comunale (Banca Popolare di Bari) sito in Giovinazzo alla Piazza Vittorio Emanuele II° n. 41;

c. da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui al comma 3 dell'art. 75 del Codice, contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del Regolamento o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei servizi risultante dal relativo certificato.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria sotto forma di fideiussione questa dovrà:

1) essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 75 del Codice).

2) essere prodotte in originale con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

3) riportare l'autentica della sottoscrizione;

4) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;

5) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta della stazione appaltante, la garanzia per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

6) avere validità per *almeno 180 giorni* dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

7) qualora si riferiscano a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;

8) prevedere espressamente:

a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;

b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;

c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

d. la dichiarazione contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una garanzia fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 113 del Codice, in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del Regolamento o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni risultante dal relativo certificato.

La mancata presentazione della cauzione provvisoria ovvero la presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate costituirà **causa di esclusione**;

Ai sensi dell'art. 75, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri

concorrenti, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione;

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Codice, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 113 del Codice e dall'art. 123 del Regolamento;

L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000.

Si precisa che:

a. in caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell'art. 37, comma 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;

b. in caso di partecipazione in consorzio di cui alle lett. b) e c) dell'art. 34, comma 1, del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

## **12. Pagamento a favore dell'AVCP**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'AVCP, per un importo pari ad euro 140,00 (euro centoquaranta) scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'AVCP del 05.03.2014.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

## **13. Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte**

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a **pena di esclusione**, deve essere sigillato e deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale **entro le ore 12:00 del giorno 20/03/2015** esclusivamente all'indirizzo Comune di Giovinazzo, P.zza Vittorio Emanuele II n.64. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9.00 alle ore 12.30 presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in Giovinazzo alla piazza Vittorio Emanuele II n. 64. Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la dicitura "**NON APRIRE CONTIENE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, OFFERTA TECNICA ED OFFERTA ECONOMICA PER LA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**". Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

- 1) " A - Documentazione amministrativa";
- 2) " B - Offerta tecnica";
- 3) " C - Offerta economica".

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, **costituirà causa di esclusione**.

**Verranno escluse** le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

#### 14. Contenuto della Busta "A - Documentazione amministrativa"

Nella busta "A - Documentazione amministrativa" devono essere contenuti i seguenti documenti:

1) istanza di partecipazione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 (oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza), con la quale il concorrente, **a pena di esclusione**, attesta, indicandole specificatamente, di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater), del Codice sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, **a pena di esclusione**, copia conforme all'originale della relativa procura;

Si precisa che:

1. nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;

2. Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

Si precisa altresì che:

1. **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui al presente paragrafo, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

2. **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui al presente paragrafo, nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

3. **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter, devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci). Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci;

4. **a pena di esclusione**, l'attestazione del requisito di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice **cessati** nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di



rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci); nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1/9/1993 n. 385, in cui si dichiara che il proprio cliente possiede la capacità economico finanziaria per fronteggiare gli impegni derivanti dalla partecipazione alla gara;

- 2) copia conforme della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 relativa al settore oggetto di gara in corso di validità;
- 3) cauzione provvisoria in originale di cui al presente disciplinare, con allegata la dichiarazione, di cui all'art. 75, comma 8, del Codice, concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva;
- 4) capitolato speciale d'appalto con allegato DUVRI preliminare, disciplinare di gara, siglati in ogni pagina e sottoscritti in calce per accettazione;
- 5) ricevuta di versamento attestante l'avvenuto pagamento della somma di Euro 140,00 (centoquaranta/00), a titolo di contribuzione all'Autorità Nazionale Anticorruzione, servizi e forniture. **La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

In caso di avvalimento, **a pena di esclusione**, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

a. dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;

b. dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:

1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;

c. originale o copia autentica del 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, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 49, comma 5, del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;

**In caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva e i consorzi** il concorrente dovrà allegare alla domanda:

**per i consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane:**

- **a pena di esclusione**, atto costitutivo e statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione delle imprese consorziate;
- dichiarazione in cui si indica il/i consorziato/i per i quale/i il consorzio concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

**nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito**

**a pena di esclusione**, mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato quale mandatario.

**nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti**

- **a pena di esclusione**, atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capogruppo;
- dichiarazione in cui si indica **a pena di esclusione**, ai sensi dell'art. 37, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati o raggruppati.

**nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti**

**a pena di esclusione**, dichiarazione resa da ciascun concorrente attestante:

- l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE;
- le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 37, comma 4, del Codice.

**nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5**

**a pena di esclusione**, copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale (di seguito, CAD) con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

**a pena di esclusione**, dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;

**a pena di esclusione**, dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

**nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5**

**a pena di esclusione**, copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD;

**nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti**

**a pena di esclusione**, copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

Il concorrente può inserire all'interno della busta "A", in separata busta chiusa e sigillata, la documentazione a comprova dei requisiti per la partecipazione alla gara, fermo restando che la

commissione di gara procederà ad effettuare le verifiche previste dall'art. 48 del Codice solo nel caso di estrazione del nominativo del concorrente in sede di sorteggio pubblico o nel caso in cui si classifichi primo o secondo nella graduatoria di merito. La busta dovrà riportare esternamente la seguente dicitura "**controllo possesso requisiti**". La mancata produzione anticipata della documentazione a comprova dei requisiti non costituisce causa di esclusione dalla gara.

### **15. Contenuto della Busta "B - Offerta tecnica"**

La busta "B - Offerta tecnica" deve contenere, **a pena di esclusione**, una relazione tecnica completa e dettagliata, in originale, dei servizi e dei prodotti offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel progetto e nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Tale relazione deve essere contenuta in un numero di pagine di norma non superiore a 50, escluse tabelle, schemi e grafici, e deve essere articolata in due sezioni che trattano in maniera distinta e separata gli argomenti relativi ai criteri di valutazione riportati nelle successive lettere A.1) e A.2). All'interno della lettera A.1 devono essere trattati sempre in maniera distinta e separata gli elementi contrassegnati con le lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i).

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore;

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione.

### **16. Contenuto della Busta "C - Offerta economica"**

Nella busta "C - Offerta economica" deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, l'offerta economica, predisposta secondo il modello allegato al presente disciplinare di gara, contenente l'indicazione dei seguenti elementi:

- a) il prezzo offerto per singolo pasto, IVA esclusa;
- b) il ribasso percentuale, da applicare all'importo del singolo pasto posto a base di gara, IVA esclusa;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

All'interno della busta "C-offerta Economica", il concorrente può inserire, in separata busta chiusa e sigillata, le giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, del Codice. La busta dovrà riportare esternamente la seguente dicitura "**giustificazioni offerte anormalmente basse**".

### **17. Procedura di aggiudicazione**

#### **17.1 Criterio di aggiudicazione**

L'appalto verrà affidato mediante l'utilizzo di procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163 e sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 dello stesso decreto, sulla base dei seguenti criteri di valutazione e dei relativi pesi specifici:

**A) Progetto tecnico di organizzazione e gestione del servizio      MASSIMO PUNTI 70**

#### **A.1) Progetto dettagliato del servizio con riferimento ai seguenti aspetti gestionali, produttivi e di controllo:      massimo punti 60**

- a) Individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche: punti 8
- b) Addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza: punti 7
- c) Valutazione della struttura, locali, dotazioni strutturali ed impiantistiche messa a disposizione del concorrente per la preparazione dei pasti: punti 17
- d) Sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi: punti 6
- e) Specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione (punti 1 per ogni intervento di collaborazione, fino ad un massimo di punti cinque): punti 5
- f) Tempo di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche: punti 6
- g) Impiego di alimenti della filiera corta, specificando i prodotti (punti 0,5 per ogni prodotto della filiera corta, fino ad un massimo di sei): punti 3

- h) Impiego di prodotti alimentari a ridotto impatto alimentare (alimenti provenienti da produzione biologica nella misura di 1 punto per ogni alimento in più rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal successivo Art.16 ): punti 3
- i) Impiego di stoviglie biodegradabili per la consumazione dei pasti: punti 5

## **A.2) Elementi migliorativi ed aggiuntivi (offerti gratuitamente) massimo punti 10**

La valutazione degli elementi economici e qualitativi sopra riportati sarà effettuata da una apposita Commissione giudicatrice all'uopo nominata dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 12/4/2006 n. 163.

Si precisa che quanto proposto e indicato nel progetto presentato dall'aggiudicatario costituirà parte integrante dello svolgimento del servizio e pertanto sarà allegato al contratto a stipularsi.

## **B) OFFERTA ECONOMICA: Max punti 30**

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che presenta il massimo ribasso percentuale sull'importo relativo al singolo pasto del valore, a base d'asta, di **euro 5,11 (cinque/undici) escluso IVA**.

Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

$$P_i = 30 \times (R_i/R_{max})$$

dove:

**$P_i$  = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo;**

**$R_i$  = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo;**

**$R_{max}$  = Ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.**

L'offerta economica deve essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione delle attività oggetto della gara, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto costituito dalla somma dei punteggi attribuiti al progetto tecnico ed all'offerta economica.

Resta inteso che il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta particolarmente vantaggiosa, sia sotto il profilo tecnico che sotto il profilo economico.

## **17.2. Operazioni di gara**

La prima seduta pubblica avrà luogo presso il Comune di Giovinazzo (BA) **il giorno 26/03/2015 alle ore 10:00** e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo. *presso la medesima sede all'orario e giorno* che sarà comunicato ai concorrenti a mezzo *PEC/ fax* almeno *due* giorni prima della data fissata.

La Commissione procederà alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, della loro integrità e, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa, come chiarito nei paragrafi successivi.

La Commissione procederà, poi, ai sensi dell'art. 48 del Codice, ad effettuare, la verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa in capo ai concorrenti sorteggiati.

La Commissione, in seduta pubblica, procederà quindi all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione.

All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi e alla formazione della graduatoria provvisoria di gara.

La Commissione procederà, successivamente, alla verifica di congruità delle offerte che superino la soglia di cui all'art. 86, comma 2, del Codice, fatta salva la possibilità di verificare ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

### **17.3. Verifica della documentazione amministrativa – contenuto della busta A**

La Commissione, sulla base della documentazione contenuta nella busta "A - Documentazione amministrativa", procede: a) verificare la correttezza formale e la completezza della documentazione ed in caso negativo ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse si riferiscono;

b) verificare che i consorziati per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b. e c., del Codice (consorzi cooperative e artigiani e consorzi stabili) concorrono, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma ed in caso positivo ad escludere dalla gara il consorzio ed il consorziato;

c) a verificare che nessuno dei concorrenti partecipi in più di un raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, ovvero anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento, aggregazione o consorzio ordinario di concorrenti e in caso positivo ad escluderli dalla gara;

d) a sorteggiare, ai sensi dell'art. 48, comma 1, del Codice, di almeno il 10% dei concorrenti da sottoporre a verifica del possesso dei requisiti speciali di cui al paragrafo 13 e all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti;

e) a comunicare, in caso di esclusioni, quanto avvenuto alla stazione appaltante per l'escussione della cauzione provvisoria e alla segnalazione, ai sensi dell'art. 48 del Codice e dell'art. 8, comma 1, del Regolamento, del fatto all'AVCP ai fini dell'inserimento dei dati nel casellario informatico delle imprese, nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere.

I requisiti speciali di partecipazione, salvo quanto previsto dall'art. 41, comma 3, del Codice, potranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

- 1) quanto ai requisiti di idoneità professionale, mediante esibizione in originale o copia conforme del certificato d'iscrizione al Registro delle imprese e delle certificazioni di qualità;
- 2) quanto al requisito relativo al fatturato *globale*, mediante copia conforme delle dichiarazioni IVA relative al periodo considerato;
- 3) quanto al requisito relativo al fatturato *specifico*, mediante copia conforme fatture regolarmente emesse nel triennio 2011-2013 o da certificazioni emesse dai committenti
- 4) quanto al requisito relativo ai servizi oggetto di gara, certificati rilasciati in originale o in copia conforme e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. attestanti le prestazioni svolte con l'indicazione degli importi e dei periodi di tempo.

### **17.4. Valutazione dell'offerta tecnica – contenuto della busta B**

La Commissione, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B-Offerta tecnico-organizzativa", procederà alla assegnazione coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi ai criteri esaminati .

La Commissione, sulla base della documentazione contenuta nella busta "**B-Offerta tecnica**", a suo insindacabile giudizio, procederà alla assegnazione dei seguenti coefficienti, variabili tra zero ed uno, relativi ai suddetti criteri:

- valutazione ottima = coeff. 1
- valutazione buona = coeff. 0,75
- valutazione sufficiente = coeff. 0,50
- valutazione mediocre = coeff. 0,25

- valutazione insufficiente = coeff. 0

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione, secondo il metodo di cui all'allegato P al Regolamento [punto II), a), 4], con un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione.

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio avente natura qualitativa sono determinati effettuando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio.

La migliore offerta è quella del concorrente che consegue la somma maggiore dei punteggi, ottenuti moltiplicando, per ogni criterio di valutazione, il peso o punteggio del criterio per il relativo coefficiente attribuito al concorrente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente ottiene, sui criteri di valutazione tecnica aventi natura qualitativa, il punteggio pari al peso complessivo assegnato agli stessi, è effettuata la c.d. "riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Dopo aver effettuato l'operazione di riparametrazione, ai sensi dell'art. 83, comma 2, del Codice, **saranno esclusi dalla gara** e, pertanto, non si procederà alla apertura della loro offerta economica, **i concorrenti il cui punteggio tecnico attribuito dalla Commissione sia inferiore a 42 punti.**

### **17.5. Valutazione dell'offerta economica – contenuto della busta C**

Nella medesima seduta pubblica in cui saranno comunicati i punteggi relativi all'offerta tecnica, la Commissione procede all'apertura delle buste "C-Offerta economica", dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

La Commissione provvede poi, in seduta riservata, ad attribuire i punteggi relativi all'offerta economica.

### **17.6. Verifica di anomalia delle offerte**

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 86, comma 2, del Codice, il soggetto che presiede la gara chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione al RUP, che procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti ai sensi dell'art. 87, comma 1, del Codice, avvalendosi degli uffici o organismi tecnici della stazione appaltante ovvero della commissione di gara. Le giustificazioni dovranno riguardare quanto previsto dall'art. 87, commi 2, 3, 4 e 5, del Codice.

La verifica delle offerte anormalmente basse avviene iniziando dalla prima migliore offerta, e, qualora questa sia esclusa all'esito del procedimento di verifica, procedendo nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala in quanto adeguatamente giustificata.

La stazione appaltante richiede per iscritto all'offerente di presentare le giustificazioni; nella richiesta la stazione appaltante può indicare le componenti specifiche dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili.

All'offerente è assegnato un termine perentorio di *15 (quindici)* giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni;

La stazione appaltante, se del caso mediante una commissione tecnica, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle giustificazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, chiede per iscritto ulteriori precisazioni.

All'offerente è assegnato un termine perentorio di *5 (cinque)* giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle precisazioni.

La stazione appaltante, ovvero la commissione tecnica, se istituita, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle precisazioni fornite.

Prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, la stazione appaltante convoca l'offerente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile.

La stazione appaltante può escludere l'offerta a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione.

La stazione appaltante esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

La Commissione, all'esito della procedura di verifica delle offerte anomale, procederà ad operare la riparametrazione dei coefficienti.

Per quanto non previsto dal presente disciplinare di gara, alla procedura di verifica delle offerte anormalmente basse si applicano gli art. 86, 87 e 88 del Codice e l'art. 121 del Regolamento.

#### **18. AVVERTENZE**

- a) l'ente si riserva la facoltà di richiedere la proroga del rapporto contrattuale per un periodo di mesi 6 (sei) oltre la scadenza naturale del contratto, alle condizioni tutte di cui al capitolato speciale d'appalto ed al prezzo offerto in sede di gara, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun indennizzo;
- b) non è possibile presentare offerta per una sola parte del servizio;
- c) il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non espletare la gara o di rinviarne la data di svolgimento, dandone comunicazione ai concorrenti senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- d) è vietata la cessione totale o parziale del contratto;
- e) i dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs. n. 196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- f) l'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta e diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti;
- g) il contratto non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 11, comma 10, del D.Lgs. n. 163/2006;
- h) l'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante o l'ente aggiudicatore ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste dal regolamento.

#### **19. OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 Agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Bari della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

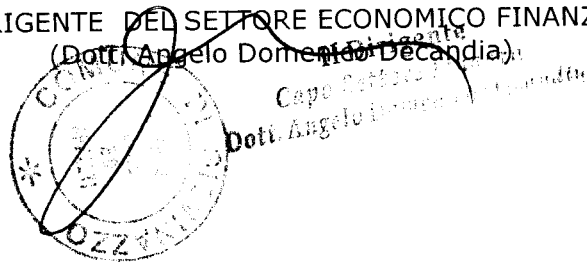
#### **20. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Responsabile del procedimento è il dott. Angelo Domenico DECANDIA, Dirigente del Settore Economico Finanziario del Comune di Giovinazzo.

#### **21. ORGANISMO RESPONSABILE DELLE PROCEDURE DI RICORSO:**

Giudice competente del Foro di Bari. Il termine per la presentazione del ricorso è di 60 giorni decorrenti dalla data in cui il provvedimento è stato comunicato oppure se ne è avuta conoscenza.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO  
(Dott. Angelo Domenico Decandia)



**Allegato A**

**DOMANDA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONI A CORREDO DELLA DOMANDA**

-----  
AI COMUNE DI GIOVINAZZO  
Ufficio Gare e Appalti  
Piazza Vittorio Emanuele II n. 64  
70054 GIOVINAZZO (BARI)

**OGGETTO:** procedura per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola materna statale, scuola primaria e per il personale docente per cinque anni scolastici.

Importo presunto complessivo dell'appalto: euro **1.935.310,30** (unmilionenovecento trentacinquemilatrecento dieci/30) IVA esclusa, pari ad un importo presunto annuo di euro **387.062,06** (trecentottantasettemilasessantadue/06) annui IVA esclusa.

**Istanza di ammissione e connessa dichiarazione**

Il sottoscritto ..... nato il ..... a  
..... in qualità di .....  
dell'impresa..... con sede in  
..... con codice fiscale n... ..... con partita IVA n.  
..... con la presente

**CHIEDE**

Di partecipare alla procedura di gara in epigrafe:

**come cooperativa sociale singola.**

**Oppure**

**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio di cooperative sociali di tipo  
 orizzontale  
 verticale  
 misto

**già costituito** fra le seguenti imprese:

.....  
.....

**Oppure**



**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio di cooperative sociali di tipo

orizzontale

verticale

misto

**da costituirsi** fra le seguenti imprese:

.....  
.....

**Oppure**

**come mandante** di una associazione temporanea o di un consorzio di cooperative sociali di tipo

orizzontale

verticale

misto

**già costituito** fra le imprese:

.....  
.....

**Oppure**

**come mandante** di una associazione temporanea o di un consorzio di cooperative sociali di tipo

orizzontale

verticale

misto

**da costituirsi** fra le seguenti imprese:

.....  
.....

**Oppure**

**come** organismo analogo alla cooperativa sociale avente sede negli altri Stati membri della Comunità europea

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

#### **DICHIARA**

**a)** che il concorrente non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e che nei riguardi dello stesso non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

**(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale):** di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-*bis* del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, e di essere stato autorizzato alla

partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... [inserire riferimenti autorizzazione, n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;

**b)** che non è pendente, nei propri confronti, procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965, n. 575; *(Tale dichiarazione deve essere resa da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice, utilizzando il modello "Allegato B")*

**(barrare l'ipotesi che ricorre - Tale dichiarazione deve essere resa da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice, utilizzando il modello "Allegato B")**

**c)** che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; altresì, che nei propri confronti, non è stata emessa una condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, Direttiva Ce 2004/18;

**oppure**

**c)** che nei propri confronti:

.....  
.....  
*(Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione);*

**(barrare l'ipotesi che ricorre)**

**d)** che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono cessati dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, così come individuati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006;

**oppure**

**d)** che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara sono cessati dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, individuati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, come di seguito individuati:.....

.....  
*(indicare cognome, nome, data e luogo di nascita, carica ricoperta, data di cessazione dalla carica)*

e che nei confronti dei seguenti soggetti cessati .....

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'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, né è stata emessa una condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1 Direttiva Ce 2004/18;

**oppure**

e che nei confronti dei seguenti soggetti cessati .....  
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'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale. L'impresa dimostra che vi è stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata mediante:.....

e che nei confronti dei seguenti soggetti cessati .....  
è stata emessa una condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1 Direttiva Ce 2004/18. L'impresa dimostra che vi è stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata mediante:.....

*(Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione);*

**e)** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55 e ss. mm.ii. o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa;

**f)** di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

**g)** di non aver commesso grave negligenza o malafede nella esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che ha bandito la gara e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi prova da parte della stazione appaltante;

**h)** di non avere commesso violazioni gravi definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

**i)** che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006,

non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10 del decreto sopra citato, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

**j)** di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

**(barrare l'ipotesi che ricorre)**

**k)** la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)*

**Oppure**

**k)** la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000)*;

**l)** che nei confronti dell'impresa rappresentata non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del D.lgs 9 aprile 2008, n. 81;

**m)** *(Tale dichiarazione deve essere resa da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice, utilizzando il modello "Allegato B")* di non ricadere nelle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del D.Lgs 163/2006;

**(barrare l'ipotesi che ricorre)**

**n)** ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di non trovarsi in una situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**Oppure**

**n)** ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, nei confronti dell'impresa, in situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**Oppure**

**n)** ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, nei confronti dell'impresa, in situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**o)** l'inesistenza di misure cautelari interdittive ovvero di divieto temporaneo di stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione previsti da altre disposizioni legislative e regolamentari;

**(barrare l'ipotesi che ricorre)**

**p)** che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i.;

**Oppure**

**p)** che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;

**q)** (nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163) di concorrere per i seguenti consorziati (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):

.....  
.....  
e che la composizione del consorzio è quella di seguito riportata:  
.....  
.....

**r)** di aver adempiuto e di osservare all'interno della propria azienda, agli obblighi di prevenzione e sicurezza previsti dalla vigente normativa;

**s)** (tale dichiarazione dovrà essere resa qualora le notizie od i dati richiesti non risultino dal certificato di iscrizione alla Camera di commercio prestato, ovvero qualora il concorrente intenda avvalersi della facoltà di prestare dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di ..... per le seguenti attività:

.....  
.....

e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, ex art. 47 del D.lgs 163/2006, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

- numero di iscrizione .....
- data di iscrizione .....
- durata della ditta/data termine .....
- forma giuridica .....
- Codice fiscale..... Partita IVA .....

- Titolari se trattasi di impresa individuale, soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, amministratori muniti di potere di rappresentanza, socio unico persona fisica, socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio, direttori tecnici, compresi

eventuali procuratori generali o speciali titolari di potere di rappresentanza ed institori (*indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e il luogo di residenza e la qualifica*):

.....  
.....

**t)** di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (sede di ..... matricola n.....), l'INAIL (sede di ..... matricola n. ....) e di essere in regola con i relativi versamenti.

**u)** ai fini delle comunicazioni (ex artt. 46, 48, 79 etc. del D.lgs 163/2006) relative al presente appalto di eleggere domicilio in ..... (....) via ..... n. .... cap ..... Tel. .... fax ..... Pec ..... ed autorizza la stazione appaltante ad utilizzare anche il fax indicato;

**v)** (*nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito*) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa:.....  
..... e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Attesta che la propria quota di partecipazione al raggruppamento è la seguente: .....  
Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) f) ed f bis) del D.lgs 12.04.2006, n. 163 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

**x)** che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente:

.....

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

**z)** (nel caso di imprese riunite o consorziate costituite o da costituire) che le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori (ex art. 37 c. 4 del D.lgs 12.04.2006, n. 163) sono quelle sottoriportate, nella misura a fianco di ciascuna indicata:

- Descrizione della parte del servizio ..... operatore economico .....  
importo (o percentuale) .....
- Descrizione della parte del servizio ..... operatore economico .....  
importo (o percentuale) .....

**aa)** di avere n. \_\_\_\_\_ dipendenti ai quali viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, del seguente settore:.....

**bb)** dichiara di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex-dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

**oppure**

**bb)** dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

**oppure**

**bb)** dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici, dopo tre anni da quando gli stessi hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione e quindi nel rispetto di quanto previsto dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i. ;

**cc)** di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e relativi allegati, nel capitolato speciale d'appalto;

**dd)** di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi;

**ee)** di avere nel complesso preso conoscenza della natura del servizio, di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

**ff)** di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;

**gg)** di essere in possesso della seguente certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, relativa al settore oggetto di gara;

**hh)** di avere realizzato nel triennio 2011-2013 un fatturato globale d'impresa (inteso come volume d'affari ai fini IVA, art. 20 del D.P.R. n. 633/72, desumibile dalle dichiarazioni IVA 2012, 2013 e 2014 relative alle annualità d'imposta 2011, 2012 e 2013) pari ad almeno **euro 2.250.000,00 (duemilioniduecentocinquantamila/00) - N.B.** Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto/3) x anni di attività;

**ii)** di avere realizzato nel triennio 2011-2013 un fatturato specifico per servizi di mensa scolastica pari ad almeno **euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00)**, comprovato da fatture regolarmente emesse nel triennio 2011-2013 o da certificazioni emesse dai committenti - **N.B.** Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto/3) x anni di attività;

**jj)** di aver svolto in regime di appalto, con regolarità ed efficienza, per almeno tre anni consecutivi nel quinquennio precedente la data di pubblicazione del bando, il servizio di mensa scolastica;

**FIRMA**

---

**N.B.**

- La domanda e la dichiarazione devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.
- L'omissione di una o più delle dichiarazioni richieste è possibile solo nel caso in cui le stesse non siano riferibili alla natura del concorrente.



**Allegato B**

**DICHIARAZIONE CHE DEVE ESSERE RESA DA CIASCUNO DEI SOGGETTI INDICATI  
NELL'ART. 38, COMMA 1, LETTERA B), DEL CODICE**

**AI COMUNE DI GIOVINAZZO  
Ufficio Gare e Appalti  
Piazza Vittorio Emanuele II n. 64  
70054 GIOVINAZZO (BARI)**

**OGGETTO:** procedura per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola materna statale, scuola primaria e per il personale docente per cinque anni scolastici.

Il sottoscritto ..... nato il .....a  
..... in qualità di ..... (*amministratore munito di potere di rappresentanza, socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio, direttore tecnico, procuratore generale o speciale titolare di potere di rappresentanza, institore*) dell'impresa .....  
con sede in ..... con codice fiscale n... ..... con  
partita IVA n ....., consapevole delle sanzioni penali nel caso di  
dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del d.p.r. n.  
445 del 28.12.2000 e successive modifiche,

**DICHIARA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. N. 445/2000:**

– di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 38, comma 1, lettere b) , c) ed m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006 e, più precisamente:

**b)** che non è pendente, nei propri confronti, procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965, n. 575;

**c)** che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; altresì, che nei propri confronti, non è stata emessa una condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, Direttiva Ce 2004/18;

**oppure**

- c)** che nei propri confronti:

.....  
.....

*(Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione);*

**m-ter)**

- di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati, ai sensi dell'articolo 7 del decreto - legge 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991, n. 203 ovvero pur essendo stato vittima dei suddetti reati ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria

**ovvero**

- che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto - legge 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991, n. 203, non ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, in quanto ricorrono i casi previsti dall'art. 4, primo comma, della legge 24/11/1981, n. 689.

**FIRMA**

\_\_\_\_\_

**N.B.** La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.

**Marca da Bollo legale (€ 16,00)**

**OGGETTO:** procedura per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola materna statale, scuola primaria e per il personale docente per cinque anni scolastici.

**MODULO DELL'OFFERTA**

Il sottoscritto .....  
(cognome, nome e data di nascita) in qualità di .....(rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa ..... con sede in ..... C.F. .... P.ta I.V.A. ....

In caso di associazione temporanea di imprese non ancora costituiti aggiungere:

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio .....

- il sottoscritto ..... (cognome, nome e data di nascita) in qualità di ..... (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa ..... con sede in ..... C.F. .... P.ta I.V.A..... quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....
- il sottoscritto ..... (cognome, nome e data di nascita) in qualità di ..... (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa ..... con sede in ..... C.F. .... P.ta I.V.A..... quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....

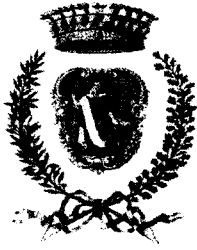
**Offre/offrono**

per l'appalto del servizio in epigrafe un prezzo incondizionato di euro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_(in cifre), (dicasi \_\_\_\_\_ virgola \_\_\_\_\_) (in lettere), corrispondente al ribasso del \_\_\_\_\_% (in cifre), (dicasi \_\_\_\_\_ virgola \_\_\_\_\_ per cento)(in lettere), sull'importo posto a base di gara di euro 5,11 (cinquevirgolaundici) IVA esclusa.

**Il/i concorrente/i**

.....  
(Timbro e firma leggibili)

**N.B.:** Il prezzo ed il ribasso dovrà essere espresso in cifre e ripetuto in lettere. In caso di discordanza, ai sensi del disposto di cui all'art. 283 del D.P.R. n. 207/2010, vale l'indicazione in lettere.



**Comune di Giovinazzo**  
**Provincia di Bari**

**CAPITOLATO PER IL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

# TITOLO I

## INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

### **Art.1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole Materne che effettuano il tempo pieno e Primarie che effettuano il tempo pieno ovvero i rientri settimanali, presenti sul territorio e comprende in particolare: la preparazione, nel Centro di produzione pasti della Ditta appaltatrice, di pasti caldi giornalieri, il trasporto e la distribuzione dei pasti agli alunni, la fornitura di stoviglie, il riordino dei locali scolastici adibiti e delle suppellettili utilizzate per la mensa, la pulizia e la sanificazione dei refettori e quant'altro occorra per la completa realizzazione dell'oggetto dell'appalto.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente in un Centro di Cottura idoneo, autorizzato ai sensi dell'Art. 6 Reg. CEE n. 852/2004, con capacità produttiva compatibile con la produzione giornaliera dei pasti richiesti dal presente capitolato.

La suddetta capacità produttiva deve essere assicurata per tutta la durata contrattuale del servizio, pena la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, in più o in meno, il numero delle scuole in cui dovrà svolgersi il servizio di refezione, il numero e la tipologia dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di refezione, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario pattuito.

### **Art. 2 – Durata dell'Appalto**

Il presente appalto avrà durata di cinque anni scolastici.

Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico e le giornate del sabato.

L'inizio e il termine del servizio potrà essere differito dall'Amministrazione Comunale in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'impresa aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio.

### **Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza**

Si prevede la fornitura, in via del tutto previsionale di n. 75.746 pasti annuali così suddivisi:

<b>tipologia dei pasti</b>	<b>n. pasti per anno scolastico</b>
Scuola dell'Infanzia	43.500
Scuola Primaria	27.500
Docenti scuole Infanzia e Primaria	4.746

### **Art. 4 – Procedura e criterio di valutazione**

La gara di appalto verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'Art. n. 83 del citato decreto e ss.mm. e ii sulla base dei seguenti criteri specifici:

**A) Progetto tecnico di organizzazione e gestione del servizio** **MASSIMO PUNTI 70**

**A.1) Progetto dettagliato del servizio con riferimento ai seguenti aspetti gestionali, produttivi e di controllo:** **massimo punti 60**

- a) Individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche: punti 8
- b) Addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza: punti 7
- c) Valutazione della struttura, locali, dotazioni strutturali ed impiantistiche messe a disposizione del concorrente per la preparazione dei pasti: punti 17
- d) Sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi: punti 6
- e) Specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione (punti 1 per ogni intervento di collaborazione, fino ad un massimo di punti cinque): punti 5
- f) Tempo di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi scolastiche: punti 6
- g) Impiego di alimenti della filiera corta, specificando i prodotti (punti 0,5 per ogni prodotto della filiera corta, fino ad un massimo di sei): punti 3
- h) Impiego di prodotti alimentari a ridotto impatto alimentare (alimenti provenienti da produzione biologica nella misura di 1 punto per ogni alimento in più rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal successivo Art.16 ): punti 3
- i) Impiego di stoviglie biodegradabili per la consumazione dei pasti: punti 5

**A.2) Elementi migliorativi ed aggiuntivi (offerti gratuitamente)      massimo punti 10**

**B) Offerta economica:      massimo punti 30**

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che presenta il massimo ribasso percentuale sull'importo relativo al singolo pasto del valore, a base d'asta, di **€ 5,11 (cinque/undici) oltre IVA**. Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

$$P = 30 \times (R^i / R_{\max})$$

dove:

P = Punteggio attribuito;

R<sup>i</sup> = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

R<sub>max</sub> = Ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

L'offerta economica deve essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'esecuzione delle attività oggetto della gara, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

In presenza di offerte riscontrate anormalmente basse, ai sensi degli artt. 86 e 87 del D. Lgs. n. 163/2006, si procederà all'esame di congruità delle offerte stesse.

Resta inteso che il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta particolarmente vantaggiosa, sia sotto il profilo tecnico che sotto il profilo economico.

#### **Art. 5 – Ammontare dell'appalto**

L'ammontare dell'appalto è di **€ 1.935.310,30 IVA esclusa pari a € 387.062,06 annui** per un totale pasti presumibile di n. 378.730 per i cinque anni scolastici, pari a n.75.746 pasti annui.

La ditta non potrà sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero effettivo di pasti rispetto al dato presunto sopra riportato.

Variazioni al menù, comunque non comportanti modifiche di prezzo, potranno essere disposte dall'Amministrazione Comunale in accordo con la Commissione Mensa e il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) e l'appaltatore sarà tenuto ad adeguarsi.

Le oscillazioni del numero dei pasti si potranno verificare per le fluttuazioni sempre possibili degli utenti che richiederanno di usufruire di tale servizio in relazione alla effettiva frequenza. Il numero degli utenti potrà variare anche in presenza di altre cause come: la mancata o scarsa erogazione dell'acqua potabile, astensione degli scolari, assenza del personale scolastico per scioperi o altra causa, particolare inclemenza atmosferica incidente sulle frequenze e inoltre, ogni altra causa lecita e/o di forza maggiore.

#### **Art. 6 – Descrizione del servizio**

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità e a sua cura e spese, alle seguenti prestazioni:

- Preparazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi.

#### **Art. 7 – Preparazione pasti**

I pasti dovranno essere preparati rigorosamente secondo il menù settimanale, con rotazione ogni quattro settimane.

Il servizio dovrà essere così organizzato ed effettuato:

- Presso le Scuole Materne: tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico.
- Presso le Scuole Primarie: minimo uno e massimo quattro giorni settimanali secondo l'organizzazione scolastica dei rientri pomeridiani ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico.

#### **Art. 8 – Centro di cottura**

La preparazione dei pasti deve essere espletata in un centro di cottura con cucina centralizzata idonea e con una potenzialità compatibile con la produzione globale giornaliera dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

Il centro di cottura, di proprietà della Ditta aggiudicataria o condotto direttamente come locatario, dovrà essere autorizzato ai sensi del Reg. C.E. n.852/2004 per la produzione di pasti veicolati, con annessa piattaforma alimentare situata nella provincia di Bari, regolarmente autorizzata ai sensi del Reg. C.E. n. 852/2004. La DIA dovrà essere intestata alla ditta partecipante ed inoltre il Centro di Cottura dovrà essere dotato di Certificato di Prevenzione incendi.

La preparazione dei pasti dovrà essere giornaliera, è vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Per tutte le fasi del procedimento dalla preparazione dei pasti fino alla somministrazione devono essere rispettate le norme contenute nel D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193.

Detta autorizzazione dovrà essere fornita, in copia autenticata, in sede di stipulazione del contratto.

#### **Art. 9 – Trasporto dei pasti e consegna**

I pasti devono essere veicolati dall'impianto di cottura ai plessi scolastici indicati da personale alle dipendenze dell'Impresa con mezzi di proprietà della stessa, in termobox pluriporzioni di numero sufficiente a garantire il buon espletamento del servizio.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta.

I mezzi impiegati devono essere idonei al trasporto dei cibi rispetto alla loro tipologia e rispetto alla diversa preparazione dei pasti, devono possedere tutti i requisiti igienico- sanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria ai sensi della normativa vigente.

Essi, inoltre dovranno essere in perfetto stato di efficienza, in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e fornite di tutte le autorizzazioni previste dalle leggi in materia.

Tutti i mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire agli uffici della Solidarietà Sociale la targa dei mezzi utilizzati, l'autorizzazione sanitaria dei mezzi, ai sensi della normativa vigente e copia dei libretti di circolazione.

L'Impresa aggiudicataria dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo.

Le consegne saranno effettuate tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo, sulla base del numero dei buoni pasto che giornalmente la stessa ritirerà dai plessi scolastici.

La distribuzione dei pasti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze.

Il piano dei trasporti dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (apertura di plessi scolastici, aumento degli utenti ecc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazione di prezzo concordato.

Per il trasporto dei pasti, la ditta aggiudicataria deve utilizzare contenitori aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario. Per i cibi cotti dovrà essere garantita, al momento del consumo, una temperatura non inferiore a + 60°C.

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

#### **Art. 10 – Distribuzione dei pasti**

I pasti dovranno essere recapitati presso ciascun plesso scolastico con apposito documento di trasporto indicante data, ora, scuola e numero dei pasti, controfirmata dal personale scolastico e mensilmente consegnata in copia, a cura della segreteria, all'ufficio comunale competente. In particolare, sul documento di trasporto la ditta affidataria, dovrà specificare:

- numero di pasti per la scuola materna;
- numero di pasti per la scuola elementare;
- numero di pasti per il personale docente della scuola materna;
- numero di pasti per il personale docente della scuola primaria;

La ditta aggiudicataria dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative, indicato in sede di gara, tale da assicurare un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio medesimo.

L'impresa aggiudicataria deve garantire la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione a cura degli istituti scolastici.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti ed il numero dei pasti distribuiti, l'Impresa deve immediatamente provvedere alla fornitura dei pasti mancanti.

L'impresa aggiudicataria deve, altresì, provvedere al ritiro giornaliero dei ticket mensa dai docenti. Tali ticket dovranno essere conservati dall'aggiudicatario e consegnati mensilmente, unitamente alla fattura, all'ufficio comunale competente.

Nell'espletamento del servizio di distribuzione, il personale della ditta deve attenersi alla prescrizioni di cui all'Art. 15 del presente Capitolato.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, nei giorni e nelle ore fissate, l'Amministrazione si riserva di applicare le sanzioni di cui al successivo Art. 23.



Sarà cura dell'Istituzione Scolastica comunicare alla ditta aggiudicataria i casi di scioperi, assemblee sindacali del personale scolastico o altre cause che impediscono il regolare funzionamento della scuola.

#### **Art. 11 – Modalità di effettuazione del servizio**

La ditta aggiudicataria dovrà approvvigionarsi di tutti i generi necessari per il buon andamento del servizio e sarà unico responsabile nei confronti dei fornitori.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutti i materiali ed attrezzature necessari per le pulizie, nonché tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso.

Si intende inclusa nel costo del servizio la fornitura dei sacchetti a perdere per la raccolta giornaliera dei rifiuti

#### Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti:

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori e prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti e durante la distribuzione);
- la preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate;
- su ogni tavolo dovrà essere presente un quantitativo di acqua sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti (almeno lt. 0,250 a persona) acqua necessaria anche per una successiva consumazione in classe;
- la quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotati di guanti. Gli utensili per la distribuzione delle pietanze devono essere inviati, giornalmente, in ditta per il lavaggio in lavastoviglie;
- per i bambini della scuola dell'infanzia il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta.

#### **Art. 12 – Pulizia e sanificazione degli ambienti destinati alla consumazione dei pasti**

L'impresa deve produrre, mantenere aggiornato e conservare all'interno delle strutture produttive il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico, predisposto per la specifica realtà in questione, che si impegna a rispettare in ogni centro di produzione e distribuzione dei pasti e per ogni tipo di servizio erogato, ai sensi della normativa europea e nazionale vigente in materia di igiene di prodotti alimentari. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere comunicato al Comune.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione del Centro di produzione pasti e dei locali in cui si consumano i pasti sono a totale carico della ditta aggiudicataria e devono essere eseguiti secondo quanto previsto nel piano di pulizia e sanificazione da presentare alla stipulazione del contratto.

La pulizia dei refettori delle scuole devono essere effettuate prima e al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori devono consistere in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei

pavimenti dei refettori e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali, pulizia dei servizi igienici del refettorio.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati per le operazioni di distribuzione.

Gli addetti dovranno avere cura di separare la conservazione dei camici utilizzati nelle operazioni di preparazione e distribuzione da quelli utilizzati per le operazioni di pulizia.

E' assolutamente vietato detenere i prodotti detergenti e sanificanti nelle zone destinate alla preparazione, confezionamento e distribuzione pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere autonomamente alla gestione dei rifiuti conseguenti l'attività in oggetto. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta con apertura a pedale.

Nessun contenitore di rifiuti deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei plessi scolastici.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà rispettare le modalità previste dal Comune, anche con riferimento alla raccolta differenziata.

### **Art.13 – Menù e tabelle dietetiche**

Le singole portate del pasto giornaliero dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto previsto alle specifiche tecniche relative alle singole pietanze dei menù.

I menù giornalieri devono essere, comunque, conformi alle Linee guida per l'Educazione Alimentare della Regione Puglia, alle Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e devono essere approvate dall'ASL.

Le pietanze dovranno avere grammature diverse a seconda che si tratti di alunni di scuola materna o di alunni di scuola primaria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere menù differenziati per gli alunni che effettuano i rientri settimanali, ovvero menù differenziati per stagione senza che ciò possa comportare modifica del corrispettivo pattuito.

Di norma i menù non sono modificabili, sono consentite le variazioni, sia sotto il profilo della tipologia che sotto il profilo della grammatura, qualora richieste dall'Amministrazione, senza variazione del prezzo pattuito; tali variazioni potranno essere apportate sia prima dell'attivazione del servizio sia nel corso dell'esecuzione del contratto.

### **Art. 14 – Diete speciali e diete leggere**

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio Comunale competente, l'Impresa aggiudicataria assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL, confezionati in contenitori singoli, a temperatura a norma di legge con indicazione del destinatario. Per accedere alle diete speciali è necessaria la presentazione di certificato medico specialistico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla certificazione dell'organo sanitario competente, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico e verificando, con la massima cura, che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee ecc. è prevista la somministrazione di diete leggere come da regolare certificato medico che il genitore stesso produrrà direttamente presso la scuola e che la stessa consegnerà all'Impresa stessa.

L'Impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menù differenziati per motivi filosofici e religiosi, si applica la disciplina di cui agli articoli precedenti.

## **Art. 15 – Personale**

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la veicolazione dei pasti, il funzionamento del Centro cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa che dovrà essere costantemente in regola con le norme, anche di natura economica, in vigore o che verranno emesse nel periodo di durata del presente contratto.

Dovranno essere in regola con quanto prevede il contratto collettivo di lavoro applicabile al settore, con le leggi in materia di lavoro nel rispetto delle norme in materia di prevenzione, igiene e sicurezza.

L'organizzazione e la responsabilità rimane esclusivamente della Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria con la firma del contratto d'appalto assume ogni responsabilità di qualsiasi tipo sollevandone l'Amministrazione Comunale.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare personale in numero sufficiente ed idoneo a garantire il buon funzionamento del servizio descritto, assicurando la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare il personale alimentarista in possesso dell'attestazione comprovante l'avvenuta formazione coerente con il tipo di attività svolta (L.R. n. 22 del 24/07/2007 e Regolamento Regionale n. 5 de 15/05/2008).

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà depositare, presso l'Ufficio Comunale competente, l'elenco nominativo di tutto il personale addetto al servizio con l'indicazione degli estremi dei libretti di idoneità sanitaria, nonché con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

Nell'attività di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà essere utilizzato personale professionalmente qualificato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione pasti, deve mantenere costantemente una corretta prassi di igiene personale, ed in particolare:

- indosserà apposito abbigliamento mascherine, guanti, copricapo (tale da contenere tutta la capigliatura), grembiuli, tute, giacche, ecc.
- curerà la pulizia della persona, in particolare delle mani: il taglio e la pulizia delle unghie devono essere curati, senza smalto, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Il personale utilizzato nel servizio di distribuzione dei pasti deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso con gli alunni, con il personale dell'istituzione scolastica e con l'Amministrazione Comunale ed astenersi da assumere, arbitrariamente, decisioni tali da produrre sospensione o variazione al servizio assegnato.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di assicurare il corretto comportamento morale e professionale del proprio personale dipendente verso l'utenza, nonché il corretto svolgimento delle mansioni assegnate allo stesso personale.

E' onere dell'Impresa aggiudicataria provvedere alla dotazione del vestiario ai propri dipendenti. Detto vestiario dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta del gestore e le generalità del dipendente.

Ai fini delle prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che derivano dal D. Lgs. 9/4/2008 n. 81, all'atto dell'assunzione del servizio appaltato e prima e dell'inizio dell'attività dovrà predisporre un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale copia della denuncia di inizio attività ed una dichiarazione nella quale attesti che i propri dipendenti sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge. Il personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti Assicurativi e Previdenziali previsti dalla Legge.

Detta inosservanza, accertata dal Comune o segnalata all'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Eventuali

aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

Prima dell'attivazione del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale e alle scuole interessate il nominativo ed il recapito telefonico del direttore del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione Comunale al responsabile tecnico del servizio si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

#### **Art.16 - Caratteristiche della merce**

Per tutti gli elementi previsti dalle schede tecniche allegate ai menù settimanali all'uopo predisposti dai medici del SIAN (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione), adeguato sia alle "Linee guida sull'educazione alimentare" approvato con D.G.R. n. 276 del 19 marzo 2002 che alle linee di indirizzo nazionale, si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

L'Impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve inviare all'ufficio competente l'elenco completo delle marche di ogni prodotto in confezione.

L'Amministrazione Comunale espressamente richiede l'acquisto e l'utilizzo di derrate alimentari di origine italiana.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'Art. 59 della legge finanziaria n.488 del 23/12/1999, richiede l'impiego di prodotti biologici certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

L'Azienda partecipante dovrà indicare i prodotti biologici da utilizzare durante il servizio.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

- olio extra vergine di oliva;
- pomodori trasformati – pelati e polpa;
- ortaggi;

Nel caso in cui uno o più dei predetti prodotti (sia quelli biologici che quelli della "filiera corta" offerti dalla ditta) non fossero disponibili sul mercato per situazioni indipendenti dalla volontà della ditta aggiudicataria, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso:

- l'Impresa aggiudicataria ha l'obbligo tassativo di comunicare via fax all'Ufficio competente l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno e le relative motivazioni;
- il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato del 50%

E' ammesso l'uso di pesce surgelato e spinato.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Gli ortaggi biologici devono essere freschi e/o surgelati di prima qualità.

Segue la descrizione delle caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari:

**FARINA:** deve essere bianca di tipo "00" in confezione chiusa. Fermo restando le caratteristiche dei prodotti sopra indicate, gli stessi prodotti devono essere di note primarie Ditte.

**PANE:** di produzione locale, deve essere di grano duro ai sensi del D.M. del 18/07/2000 Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiuntivi. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera. E' assolutamente vietato l'uso di pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene.

PASTA: deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo. Priva di impurità, bolle d'aria, venature, punti bianchi o neri, tracce di infestazioni di parassiti. Deve tenere la cottura, rimanendo resistente ed elastica; deve assorbire l'acqua, aumentando di peso e di volume fino a due o tre volte, con limitate perdite di peso e di acqua di cottura; deve presentare odore e sapore gradevoli, privi di aromi estranei (muffa, acidità). Umidità max 12,50, ceneri max 19%, sostanze azotate minimo 10,50%, acidità max 4.

RISO: Deve essere di tipo parboiled. Non deve presentare chicchi con punteggiature, o danneggiati, né odori sgradevoli o di muffa. Umidità compresa tra il 15 e il 15,5%.

OLIO: Deve essere di oliva del tipo "extra vergine" proveniente da agricoltura biologica. Non dovrà contenere più dell'0,80% di acidità espressa in acido oleico. Di colore giallo paglierino con tendenza al verdognolo limpido con odore o sapore fragrante tipico dell'olio e rispondente, comunque, alle vigenti norme di igiene.

CARNE BOVINA: Per tritato, ragù, scaloppine, hamburger, cotolette e polpette, come da indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Dovrà corrispondere alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie e comunque da animali di tipo Vitello V, Vitellone o bovino adulto.

CARNE SUINA: Per scaloppine come da indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Dovrà essere fornita nel taglio tipico Bologna (taglio anatomico comprendente solo la lombata) proveniente da suini allevati e macellati in Italia.

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zona di sbiadimento, consistenti e non trasudati liquidi. Devono essere né congelate né scongelate. Prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

FILETTO DI POLLO E FESA DI TACCHINO: dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale, di produzione italiana e rispondenti alle nuove disposizioni sanitarie nazionali e comunitarie vigenti.

PESCE: Di tipo surgelato, privo di lisce, marche di prima qualità prodotto in confezioni munite di timbro "per alimenti". Tranci di merluzzo, filetto di merluzzo o di platessa, bastoncini di merluzzo e sogliola. Per l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce, l'Amministrazione Comunale si avvarrà del servizio di Igiene Pubblica della AUSL BA.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI: I prodotti ortofrutticoli comprendono la frutta, le verdure e ortaggi, legumi.

Devono essere di qualità "extra" e avere i seguenti requisiti:

- essere sani, privi di ammaccature, abrasioni, lesioni, alterazioni o segni di attacchi parassitari;
- essere di aspetto turgido, e non presentare acqua dovuta alla condensazione dell'umidità in seguito a sbalzi termici per malfunzionamento delle apparecchiature di conservazione; non devono essere presenti segni della presenza di insetti infestanti o roditori;
- livello di umidità normale;
- grado di maturazione adeguato per il consumo;
- livelli di residui di antiparassitari inferiori ai limiti di legge;
- conformità alle caratteristiche merceologiche stabilite dalle normative specifiche.

Le caratteristiche generali dei prodotti ortofrutticoli sono brevemente riportate di seguito.

FRUTTA FRESCA: Tutta la frutta sarà di qualità "extra" merceologica, fresca di stagione, di recente raccolta, indenne da difetti che possono alterare le caratteristiche organolettiche.

In particolare, dovrà:

- avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il consumo;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite e ultramaturazione;
- Dovrà essere accuratamente mondata e lavata.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino residui di trattamenti con fitofarmaci.

Qualità:

- mela gialla "gold" pezzatura gr. 150;
- pera "abate" o "kaiser" pezzatura gr. 150;
- banana "somala" gr. 150;
- arancia "tarocco" o prima scelta "Sicilia" gr. 150;
- mandarini "clementine" privi di noccioli di prima scelta.

Sarà consentito la somministrazione di "nettare di frutta" in brik delle marche di prima qualità maggiormente commercializzate massimo una volta alla settimana.

Si precisa che il personale dell'Impresa aggiudicataria, addetto alla distribuzione dei cibi all'interno del plesso scolastico, sarà adibito anche alla sbucciatura della frutta per i bambini della scuola materna, direttamente nella sala mensa.

VERDURA:

I prodotti, possibilmente di "filiera corta" devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

Per quanto riguarda gli ortaggi, questi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, interi delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. Gli ortaggi, se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola eccetto per pomodori pelati interi. In particolare:

- le carote devono essere di prima qualità;
- i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;
- le patate devono essere di prima qualità, ben pulite, di media grandezza di giusta maturazione, non germogliate, non congelate né affette da malattie parassitarie;
- i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo;
- i cavoli cappuccio devono essere di prima qualità;
- le melanzane devono essere di prima qualità;
- i peperoni gialli e verdi devono essere di prima qualità;
- i funghi devono essere di tipo coltivati "prataiolo" o "pleurotus" (orecchioni);
- le cipolle bianche devono essere di pezzatura media non trattate con radiazioni gamma;
- l'aglio deve essere ben secco non trattato con radiazioni gamma;
- Le verdura miste per minestrone devono essere passate al termine della cottura.
- Il sale, gli odori e gli aromi dei cibi, anche se non citati nel menù, si intendono inclusi prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, alloro, aglio, cipolla ecc.) a seconda della necessità.

UOVA: le uova se non provenienti da ambienti biologici, devono provenire da allevamento all'aperto di cui al codice 1 de31 Regolamento n. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento n. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

LEGUMI: i legumi secchi dovranno essere privi di parassiti, privi di altri corpi o prodotti estranei:

- lenticchie medie – calibro mm. 6 in confezione;
- ceci medi – crivello 29/30;

- fagioli bianchi "cannellini" in confezione.

SCATOLAME: i pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato, prodotti direttamente dal frutto, contenuti in scatole, devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione, come per legge.

PASSATO DI POMODORO: deve essere senza aggiunta di concentrato.

PROSCIUTTO COTTO: deve essere privo di additivi o polifosfati, deve essere di coscia affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo alimento. Non deve essere usato quello affettato confezionato sotto vuoto:

- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza eccessive parti connettivali, grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore;
- non deve presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO: deve essere a pasta dura o stagionato con percentuale di grasso secondo le disposizioni legislative (32%) prodotto da latte vaccino senza odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico, stagionatura oltre i 2 (due) anni.

SURGELATI:

- piselli marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;
- fagiolini marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1;
- spinaci marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;
- minestrone marca di ottima qualità in confezione max Kg. 1 ;

BURRO: deve essere di crema di centrifuga pastorizzato con l'82% minimo di materia grassa , in confezioni sigillate di peso non inferiore a gr. 100 e non superiore a Kg. 1, attestanti la denominazione della Ditta, il luogo del confezionamento, il peso e la scadenza.

ZUCCHERO: deve essere saccarosio, con umidità max 10,5 % in confezioni.

SALE: deve essere marino, in confezioni, grosso o raffinato.

ACETO: deve essere di puro vino in bottiglia.

#### **Art. 17 – Cauzione**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163. L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 dell'articolo sopraccitato.

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163.

#### **Art. 18- Assicurazioni**

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di Società assicuratrici.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da: avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla Ditta appaltatrice.

A tal fine, l'Impresa stipula presso una primaria Compagnia, polizza RCT che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 2.500.000,00.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

A tal riguardo deve essere stipulata una polizza RCO con un massimale per sinistro non inferiore ad € 260.000,00 per persona.

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

#### **Art. 19 – Risoluzione del contratto**

Oltre che nei casi previsti dalla Legge e dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nel modo e termine di legge, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti altri casi:

- a) per abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) per contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamenti relativi al servizio;
- c) per ripetuto contegno scorretto verso gli utenti da parte dell'Impresa aggiudicataria o del proprio personale adibito al servizio, segnalato dai Dirigenti Scolastici o dal personale degli uffici comunali addetti al controllo;
- d) per inosservanza da parte dell'Impresa di impegni assunti verso il Comune;
- e) in caso di fallimento e/o frode;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Disciplinare;
- g) per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi delle norme vigenti in materia.
- h) mancato assolvimento degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia;
- i) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare;

Nei casi previsti dal presente articolo la Ditta incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata al Comune e sarà tenuta al risarcimento dei danni conseguenti comprese le spese per l'eventuale riappalto.

#### **Art. 20 – Cessione del contratto e subappalto**

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, pena la risoluzione "ipso iure" del contratto e l'incameramento della cauzione, qualsiasi subappalto totale o parziale del servizio, a causa della necessità di garantire il diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa aggiudicataria.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto.

#### **Art. 21 – Obblighi di sicurezza e DUVRI**

L'aggiudicatario all'atto della stipulazione del contratto dovrà consegnare sia al Comune sia ai dirigenti scolastici dei rispettivi plessi, a norma di quanto disposto dall'art. 17 e dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008, il proprio documento di valutazione dei rischi. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e il Datore di lavoro della ditta aggiudicataria si dovranno coordinare con i dirigenti delle diverse scuole, per verificare i rischi da interferenza connessi all'attività di refezione scolastica.

I rischi generali da interferenza legati all'attività di ristorazione scolastica relativi al presente appalto sono riportati nel DUVRI preliminare allegato al presente capitolato dal quale si evince che i costi da interferenza sono pari ad euro 0,00 (zero) per l'inesistenza di costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza. Prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, l'appaltatore dovrà sottoscrivere il DUVRI definitivo (art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008) che ciascun dirigente scolastico redigerà per il rispettivo plesso.

#### **Art. 22 – Prezzi**

Il prezzo di ogni pasto, a base d'asta, è stabilito in € 5,11, oltre IVA, che l'Amministrazione corrisponderà alla Ditta appaltatrice per ogni pasto secondo le modalità e condizioni tutte del presente Capitolato.



Il prezzo unitario, conseguente alla gara, sarà sottoposto a revisione periodica ai sensi e con le modalità dell'art. 115 del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163.

### **Art. 23 – Sanzioni**

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali – fatte salve le violazioni di natura penale – si riserva di applicare le seguenti sanzioni pecuniarie. In particolare:

1. In caso di mancata consegna, totale o parziale, dei pasti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 50,00 per ogni porzione non consegnata oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti.
2. Nel caso in cui i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 250,00 per ogni porzione non corrispondente ai requisiti oltre alla non corresponsione del prezzo dei pasti;
3. Nel caso di mancato rispetto di dieta etico-religiosa, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari ad € 250,00 per ogni pasto non regolare.
4. In caso di utilizzo di mezzi difforni rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 200,00;
5. In caso di mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 300,00;
6. In caso di mancato rispetto di dieta speciale autorizzata, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari ad € 250,00 per ogni pasto non regolare;
7. In caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, sarà applicata una sanzione pecuniaria pari a € 500,00;

Per ogni medesima violazione successiva alla prima, l'Amministrazione Comunale procederà a raddoppiare l'entità delle sanzioni pecuniarie su previste.

In ogni caso, determina la risoluzione ipso iure del rapporto negoziale la reiterazione, in ciascun anno scolastico, delle violazioni di cui ai punti 2.,3.,4.,7.

Si procederà al recupero della penalità, da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo, del mese nel quale sarà assunto il provvedimento di liquidazione.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore.

### **Art. 24 – Pagamenti**

Giornalmente la Ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale al ritiro di alunni dei buoni pasto presso ciascun plesso scolastico.

La Ditta appaltatrice settimanalmente rilascerà al Comune un buono di consegna con gli allegati buoni pasto, con l'indicazione dei pasti erogati, distinti per plesso scolastico e per tipologia degli alunni. Detto buono sarà controfirmato dal Responsabile del Servizio per "regolare fornitura" come attestazione effettiva quantità di pasti erogati.

A fornitura mensile avvenuta ed a successiva emissione di fattura da parte della Ditta aggiudicataria si procederà alla liquidazione entro 30(trenta) giorni dalla ricezione della fattura.

### **Art. 25 – Controlli**

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo attraverso i Servizi della ASL, gli Uffici Comunali, oltre che della Commissione Mensa come previsto dalla Delibera di G. R. Puglia n. 276 del 19.03.2002 o altri organismi all'uopo previsti.

I controlli periodici previsti dalle leggi vigenti in materia di Igiene degli Alimenti e Sanitari dovranno essere effettuati periodicamente e almeno 2 volte nell'anno solare dalla ditta aggiudicataria, a proprie spese e i risultati saranno trasmessi agli Uffici Comunali preposti al Servizio in questione. Tali controlli Igienico-Sanitari nei vari step dovranno essere effettuati:

- sul personale addetto al servizio di mensa scolastica;
- sui pasti preparati;

- sulle materie prime impiegate e sull'approvvigionamento;
- sulle modalità praticate nella preparazione dei pasti;
- sui locali adibiti alla preparazione e conservazione degli alimenti;
- sulla sanificazione dei tavoli di preparazione, delle apparecchiature e dei locali del Centro cottura.

Sarà predisposto a cura della ditta appaltatrice e approvato dall'Amministrazione Comunale questionario per il monitoraggio giornaliero della soddisfazione dell'utenza.

#### **Art. 26 – Tracciabilità**

Il soggetto affidatario, con la stipulazione del contratto per la gestione del servizio assume tutti gli obblighi concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Bari della notizia dell'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi della tracciabilità finanziaria

#### **Art. 27 – Spese contrattuali e oneri diversi**

Tutte le spese di contratto, di bollo, di registrazione, accessori e conseguenti, ad eccezione del valore aggiunto (IVA) se dovuta e nella misura prevista che sarà rimborsata dall'Amministrazione Comunale, saranno interamente a carico dell'Impresa aggiudicataria.

#### **Art. 28 – Foro competente**

Il Foro di Bari è competente per tutte le controversie connesse o derivanti dal presente Capitolato. In caso di contestazione con l'Appaltatore si farà riferimento all'Autorità Giudiziaria competente.

#### **Art. 29– Rinvio a norme vigenti**

Per quanto non risulta contemplato dal vigente Capitolato, si fa rinvio alle Leggi e regolamenti in vigore.

Allegato: DUVRI preliminare

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
DUVRI PRELIMINARE**

**Art. 26 del D. Lgs. 81/2008 come modificato dal D. Lgs. 106/2009**

Oggetto

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Committente

**Scuole Materne e Primarie del Comune di Giovinazzo**

**Ditta aggiudicataria**



Documento

**DOCUMENTO UNICO DI  
VALUTAZIONE DEI RISCHI  
DA INTERFERENZE  
(DUVRI PRELIMINARE)**

**INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI LUOGO DI LAVORO**  
*(art. 26, comma 1, lett. B, D.Lgs 81/08)*

**MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE O RIDURRE  
AL MINIMO I RISCHI DA INTERFERENZE**  
*(art. 26, comma 3, D.Lgs 81/08)*

**Data: 19-12-2014**

**ANAGRAFICA COMUNE DI GIOVINAZZO****DATI GENERALI DEL COMMITTENTE PROPRIETARIO**

<b>Anagrafica Azienda</b>	Comune di Giovinazzo
Ragione Sociale	Comune di Giovinazzo
Sede Legale	Piazza Vittorio Emanuele, 64
Sede Operativa oggetto del presente DUVRI	Scuole materne e primarie del Comune di Giovinazzo
Dirigenti	Dr. De Candia A. , Arch. Turturro V.
<b>Figure e Responsabili del Comune di Giovinazzo</b>	
Datore di Lavoro	Dr. De Candia A. , Arch. Turturro V.
RSPP	Per. Ind. Liodice Cataldo
ASPP	Ing. Colucci Alessandro
Medico Competente	Dr. Luigi Ficarella
RLS	NC
Addetti al Primo Soccorso	Demuro Filippo Altamura Gaetano Volpicella Tommaso Tiribocchi Damiano
Addetti alla Gestione delle Emergenze	Demuro Filippo Altamura Gaetano Volpicella Tommaso Tiribocchi Damiano
Durata appalto	5 anni
Orario di lavoro	Come da appalto

**ANAGRAFICA SCUOLE MATERNE E PRIMARIE DEL COMUNE DI GIOVINAZZO****DATI GENERALI DEL COMMITTENTE GESTORE**

**I dati verranno forniti dalle singole scuole una volta aggiudicata la gara**

**AZIENDE APPALTATRICI ED OGGETTO DELL'APPALTO****AZIENDE APPALTATRICI ESTERNE INTERESSATE DALLE INTERFERENZE**

Ditta aggiudicataria	Servizio di ristorazione scolastica	NC	NC
----------------------	-------------------------------------	----	----

**DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO**

- Preparazione dei pasti;
- Trasporto dei pasti;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali individuati in ciascun plesso scolastico;
- Pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per la consumazione dei pasti prima e dopo la somministrazione degli stessi.

**LUOGHI OGGETTO DELLE ATTIVITA'**

Scuole materne e primarie del Comune di Giovinazzo

**VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA AGGIUDICATARIA**

Prima dell'inizio dei lavori oggetto del presente appalto il Comune di Giovinazzo verificherà l'idoneità tecnico professionale dell'azienda mediante:

- o acquisizione del certificato di iscrizione alla CCIAA;
- o acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa Appaltatrice o dei lavoratori autonomi, del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 all'allegato I.

**CONSIDERAZIONI GENERALI**

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso D.Lgs., inoltre, impone al datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente DUVRI.

La Valutazione dei Rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

*L'obbligo di cooperazione imposto al committente, e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.*

**TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZE CONSIDERATI**

Sono stati considerati RISCHI DA INTERFERENZE, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- ❖ I RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori del Comune di Giovinazzo
- ❖ I RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni eseguite dalle Aziende Appaltatrici;
- ❖ I RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debbano operare le Aziende Appaltatrici, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- ❖ I RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

**METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI**

L'analisi valutativa effettuata può essere, nel complesso, suddivisa nelle seguenti due fasi principali:

- A) Individuazione di tutti i possibili **PERICOLI** per ogni interferenza esaminata
- B) Valutazione dei **RISCHI** relativi ad ogni pericolo individuato nella fase precedente

Nella fase **A** sono stati individuati i possibili pericoli osservando i lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative.

Nella fase **B**, per ogni pericolo accertato, si è proceduto a:

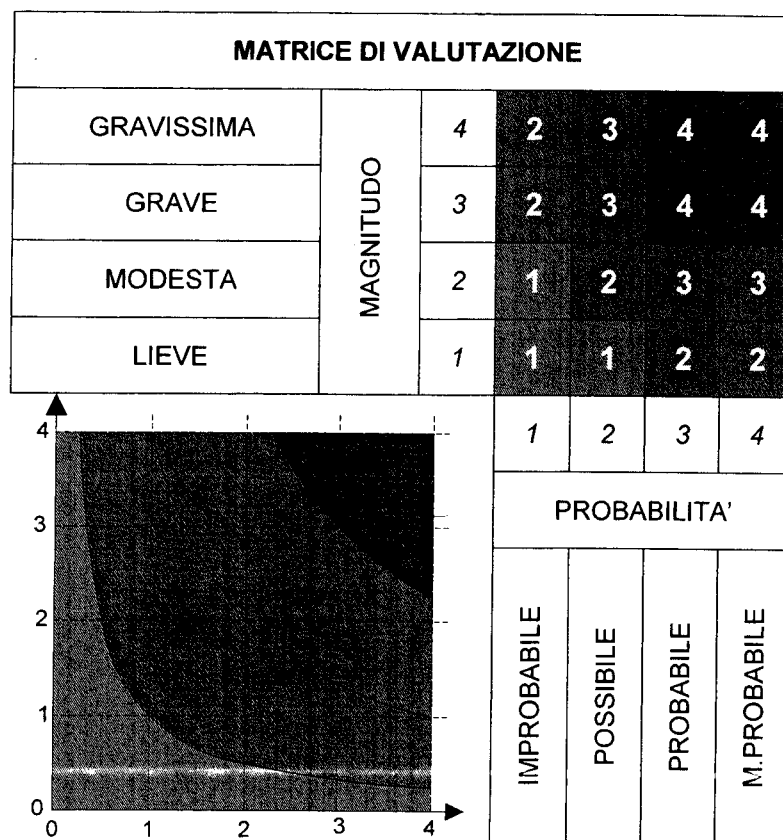
1) individuazione delle possibili conseguenze, considerando ciò che potrebbe ragionevolmente accadere, e scelta di quella più appropriata tra le quattro seguenti possibili **MAGNITUDO** del danno e precisamente

MAGNITUDO (M)	VALORE	DEFINIZIONE
LIEVE	1	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica rapidamente reversibile che non richiede alcun trattamento
MODESTA	2	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con inabilità reversibile e che può richiedere un trattamento di primo soccorso
GRAVE	3	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti irreversibili o di invalidità parziale e che richiede trattamenti medici
GRAVISSIMA	4	Infortunio o episodio di esposizione acuta o cronica con effetti letali o di invalidità totale

2) valutazione della **PROBABILITA'** della conseguenza individuata nella precedente fase A, scegliendo quella più attinente tra le seguenti quattro possibili:

PROBABILITA' (P)	VALORE	DEFINIZIONE
IMPROBABILE	1	L'evento potrebbe in teoria accadere, ma probabilmente non accadrà mai. Non si ha notizia di infortuni in circostanze simili.
POSSIBILE	2	L'evento potrebbe accadere, ma solo in rare circostanze ed in concomitanza con altre condizioni sfavorevoli
PROBABILE	3	L'evento potrebbe effettivamente accadere, anche se non automaticamente. Statisticamente si sono verificati infortuni in analoghe circostanze di lavoro.
M.PROBABILE	4	L'evento si verifica nella maggior parte dei casi, e si sono verificati infortuni in azienda o in aziende similari per analoghe condizioni di lavoro.

3) valutazione finale dell' entità del **RISCHIO** in base alla combinazione dei due precedenti fattori e mediante l'utilizzo della seguente **MATRICE** di valutazione, ottenuta a partire dalle curve Iso-Rischio.



Dalla combinazione dei due fattori precedenti (PROBABILITA' e MAGNITUDO) viene ricavata, come indicato nella Matrice di valutazione sopra riportata, l'**Entità del RISCHIO**, con la seguente gradualità:

1	2	3	4
M.BASSO	BASSO	MEDIO	ALTO

## METODOLOGIA SPECIFICA PER LA INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei **RISCHI DA INTERFERENZA** all'interno dell'area di interesse oggetto del contratto nel Comune di Giovinazzo si è sviluppata essenzialmente di due fasi:

- la prima è stata preliminarmente l'acquisizione delle informazioni sulle attività che dovranno essere svolte dall'Ente aggiudicatario all'interno del Comune di Giovinazzo e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici dell'Ente aggiudicatario, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni
- la seconda prevede la definizione delle aree interessate, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

Come indicato nello specifico capitolo (GESTIONE INTERFERENZE) per tutti i pericoli individuati è stata effettuata la valutazione del relativo rischio e sono state individuate le misure di prevenzione e protezione obbligatorie.

## INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) elaborato dal Comune di Giovinazzo

## MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di prevenzione espressamente indicate nella successiva sezione specifica, che contiene anche l'elenco dei rischi di interferenza con relativa valutazione, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'azienda esterna, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure:

### DI ORDINE GENERALE

- ✦ E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà del Comune di Giovinazzo se non espressamente autorizzato in forma scritta e previa comunicazione. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili, ecc) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- ✦ Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- ✦ Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 6 della Legge 123/2007).
- ✦ Prima dell'inizio dei lavori di contratto, deve comunicare i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento ovvero in caso di integrazione del personale comunicato e contenuto nell'elenco allegato, occorrerà comunicare i nuovi nominativi prima dell'inizio dei lavori corredati dei verbali di avvenuta formazione ed informazione ed addestramento se destinati all'utilizzo di attrezzature e macchinari specifici.
- ✦ A tutti i lavoratori di Ditta aggiudicataria saranno comunicate le seguenti norme comportamentali e prescrizioni da osservare all'interno dei locali oggetto di appalto finalizzate alla prevenzione infortuni ed incidenti derivanti sia dai rischi propri del Comune di Giovinazzo sia da potenziali interferenze:



## Ditta aggiudicataria

Ciascun lavoratore di Ditta aggiudicataria deve:

1. osservare le procedure di sicurezza distribuite ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- 2.
3. di informare immediatamente il preposto del Comune di Giovinazzo non appena possano insorgere situazioni di rischio legate all'attività oggetto dell'appalto o di altre eventuali ditte presenti nella zona di lavoro;
4. di non accedere ad impianti, reparti o altri luoghi non specificatamente interessati dall'opera commissionata;
5. di segnalare tempestivamente qualsiasi infortunio, incidente o potenziale incidente che possa occorrere nei svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto;
6. di segnalare immediatamente qualsiasi anomalia, riferita a macchine, attrezzature e/o impianti tecnologici presenti nell'area interessata dai lavori appaltati, qualora tali anomalie possano costituire pregiudizio per la sicurezza degli operatori presenti nelle aree in questione ovvero comportamenti di altri lavoratori sia del Comune di Giovinazzo che di altre aziende terze presenti nei luoghi di lavoro;
7. di non lavorare su macchine con parti in movimento non protette;
8. di delimitare e rendere non transitabili zone di lavoro pericolose;
9. di rispettare il divieto assoluto e tassativo di fumare, mangiare e bere all'interno delle aree di intervento;
10. di rispettare il divieto assoluto e tassativo di usare fiamme libere all'interno ed all'esterno delle aree interessate e se per qualche lavorazione dovesse essere necessario si deve creare opportuna zona di sicurezza;
11. di dotarsi di idonea cassetta di primo soccorso a norma con il D.M. 388/03;
12. di rispettare i divieti, gli obblighi, le indicazioni atte a prevenire i pericoli segnalati con apposita cartellonistica verticale ed orizzontale;
13. di rispettare le modalità di evacuazione in caso di emergenza, le procedure indicate nel PEI divulgato;
14. utilizzare in modo appropriato tutti i dispositivi di protezione individuale messi a disposizione dal datore di lavoro della ditta aggiudicataria;
15. non rimuovere o modificare i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo;
16. non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di propria competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori;
17. regolare bene i movimenti con gli attrezzi che si imbracciano e sorvegliare quelli dei propri compagni in modo da evitare di colpire o di essere colpiti;
18. non depositare (neanche temporaneamente) materiali in prossimità dei seguenti luoghi:
  - davanti alle uscite di sicurezza;
  - lungo le vie di esodo;
  - davanti i mezzi di estinzione incendi (estintori, idranti, naspi, colonnine soprassuolo, idranti sottosuolo, ecc);
  - in corrispondenza dei portoni tagliafuoco;
  - davanti i pulsanti di sgancio dell'energia elettrica;
  - davanti i pulsanti di allarme incendio;
  - davanti i pulsanti di attivazione degli evacuatori di fumo e calore;
  - davanti i quadri elettrici;
  - lungo le vie di circolazione dedicate al transito dei mezzi compattatori e dei carrelli elevatori;
  - lungo i percorsi e gli attraversamenti pedonali;
19. utilizzare sempre, quando disponibili, i passaggi pedonali;
20. nel caso che quanto previsto in precedenza ai punti 19) non sia attuabile per contingenze legate all'attività, assicurarsi che i conducenti dei mezzi siano consci della Vostra presenza, anche a mezzo di segnalazioni vocali (ad esempio pronunciando ad alta voce la parola ATTENZIONE!);
21. rispettare la segnaletica, orizzontale e verticale, eventualmente presente nel luogo di lavoro;
22. disporre il materiale in modo sicuro ed in posizione stabile;
23. evitare di esporsi, se sudati, a repentini cambiamenti di temperatura;
24. non usare indumenti stretti ai polsi e alle caviglie;
25. non distrarsi e agire con la massima prudenza quando si compiono lavori che presentano pericoli: non scambiare la temerarietà per coraggio;
26. contribuire, insieme ai preposti, all'adempimento di tutti gli obblighi imposti dall'autorità competente o comunque necessari per tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori durante il lavoro;
33. rispettare sempre la segnaletica verticale di attenzione, divieto e obblighi (cartelli);
34. evitare nel modo più assoluto di correre e camminare a ritroso, di portare oggetti che limitano la Vostra

- normale visuale, di attraversare aree poco illuminate;
35. evitare di camminare lungo il bordo esterno di banchine di carico o luoghi sopraelevati privi di opportune ringhiere;
  36. attenersi alle istruzioni impartite da proprio preposto e/o responsabile;
  37. rispettare il divieto di usare attrezzature e/o apparecchiature di lavoro presenti in Azienda non di proprietà;
  38. avvisare immediatamente il proprio preposto e/o responsabile quando si rilevi una situazione di pericolo; successivamente allontanarsi dal luogo del sinistro con calma senza creare panico;
  39. chiedere l'autorizzazione al proprio preposto in caso vi sia l'esigenza di attuare operazioni diverse da quelle concordate;
  40. rispettare i consigli di prudenza riportati all'interno delle schede di sicurezza;
  41. Non accedere in locali tecnici e/o ad accesso speciale;

### **Scuole materne e primarie**

- ✦ **Si provvederà alla immediata stesura del Duvri Definitivo una volta vinta la gara.**
- ✦ **Si comunicherà l'organigramma della sicurezza di ciascuna scuola;**
- ✦ **Si comunicheranno eventuali procedure di accesso del personale esterno;**
- ✦ **Si comunicheranno le planimetrie di evacuazione, le procedure d'emergenza e di primo soccorso;**
- ✦ **Si comunicheranno le norme generali di comportamento;**
- ✦ **Si comunicheranno le attività scolastiche nella zona oggetto dell'appalto;**

## VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

Ditta aggiudicataria

- Le Ditte che operano negli edifici aziendali devono obbligatoriamente prendere preventivamente visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza ed antincendio comunicando al Datore di Lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori. Prima delle modifiche occorre garantire livelli equivalenti di sicurezza.
- L'azienda prenderà visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Inoltre sarà informata sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.
- L'azienda riceverà copia delle procedure di emergenza e dei Coordinatori da seguire in caso di incendi o calamità come da copia del PEI consegnato.

Scuole e Azienda Appaltatrice

- I mezzi di estinzione saranno sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

## APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.
- Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.

Ditta aggiudicataria

- L'azienda ha il divieto assoluto di utilizzo di apparecchiature elettriche, se non espressamente richiesto.

## INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Aziende Appaltatrici

- Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento / climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

## IMPIANTO ANTINCENDIO

- Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

1. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
2. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
3. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

Ditta aggiudicataria

E' vietato ai lavoratori di Ditta aggiudicataria

1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille a meno che non siano state espressamente autorizzate

### **EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE**

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Ditta aggiudicataria

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- Arieggiare il locale ovvero la zona;
- Utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- Comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

### **SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO**

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Aziende Appaltatrici

- Sia il Comune di Giovinazzo che Ditta aggiudicataria devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.
- Analogamente andranno segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.



- Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori devono essere forniti di idonee calzature impermeabili e l'Ditta aggiudicataria dovrà comunicare tempestivamente ai preposti del Comune di Giovinazzo eventuali temporanee ed occasionali sversamenti di acqua e liquidi scivolosi affinché si provveda a garantire il ripristino in sicurezza.

## SEGNALETICA DI SICUREZZA

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

➤ E' stata predisposta idonea segnaletica di sicurezza allo scopo di informare il personale presente in azienda su eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



Ditta aggiudicataria

➤ In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna dovrà dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

## RISCHIO BIOLOGICO

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Aziende Appaltatrici

➤ Dovrà essere effettuata la necessaria informazione e formazione al personale addetto  
➤ La presenza di lavorazioni con conseguente produzione di agenti biologici comporta da parte dei lavoratori dell'Ditta aggiudicataria l'obbligo di utilizzo di DPI adeguati alla natura del rischio con conseguente preliminare comunicazione da parte delle scuole del Comune di Giovinazzo quale ipotesi di rischio e trasmissione dello stralcio di valutazione ed informativa relativa.

## COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Aziende Appaltatrici

I Datori di Lavoro delle scuole del Comune di Giovinazzo e delle Aziende Appaltatrici coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Essi coordineranno, altresì, gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

Il Datore di Lavoro Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto o di opera.

## INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo ed Aziende Appaltatrici

- Nel caso di attività ulteriori che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell' Ditta aggiudicataria (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, rischio biologico, etc.) dovranno darne comunicazione al preposto interno ovvero al Datore di Lavoro che dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali dell' Ditta aggiudicataria.

*Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell' Ditta aggiudicataria sociale nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.*

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

L'attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell'ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

Ditta aggiudicataria

I dipendenti dell' Ditta aggiudicataria saranno debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti consegnando loro anche copia del presente documento. Anche ai lavoratori dell' Ditta aggiudicataria verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

## ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

Ditta aggiudicataria

In caso di allarme

- avvisare immediatamente il personale dell' Azienda descrivendo l'accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, ecc.) che potrebbero creare intralcio;
- mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, ecc.).

In caso di evacuazione

- convergere ordinatamente nel punto di raccolta;

☛ attendere in attesa del cessato allarme.

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo

☛ L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'uso.

Ditta aggiudicataria

☛ Il personale dell'azienda esterna sarà dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione e di quelli che in fase di redazione del Duvri e delle misure di protezione dai rischi riscontrati in fase di valutazione delle interferenze dovessero risultare necessari.

☛ Sarà cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale. Allo stesso modo qualora il preposto ovvero il Datore di lavoro del Comune di Giovinazzo dovesse riscontrare il mancato utilizzo dei DPI prescritti ne dovrà dare immediata comunicazione a Ditta aggiudicataria. Al terzo richiamo scritto si potrà procedere alla rescissione unilaterale del contratto di appalto.

Scuole Materne e primarie del Comune di Giovinazzo e Ditta aggiudicataria

☛ Eventuali DPI aggiuntivi (rispetto a quelli già previsti per lo svolgimento delle attività lavorative) sono stati evidenziati nella specifica sezione.

☛ Sarà cura delle aziende vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

## PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

### COMPITI E PROCEDURE GENERALI

In azienda saranno sempre presenti gli addetti al pronto soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. In azienda verrà esposta una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- Vigili del Fuoco
- Pronto soccorso – Servizi emergenza radio
- Ospedale
- Vigili Urbani
- Carabinieri
- Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità) il lavoratore dovrà chiamare l'addetto all'emergenza che si attiverà secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, il lavoratore potrà attivare la procedura sotto elencata.

### CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

#### In caso d'incendio

- Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.
- Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

#### In caso d'infortunio o malore






- Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

#### REGOLE COMPORTAMENTALI

- Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, ecc.).
- Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.



## GESTIONE DELL'EMERGENZA

<b>NUMERI TELEFONICI UTILI IN CASO DI EMERGENZA</b>		
<b>EVENTO</b>	<b>CHI CHIAMARE</b>	<b>N. TELEFONICO</b>
<b>Emergenza</b> 	Polizia di Stato	<b>113</b>
<b>Emergenza incendio</b> 	Vigili del fuoco	<b>115</b>
<b>Emergenza sanitaria</b> 	Pronto soccorso	<b>118</b>
<b>Forze dell'ordine</b> 	Carabinieri	<b>112</b>
	Polizia di Stato	<b>113</b>
Responsabile dell'emergenza: <b>Comunicare i riferimenti telefonici appena vinta la gara</b>		
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione <b>Comunicare i riferimenti telefonici appena vinta la gara</b>		
<b>MODALITA' DI CHIAMATA DEI VIGILI DEL FUOCO</b>	<b>MODALITA' DI CHIAMATA DELL'EMERGENZA SANITARIA</b>	
<b>Comando provinciale dei Vigili del fuoco</b> n. telefonico 115  In caso di richiesta di intervento dei Vigili del Fuoco, bisogna comunicare al 115 i seguenti dati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome della ditta</li> <li>• Indirizzo preciso dell'impianto</li> <li>• Indicazioni del percorso e punti di riferimento per una rapida localizzazione dell'edificio</li> <li>• Telefono</li> <li>• Tipo di incendio (piccolo, medio, grande)</li> <li>• Materiale che brucia</li> <li>• Presenza di persone in pericolo</li> <li>• Nome di chi sta chiamando</li> </ul>	<b>Centrale operativa emergenza sanitaria</b> n. telefonico 118  In caso di richiesta di intervento, bisogna comunicare al 118 i seguenti dati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome della ditta</li> <li>• Indirizzo preciso del cantiere</li> <li>• Indicazioni del percorso e punti di riferimento per una rapida localizzazione dell'impianto</li> <li>• Telefono della ditta</li> <li>• Patologia presentata dalla persona colpita (ustione, emorragia, frattura, arresto respiratorio, arresto cardiaco, shock, ecc.)</li> <li>• Stato della persona colpita (cosciente, incosciente)</li> <li>• Nome di chi sta chiamando</li> </ul>	

<b>GESTIONE INTERFERENZE</b>
------------------------------

L' interferenza esaminata qui di seguito è relativa al **servizio di ristorazione scolastica**.

<b>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI</b>
--

La seguente tabella riporta l'elenco dei pericoli individuati nell' interferenza esaminata, per ognuno dei quali è stato valutato il relativo rischio in funzione della probabilità e della magnitudo del danno che ne potrebbe derivare.

Descrizione del Pericolo	Probabilità	Magnitudo	Rischio	
Rischio Biologico	Possibile	Modesto	<b>BASSO</b>	2
Microclima/illuminazione	Possibile	Modesto	<b>BASSO</b>	2
Elettrico	Improbabile	Grave	<b>BASSO</b>	2
Scivolamenti, cadute a livello	Possibile	Modesta	<b>BASSO</b>	2
Urti, colpi ed impatti	Possibile	Modesta	<b>BASSO</b>	2

<b>MISURE DI PREVENZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI</b>
--

Oltre alle misure di prevenzione di ordine generale nei confronti dei rischi sopra individuati (riportate nella relazione introduttiva del DVR Aziendale), i lavoratori addetti dovranno osservare le seguenti misure preventive:

#### Rischio Biologico

- Movimentare i contenitori dei pasti preferibilmente con guanti;
- Utilizzare idonei DPI per la protezione dal rischio biologico e dagli infortuni da taglio o puntura con oggetti contaminati
- Gli operatori, al termine della somministrazione dovranno trasportare in sicurezza i rifiuti fuori dai locali
- **La ditta aggiudicataria dovrà provvedere autonomamente alla gestione dei rifiuti conseguenti l'attività in oggetto. Tutti i rifiuti devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta con apertura a pedale.**

➤ Il personale che effettuerà operazioni di pulizia e sanificazione deve indossare abiti di colore diverso rispetto a quelli di somministrazione pasti;

Seguire le indicazioni presenti nel capitolato:

- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettori e prima di iniziare la distribuzione;
- indossare idonea divisa di colore chiaro, completa di copricapo che contenga tutta la capigliatura, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di identificazione dell'addetto e del nome dell'impresa;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento di primi piatti e contorni, porzionatura finale di secondi piatti e durante la distribuzione);
- la preparazione dei tavoli deve essere effettuata mediante una disposizione ordinata di tovaglie, tovaglioli, bicchieri capovolti, posate;
- su ogni tavolo dovrà essere presente un quantitativo di acqua sufficiente a soddisfare i bisogni degli utenti (almeno lt. 0,250 a persona) acqua necessaria anche per una successiva consumazione in classe;
- la quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati; mai con le mani anche se dotati di guanti. Gli utensili per la distribuzione delle pietanze devono essere inviati, giornalmente, in ditta per il lavaggio in lavastoviglie;
- per i bambini della scuola dell'infanzia il servizio deve prevedere lo sbucciamento della frutta.

#### Elettrocuzione

- Ai lavoratori della Ditta aggiudicataria sarà vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.
- Ai lavoratori della Ditta aggiudicataria sarà vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.
- **Ogni eventuale utilizzo di apparecchiature elettriche proprie o non, dovrà essere autorizzata dal dirigente scolastico.**

#### Scivolamenti, cadute a livello

- Le zone di scarico/carico dovranno essere illuminate secondo le necessità;
- **Nella fase di pulizia e sanificazione dei locali prima e dopo la somministrazione, utilizzare sempre il cartello “attenzione pavimento bagnato” e calzature antiscivolo.**

#### Urti, colpi, impatti e compressioni

- Ai lavoratori dell’Ditta aggiudicataria è fatto divieto di effettuare sistemazioni improprie di attrezzi, oggetti o altro, che potrebbero essere urtati da parte dei lavoratori.
- **Nella fase di carico/scarico sia dei pasti/bevande sia degli eventuali rifiuti da smaltire, attenzione al percorso da seguire. Evitare percorsi troppo angusti e con piccoli spazi di manovra.**

<b>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI</b>
--

- **I rischi trasmissibili dalle scuole ai lavoratori della ditta aggiudicataria non impongono ulteriori DPI se non quelli previsti dal proprio DVR;**

## VALIDITA' E REVISIONI

Il presente **DUVRI PRELIMINARE** costituisce parte integrante del contratto di appalto.

**A gara vinta, le scuole dovranno stilare singoli DUVRI DEFINITIVI con la ditta aggiudicataria.**

In caso di modifica significativa delle condizioni dell' appalto il DUVRI dovrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente prima dell'esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d'Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell'Appalto.

## COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZE

**In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto oggetto del presente DUVRI, non sono stati individuati costi aggiuntivi rispetto ai normali oneri per la sicurezza.**

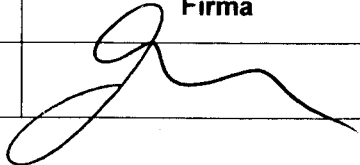
## CONCLUSIONI

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) :

- È stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. **81/08**;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato e il presente è stato aggiornato a seguito di valutazioni ed analisi strumentali ultime.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata effettuata dal Datore di Lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. **81/08**.

COMMITTENTE COMUNE DI GIOVINAZZO (PROPRIETARIA DEGLI IMMOBILI)

Figure	Nominativo	Firma
Datore di Lavoro	Dott. Angelo Domenico Decandia	

Giovinazzo, 19-12-2014