

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Toricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail: unione.terremaresole@libero.it

Settore Istruzione Pubblica

CIG 69880186E0 – CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

BANDO DI GARA

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione e indirizzi: Unione dei Comuni Terre del mare e del sole – fascia orientale della provincia di Taranto – c/o Cantina Ruggieri - Corso Europa 37/39 – cap. 74020 tel. 0999553197 fax 0999551349 URL: www.unione.terremaresole@libero.it , pec: unioneterremaresole@pec.it

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso il punto di contatto sopraindicato.

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato.

Le offerte vanno inviate a: Comune di Pulsano – Via degli Orti c/o Casa municipale - 74026 Pulsano (TA);

I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Autorità regionale o locale.

I.5) Principali settori di attività: Settore istruzione pubblica.

Sezione II: Oggetto.

II.1.1) Denominazione: Servizio di refezione scolastica.

II.1.2) Codice CPV principale: CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione.

II.1.3) Tipo di appalto: Servizi

II.1.4) Breve descrizione: Servizi di gestione associata del servizio di refezione scolastica, produzione e preparazione di pasti, nonché i servizi accessori di pulizia dei locali dove si preparano e si consumano i pasti. Per i termini del servizio si rinvia al capitolato di gara.

Specifiche nel capitolato tecnico.

II.1.5) Valore totale stimato: Le dimensioni dell'appalto, sottoposto a gara, sono le seguenti:

- Costo pasto singolo, esclusa iva al 4% = € 4,58 importo a base d'asta
- Media pasti anno scolastico: numero 60.000
- Media pasti per 5 anni: numero 300.000 (rinveniente da 60.000 * 5 anni)
- Numero pasti intero appalto di anni cinque = n. 60.000 moltiplicato il costo singolo pasto pari a € 4,58 , esclusa iva, è uguale a € 1.374.000,00 – importo presunto appalto esclusa iva e costi sicurezza;
- Iva al 4%, pari a € 54.960,00;
- Inoltre sono da considerare € 2.000,00 per costi sicurezza non soggetti a ribasso per i cinque anni di appalto, (rivenienti da €.400,00 all'anno per spese formazione personale).
- Il numero pasti stimato per l'eventuale periodo di rinnovo è pari a 120.000; per un valore complessivo nel biennio di € 549.600,00 escluso iva e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.
- Oneri di sicurezza per il biennio € 800,00.
- Iva al 4% per il biennio € 21.984,00.

L'Amministrazione ai sensi del successivo art. 46 del presente capitolato e del richiamato art. 106 co. 12 del d.lgs. 50/2016, prevede l'eventuale oscillazione in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto del servizio fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale. Pertanto considerando il valore della presente opzione l'Amministrazione stima un valore di €. 275.200,00 calcolato sull'importo complessivo dell'appalto per il quinquennio comprensivo degli oneri di sicurezza.

Pertanto il valore complessivo dell'affidamento comprensivo del periodo di rinnovo e dell'opzione ex art. 106 co. 12 d.lgs. 50/2016, è pari ad € 1.926.400,00 di cui € 2.800,00 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

II.1.6) Informazioni relative ai lotti: appalto non suddiviso in lotti in quanto inteso come servizio unico svolto in continuità di tempo e coerenza di prestazioni.

II.2.3) Luogo di esecuzione: Plessi scolastici dei comuni appartenenti all'Unione dei Comuni Terre del mare e del sole – fascia orientale della provincia di Taranto, in particolare Comune di Avetrana, Maruggio, Lizzano e Pulsano. L'elenco dettagliato dei plessi scolastici serviti è nel capitolato *allegato A*.

II.2.7) Durata del contratto d'appalto: l'appalto avrà una durata di anni cinque, a decorrere dal 1 Ottobre 2017, ovvero dalla data di stipula del Contratto, con scadenza al 30 maggio 2022. L'Unione si riserva la facoltà alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per un periodo massimo di 2 anni, ovvero fino al 30 maggio 2024 dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro sei mesi della scadenza naturale.

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea. L'appalto è finanziato con fondi di bilancio dell'Unione dei Comuni Terre del mare e del sole – fascia orientale della provincia di Taranto.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1.4) Norme e criteri oggettivi di partecipazione.

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara i soggetti di cui all'art. 45 comma 1 del D.Lgs 50/2016.

Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D.lgs 50/2016

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs n. 50/2016), di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lett. a del D.Lgs n. 50/2016) e di capacità economico finanziaria (art. 83 comma 1 lett. b del D.Lgs n. 50/2016) e tecnico - professionali (art. 83 comma 1 lett. c del D.Lgs n. 50/2016) che di seguito si riportano. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o che abbiano come oggetto nel loro Statuto lo svolgimento di attività coincidente con l'oggetto della presente gara. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri si qualificano producendo documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi paesi. Le Cooperative sociali devono essere iscritte all'albo delle società cooperative.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico - finanziaria:

1) Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste e dell'ambito in cui devono essere espletate, l'operatore economico deve aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari 2013/2014/2015, un fatturato globale medio annuo di € 440.000,00 di cui € 250.000,00 nel settore di attività oggetto dell'appalto.

- A dimostrazione del requisito di cui al punto 1 sono ammessi i seguenti mezzi di prova: una dichiarazione concernente il fatturato globale e il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili.

In ogni caso si applica l'art. 86, comma 4, del d. lgs. 50/2016.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

1) Adeguata esperienza professionale da comprovarsi mediante un elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati.

2) Aver espletato in ciascuno degli ultimi tre anni scolastici, servizi nella ristorazione scolastica per un numero di pasti pari ad almeno 60.000. Tale requisito considerato servizio di punta è infrazionabile.

3) L'operatore economico deve eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità da comprovarsi mediante la produzione di certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, OHSAS 18001:2007, SA 8000:2008, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 10854 (HACCP) e la certificazione di qualità ambientale UNI EN ISO 14001:2004.

4) Dichiarazione di essere in possesso di un centro di cottura principale adibito a centro produzione pasti, collocato ad una distanza dal centro di ogni Comune presso cui sono ubicate le sedi dei plessi scolastici da servire, tale da consentire la consegna dei pasti entro un tempo massimo di **45 minuti**, in modo che siano mantenute le caratteristiche organolettiche dei cibi stessi.

Il centro cottura deve essere munito di autorizzazione sanitaria con validità in corso per la ristorazione e per la veicolazione dei pasti intestato alla Ditta concorrente.

Requisiti per l'esecuzione dell'appalto

I concorrenti che partecipano alla procedura dovranno garantire l'attività di sporzionamento attraverso addetti con il rapporto di almeno 1 unità lavorativa per ogni sede di mensa, fatto salvo il rapporto di una unità ogni 30 utenti/alunni.

Sezione IV: Procedura

IV.1.1) Forma della procedura: Procedura aperta.

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: 05/04/2017 ore 12:00

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiana

Sezione VI: Altre informazioni

VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici:

Sarà accettata la fatturazione elettronica.

VI.3) Informazioni complementari:

- ✓ Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta ai sensi dell'art. 60 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del d. lgs. 50/2016;
- ✓ Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del Dlgs 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri Stati diversi dall'Italia, alle condizioni previste nel codice stesso;
- ✓ Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, 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 DPR 445/2000, la documentazione prevista al comma 1 dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016 ovvero una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. L'operatore economico dovrà altresì produrre una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.
- ✓ Previsto il sopralluogo secondo le previsioni di cui al disciplinare di gara.
- ✓ Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché congrua e conveniente;
- ✓ La stazione appaltante si riserva ex art. 95 comma 12 del codice di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Per i consorzi stabili la sussistenza dei requisiti richiesti è valutata, ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs n. 50/2016;
- ✓ Per i raggruppamenti temporanei di impresa e/o consorzi ordinari i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso, fermo restando che la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire la prestazione in misura maggioritaria;
- ✓ Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia qualora espressi in altra valuta dovranno essere convertiti in euro;
- ✓ La stazione appaltante procederà con la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 3 del codice.

- ✓ Dovrà essere versata la somma di Euro 140,00 (euro centoquaranta/00 a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione secondo le istruzioni riportate sul sito internet www.avcp.it;
- ✓ Giusta previsione ribadita a capitolato, sussiste un divieto di affidare in subappalto il servizio di mensa oggetto del presente appalto.
Il subappalto è invece autorizzato dall'Amministrazione limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione, arredi/attrezzature. Trovano pertanto applicazione in tali ipotesi le disposizioni di cui all'art. 105 del codice. L'operatore economico in sede di presentazione delle offerte dovrà, ai sensi dell'art. 105 comma 6, **indicare una terna di nomi di subappaltatori**. La Stazione appaltante pagherà direttamente al subappaltatore se quest'ultimo è una microimpresa o piccola impresa o in caso di inadempimento dell'affidatario su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente. Viceversa il pagamento sarà effettuato all'appaltatore che dovrà trasmettere entro 20 giorni le fatture quietanzate emesse dal subappaltatore.
- ✓ Le controversie insorte durante l'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del giudice ordinario;
- ✓ I dati raccolti saranno trattati ex Dlgs 196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- ✓ Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice "La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, **con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica**, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria di € 1.400,00 In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa;
- ✓ Tutte le spese connesse alla stipula del contratto (imposte, tasse, diritti di segreteria, etc.) sono a totale carico dell'affidatario.
- ✓ il Responsabile Unico del procedimento è la D.ssa Anna Rita D'Errico.

VI.4) Procedure di ricorso.

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale Puglia sezione territoriale di competenza.

VI.4.3) Avverso il presente atto è ammesso ricorso entro 30 giorni dalla pubblicazione sulla G.U.U.E.

VI.5) Data di spedizione del presente avviso: 24/02/2017

Il Responsabile del Procedimento
D.ssa Anna rita D'Errico

Il Responsabile del servizio
Dr. Antonio Mezzolla

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Torricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO
"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

Settore Istruzione Pubblica

**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN
GESTIONE ASSOCIATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

CIG 69880186E0 – CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

Titolo I: OGGETTO E MODALITA' DELL' APPALTO

- **PREMESSA**
- **ART. 1: DEFINIZIONI**
- **ART. 2: OGGETTO DELL'APPALTO E UBICAZIONE DELLE STRUTTURE**
- **ART. 3: DURATA DELL'APPALTO**
- **ART. 4: MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**
- **ART. 5: RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA**
- **ART. 6: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**
- **ART. 7: REQUISITI DI LEGGE DELLE STRUTTURE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI PASTI**
- **ART. 8: RIFIUTI ED OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE**
- **ART. 9: ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**
- **ART. 10: PREZZO A BASE D'ASTA**
- **ART. 11: CONTROLLI IGIENICI E SANITARI**
- **ART. 12: INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**
- **ART. 13: CAUZIONE PROVVISORIA**
- **ART. 14: CAUZIONE DEFINITIVA**
- **ART. 15: RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**
- **ART. 16: DIVIETO DI CESSIONE SUB-APPALTO**
- **ART. 17: DANNI – RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI**
- **ART. 18: ESONERO DA RESPONSABILITA' PER L'UNIONE DEI COMUNI "TERRE DEL MARE E DEL SOLE"**

- ART. 19: AUTORIZZAZIONI, SCIA, DIA
- ART. 20: TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI
- ART. 21: VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

- ART. 22: ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA
- ART. 23: SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO
- ART. 24: SPESE CONTRATTUALI
- ART. 25: CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Titolo III: PERSONALE

- ART. 26: PERSONALE
- ART. 27: RESPONSABILE TECNICO
- ART. 28: APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI
- ART. 29: CLAUSOLA SOCIALE – IMPOSIZIONE MANODOPERA IN CASO DI CAMBIO APPALTO
- ART. 30: CLAUSOLA SOCIALE – LAVORATORI SVANTAGGIATI

Titolo IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

- ART. 31: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 32: ETICHETTATURA
- ART. 33: GARANZIE DI QUALITA'

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

- ART. 34: IGIENE DELLA PRODUZIONE
- ART. 35: CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 36: RICICLO

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

- ART. 37: MANIPOLAZIONE E COTTURA
- ART. 38: OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA
- ART. 39: LINEA REFRIGERATA
- ART. 40: CONDIMENTI

Titolo VII: MENU'

- ART. 41: MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE
- ART. 42: DIETE SPECIALI
- ART. 43: CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI - CONTROLLI

- ART. 44: VIGILANZA E CONTROLLO
- ART. 45: CONTENITORI E MATERIALE MONOUSO

Titolo IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

- ART. 46: MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO
- ART. 47: EVENTI PARTICOLARI
- ART. 48: DIVIETO DI SUBAPPALTO
- ART. 49: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 50: CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

- **ART. 51:TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**
- **ART. 52: SPESE**
- **ART. 53:SCIOGLIMENTO GESTIONE ASSOCIATA**
- **ART. 54: DOMICILIO**
- **ART. 55:FORO COMPETENTE**
- **ART.56: RICHIAMO NORMATIVO**

Titolo I: OGGETTO E MODALITA DELL' APPALTO

Premessa

L'Unione dei Comuni Terre del Mare e del Sole intende promuovere l'educazione al corretto stile alimentare, i cui aspetti costituiscono i punti centrali del presente Capitolato, finalizzato a maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 1

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi oggetto del presente appalto come esplicitati dal presente capitolato e relativi allegati.

Per "Gestione associata" si intende la gestione associata dei servizi legati alla "refezione scolastica" istituita dall'Unione dei Comuni Terre del Mare e del Sole, di seguito Unione o Comune.

ARTICOLO 2

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dei comuni di Avetrana, Maruggio, Lizzano, Pulsano e come meglio specificato dall'allegato A "sale mensa e volumi di attività". I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Il servizio dovrà estendersi anche al personale docente e non docente addetto alle predette scuole che ne faccia richiesta.

Le dimensioni dell'appalto, sottoposto a gara, sono le seguenti:

- Costo pasto singolo, esclusa iva al 4% = € 4,58 importo a base d'asta
- Media pasti anno scolastico: numero 60.000
- Media pasti per 5 anni: numero 300.000 (rinveniente da 60.000 * 5 anni)
- Numero pasti intero appalto di anni cinque = n. 60.000 moltiplicato il costo singolo pasto pari a € 4,58 , esclusa iva, è uguale a € 1.374.000,00 – importo presunto appalto esclusa iva e costi sicurezza;
- Iva al 4%, pari a € 54.960,00;
- Inoltre sono da considerare € 2.000,00 per costi sicurezza non soggetti a ribasso per i cinque anni di appalto, (rivenienti da € 400,00 all'anno per spese formazione personale).
- Il numero pasti stimato per l'eventuale periodo di rinnovo è pari a 120.000; per un valore complessivo nel biennio di € 549.600,00 escluso iva e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.
- Oneri di sicurezza per il biennio € 800,00.
- Iva al 4% per il biennio € 21.984,00.
- L'Amministrazione ai sensi del successivo art. 46 del presente capitolato e del richiamato art. 106 co. 12 del d.lgs. 50/2016, prevede l'eventuale oscillazione in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto del servizio fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale. Pertanto considerando il valore della presente opzione l'Amministrazione stima un valore di € 275.200,00 calcolato sull'importo complessivo dell'appalto per il quinquennio comprensivo degli oneri di sicurezza.
- Pertanto il valore complessivo dell'affidamento comprensivo del periodo di rinnovo e dell'opzione ex art. 106 co. 12 d.lgs. 50/2016, è pari ad € 1.926.400,00 di cui € 2.800,00 quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

ARTICOLO 3

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. 5 anni a decorrere dal 1 Ottobre 2017, ovvero dalla data di stipula del Contratto, con scadenza al 30 maggio 2022. L'Unione si riserva la facoltà alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per un periodo massimo di 2 anni, ovvero fino al 30 maggio 2024 dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro sei mesi della scadenza naturale.

ART.4

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e competenza dell'Impresa.

Per tutto il periodo di svolgimento del servizio l'Impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni ed i permessi nonché ottemperare ad ogni altro adempimento necessario, prescritto dalle vigenti disposizioni legislative e regolamenti in materia e di nuova approvazione.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa deve attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche, profilattiche e sanitarie atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con riferimento a quanto disposto dalle leggi sanitarie ed in particolare dalla L. 30.4.1962, n.283.

In sede di presentazione dell'offerta l'appaltatore dovrà:

- 1) indicare i locali da destinare a centro di cottura. Il centro cottura dovrà essere collocato in modo da garantire la fornitura dei pasti entro e non **oltre 45 minuti**, in modo da salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei cibi.
- 2) impegnarsi a presentare entro e non oltre 30 gg. dalla comunicazione di aggiudicazione ogni documentazione relativa all'immobile sede del Centro di cottura, ivi compresi ogni occorrenda autorizzazione e certificazione di legge;
- 3) dichiarare di conoscere ed accettare che, in caso di aggiudicazione in suo favore, il mancato rispetto dell'impegno di cui al punto 2 che precede determinerà, incontrovertibilmente, l'annullamento dell'aggiudicazione, l'incameramento della cauzione provvisoria al ricorrere dei presupposti di legge ed il risarcimento dei danni, eventualmente, cagionati alla stazione appaltante.

Il centro di cottura, con canoni ed utenze a carico della Ditta, dovrà prevedere la produzione e la preparazione di pasti veicolati a legume freddo-caldo.

Tutte le attrezzature della Ditta dovranno essere conformi alle relative norme di legge.

La Ditta dovrà assicurare il servizio mediante il sistema della multiporzione: in via esemplificativa e non esaustiva, provvedendo:

- a) all'allestimento dei tavoli delle sale mensa;
- b) alla distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti, mediante l'utilizzo di carrelli da installare in ogni plesso scolastico;
- c) fornitura di 0,25 cc di acqua a bambino;
- d) allo sbarazzo e alla pulizia delle sale mensa;
- e) al ritiro dei contenitori;
- f) alla fornitura, presso tutte le sedi di mensa, delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli a perdere monouso, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Le caratteristiche merceologiche di tale materiale dovranno essere quelle indicate nella tabella Allegato n. B.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche (Allegato n. C).

I pasti devono essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, cucinati e confezionati presso il Centro di Cottura principale indicato dalla Ditta in sede di gara, tranne nel caso di situazioni di emergenza in cui l'impresa potrà avvalersi del centro cottura di emergenza, previa comunicazione a questo Comune circa le motivazioni e la durata di tale utilizzo.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione ed isotermici al fine di garantire, oltre la igienicità, anche il mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti ed il mantenimento delle temperature di conservazione per l'intera fase di trasporto e somministrazione degli stessi pasti.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327, muniti della prescritta autorizzazione ed in numero tale da assicurare la somministrazione degli stessi pasti entro la fascia oraria, successivamente indicata.

Deve inoltre essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze, nel caso in cui non venga garantita la protezione da possibili inquinamenti.

I contenitori dei pasti devono rispettare le caratteristiche di idoneità sviluppate nel capitolo IV del D.Lgs. 155/97, che definisce per veicoli e contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene del processo.

Le temperature di mantenimento dei pasti in fase di trasporto, che l'impresa dovrà garantire sono quelle specificate nell'art. 31 del DPR 327/80.

Il numero esatto dei pasti giornalieri da fornire verrà comunicato, alla Ditta, a mezzo telefax entro le ore 9,30, dall'incaricato di ogni incaricato di ciascun plesso scolastico sede del servizio, salvo diversi accordi con la Ditta.

In ogni caso, questa Amministrazione provvederà alla liquidazione solamente il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

L'approvvigionamento, la preparazione, il trasporto, la somministrazione, lo scodellamento e la pulizia dei locali dove si preparano e si consumano i pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta.

Lo sporzionamento dovrà essere effettuato da addetti con il rapporto di almeno 1 unità lavorativa per ogni sede di mensa, fatto salvo il rapporto di una unità ogni 50 utenti/alunni.

Gli addetti impiegati nella distribuzione dei pasti nelle varie sedi di mensa dovranno essere, inoltre, adibiti alle seguenti mansioni:

- Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti ed allestimento della sala mensa;
- Ricevimento dei contenitori termici dall'addetto alla consegna dei pasti e collocamento nei carrelli termici;
- Distribuzione dei pasti e di acqua;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli, delle sale, dei carrelli e di quant'altro risultasse necessario.

La consegna dei pasti nei plessi scolastici dovrà avvenire dalle ore 12.00 alle ore 12.30. Tali orari potranno subire delle modifiche sulla base di eventuali variazioni degli orari scolastici.

La Ditta per ogni sede di mensa emetterà quotidianamente bolla di consegna recante, oltre all'orario, l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra pasti per alunni e pasti per personale scolastico.

ARTICOLO 5

RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Impresa si impegna, entro 30 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all'Unione, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 (sessanta) giorni dall'inizio dell'attività.

Entro lo stesso termine l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali effettuando una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza del luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. L'Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Unione.

Resta a carico dell'impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DSPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

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

Entro 60 giorni dall'inizio dell'attività, l'Impresa si impegna a tenere corsi di formazione per:

- Sicurezza
- Primo soccorso
- Squadra antincendio
- Che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all'impresa per quanto attinente al proprio servizio, l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno. L'impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 6

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso le sale mensa elencati nell'allegato A "Sale mensa e volumi di attività" al presente documento d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni qui contenute, nonché delle disposizioni di cui agli allegati B "Piano alimentare", C "Manutenzione", D "Personale".

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ARTICOLO 7

REQUISITI DI LEGGE DELLE STRUTTURE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI PASTI.

Tutte le strutture destinate alla produzione dei pasti, compresi anche piattaforma alimentare e laboratori, devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e specifici per la produzione degli stessi.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicatrice convenzionarsi con un laboratorio di microbiologia specializzato nel controllo di igienicità degli alimenti;

La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007, producendo al SIAN dell'AUSL TA/1 il relativo piano di autocontrollo inerente i locali cucina ed i mezzi di trasporto, contestualmente all'avvio del servizio per questo Comune, ovvero entro 30 giorni dall'avvio dell'attività. Deve inoltre, trasmettere al Comune, prima dell'inizio del servizio l'elenco completo delle ditte fornitrici di tutte le derrate impiegate.

ARTICOLO 8

RIFIUTI ED OPERAZIONI DI DISINFESTAZIONE

Nei locali di produzione pasti e nei refettori i rifiuti dovranno essere raccolti quotidianamente in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta. Qualora l'Amministrazione Comunale disponga il contenimento differenziato "secco/umido", la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire la raccolta differenziata, utilizzando gli appositi raccoglitori (forniti dalla Ditta appaltatrice), ubicati presso i refettori. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali, ai sensi delle leggi vigenti in materia.

Oltre alle operazioni di disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, se del caso e, comunque, quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente e comunicate all'Amministrazione Comunale. Anche le operazioni di disinfestazione devono essere comunicate all'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 9

ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili ricorrenti in tali cinque giorni, dalle interruzioni previste dal calendario scolastico.

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato non è impegnativo per l'Unione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (iscrizioni, assenze, uscite didattiche, assemblee sindacali del personale, scioperi, calamità naturali, etc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

In caso di sciopero programmato dal personale scolastico, l'appaltatore dovrà essere preavvisato dagli Uffici Scolastici Comunali o da incaricato della scuola, possibilmente almeno 24 ore prima.

Per sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Autorità Scolastica ed agli Uffici Comunali competenti con preavviso di almeno 48 ore.

Ogni Comune aderente al servizio offerto dall'Unione "Terre del mare e del sole" si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, anche con l'esclusione di taluno degli istituti scolastici o con l'inserimento di altri, comunicandolo con anticipo alla ditta, la quale è tenuta ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e dovranno rispettare quanto previsto nelle tabelle dietetiche (Allegato n. C) e nelle caratteristiche merceologiche delle derrate (Allegato n. D). La ditta dovrà quindi impegnarsi a rispettare le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

ARTICOLO 10

PREZZO A BASE D'ASTA

Il prezzo di ogni pasto a base d'asta, al netto di I.V.A. è di € 4,58 - con esclusione delle offerte in aumento.-

L'importo complessivo presunto dell'appalto per il quinquennio scolastico ammonta a € 1.374.000,00 oltre I.V.A. al 4% e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, rinveniente dal costo del prezzo di ogni pasto a base d'asta per il numero dei pasti presuntivi pari a 300.000 per un quinquennio.

Costi sicurezza non soggetti a ribasso € 2.000,00 per un lustro.

Per la definizione dei valori dell'affidamento si rinvia al precedente art. 2.

Il prezzo offerto dovrà rimanere invariato fino alla scadenza del contratto, salvo l'aggiornamento ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati, da applicare a partire da gennaio 2019 e calcolato sull'anno precedente (giugno-dicembre 2018).

ARTICOLO 11

CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

È facoltà di ogni Comune in cui si effettua il servizio effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione

Pasti, sui mezzi di trasporto e presso le sedi di mensa, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dall'Unione.

La vigilanza sanitaria sarà esercitata dai singoli Comuni aderenti all'Unione "Terre del mare e del sole", in cui verrà svolto il servizio, attraverso proprio personale, attraverso la AUSL TA. Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Compete inoltre alla AUSL TA il controllo igienico- sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

ARTICOLO 12

INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili alla gestione sarà comminata una penale pari ad €.170,00 per ogni giorno di interruzione.

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero del proprio personale o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dall'Unione dei Comuni "Terre del mare e del sole".

ARTICOLO 13

CAUZIONE PROVVISORIA

L'offerta da presentare per l'affidamento del servizio deve essere corredata da una cauzione, da prestare anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto riferito all'intero appalto, in conformità e rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs. n.50/16.

La cauzione provvisoria potrà essere ridotta in misura percentuale alle condizioni stabilite dall'art.93 del D.Lgs. n.50/2016. Il cumulo delle riduzioni sarà da considerarsi assoluto.

La garanzia dovrà a pena di esclusione:

- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del garante a rinnovare, a semplice richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, la garanzia per la durata massima di ulteriori 180 giorni nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- prevedere la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- contenere la dichiarazione con la quale il fidejussore si impegna a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale) comma 2 del Codice Civile;

ARTICOLO 14

CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" ex art. 103 d.lgs. 50/2016, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3.

Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria;

Il Comune potrà avvalersi sulla cauzione, in caso di comunicazione di penalità prevista dal presente capitolato. In tal caso, a pena decadenza, la cauzione dovrà essere integrata entro i termini che saranno comunicati.

La cauzione dovrà essere stipulata con primaria società assicuratrice o con istituto bancario e dovrà prevedere espressamente la operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge, alla risoluzione di tutti i rapporti.

ARTICOLO 15

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora la Ditta non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Unione dei Comuni.

ARTICOLO 16

DIVIETO DI CESSIONE SUB-APPALTO

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto e non è consentito il subappalto.

ARTICOLO 17

DANNI - RESPONSABILITA' – ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti, a terzi e a cose.

In particolare l'appaltatore si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato nelle mense, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura di tali danni l'appaltatore deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, polizze assicurative per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche l'Amministrazione Comunale con massimale non inferiore a € 516.456,90 per sinistro, con il limite di € 516.456,90 per persona e di € 516.456,90 per danni a cose.

In alternativa alle specifiche polizze di cui ai punti precedenti, la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attivate aventi le medesime caratteristiche richieste e produrre una appendice alle polizze già esistenti che espliciti che le stesse coprono anche il servizio oggetto del presente appalto.

ART. 18

ESONERO DA RESPONSABILITA' PER L'UNIONE DEI COMUNI "TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Unione e di ogni Comune

aderente al servizio. La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, all'Unione, ai Comuni o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare l'Unione dei Comuni "Terre del mare e del sole" da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

ARTICOLO 19

AUTORIZZAZIONI S.C.I.A., D.I.A.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e presentare apposita Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CEE n. 852/2004. La ditta aggiudicataria prima dell'inizio delle attività dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto (locali, automezzi, ecc.).

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con la ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria e di tecnici incaricati dall'Ente capofila per la verifica della conformità del servizio.

L'Impresa deve altresì provvedere all'apertura della posizione presso la Camera di commercio del Comune di Competenza e al pagamento dei relativi diritti.

ARTICOLO 20

TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m. a tal fine, l'appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore si obbliga ad inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

ARTICOLO 21

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE

Per quanto attiene la valutazione delle offerte tecniche, si rinvia al disciplinare di gara.

Titolo II: ONERI INERENTI IL CONTRATTO

ARTICOLO 22

ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

La Ditta dovrà provvedere, anche in ottemperanza alle Linee Guida Regionali di cui alla Delibera Giunta Regionale n. 276/2002:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso e, in ogni caso, nel rispetto delle norme in materia di conservazione delle stesse;
- alla preparazione, trasporto, condimento in loco, somministrazione di pasti e acqua, scodellamento pasti e la pulizia dei locali dove si preparano e si consumano i pasti

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli ambienti e delle attrezzature del centro cottura;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata nel centro cottura;
- al riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei locali dove si consumano i pasti (sale mensa).

ARTICOLO 23

SPESE PER L'APPROVVIGIONAMENTO

Sono a carico della Ditta le spese per l'approvvigionamento delle derrate, le spese per il personale di cucina, le spese per la produzione e il confezionamento dei pasti, le spese per il trasporto e per il personale adibito al trasporto e per i relativi mezzi, nonché ogni altra spesa e qualsiasi onere relativo al servizio di appalto.

ARTICOLO 24

SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico della Ditta appaltatrice.

ARTICOLO 25

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto è determinato dall'importo del singolo pasto offerto ed accettato in sede di gara per il numero dei pasti documentati. Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Unione capofila, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati. La liquidazione avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa presentata al protocollo dell'Unione "Terre del mare e del sole", relativa al servizio effettuato nel mese precedente e corredata dalle distinte dei pasti somministrati nei vari plessi scolastici.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Il prezzo unitario del pasto si intende offerto dalla ditta aggiudicataria in base al calcolo della propria sua convenienza a tutto suo rischio ed è perciò invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

La ditta aggiudicataria non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

L'appaltatore non potrà pretendere sovrapprezzi, indennità speciali di alcun genere o altro per aumenti del costo della manodopera o dei prodotti o per qualsiasi sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione o nel corso dell'appalto, salvo quanto previsto al comma precedente.

Titolo III: PERSONALE

ARTICOLO 26

PERSONALE

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale in possesso di adeguata formazione, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione. La Ditta dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo e la consistenza numerica del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione della qualifica di appartenenza ed il luogo dove presta servizio. Ogni e qualsiasi variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata.

L'appaltatore dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, fermo restando il possesso da parte dei sostituti dei requisiti minimi richiesti dal presente capitolato.

Il personale utilizzato dovrà, inoltre, mantenere durante l'espletamento del servizio un comportamento decoroso e consono ad un ambiente frequentato prevalentemente da bambini.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale per motivi di igiene, dovrà indossare idoneo abbigliamento di lavoro (camicie, cuffie per le donne, berretti per gli uomini, etc.) curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro nel rispetto della normativa vigente.

La ditta appaltatrice assume l'obbligo di applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona.

ARTICOLO 27

RESPONSABILE TECNICO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla ditta ad un "Responsabile Tecnico" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze, reperibile quotidianamente negli orari di servizio e comunque ogni qualvolta necessario. Il nominativo del suddetto dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

In caso di assenza l'appaltatore dovrà comunicare preventivamente un sostituto con equivalenti requisiti.

Spettano al "Responsabile Tecnico" i seguenti compiti:

- supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal capitolato a carico della ditta;
- coordinamento di tutti gli operatori;
- controllo sul corretto andamento del servizio in collaborazione con il Comune e con gli altri soggetti (autorità scolastiche, autorità sanitaria, genitori, ecc.).

ARTICOLO 28

APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme dei Contratti Collettivi di categoria in vigore per l'intera durata dell'appalto.

La ditta, inoltre, si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici, in conformità delle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dagli uffici competenti al controllo, il Comune stesso comunicherà alla Ditta, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

L'appaltatore dovrà presentare al Comune le seguenti dichiarazioni:

- Attestazione che i suoi dipendenti, utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato, sono assicurati presso l'INAIL a norma di legge;
- Dichiarazioni rilasciate dall'INPS e dall'INAIL che la ditta è in regola con i contributi versati;

La ditta dovrà osservare tutte le norme e prescrizioni imposte dalla L. 626/94 e ss. mm. ed ii.

Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti della ditta.

Inadempienze collegate a norme e prescrizioni imposte dalla L. 626/94 comporterà l'applicazione delle penali previste dalla tabella allegata.

ARTICOLO 29

CLAUSOLA SOCIALE – IMPOSIZIONE DI MANODOPERA IN CASO DI CAMBIO APPALTO

In tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dal CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta affidataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i Dipendenti Aziende per il Turismo, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

A tale proposito l'Aggiudicatario e le OO.SS. hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto. La documentazione relativa al personale in forza è disponibile all'allegato D.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 30

CLAUSOLA SOCIALE – LAVORATORI SVANTAGGIATI

L'aggiudicatario ha la possibilità di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. Alle persone svantaggiate vanno applicate le condizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo, o di altro contratto collettivo applicato dall'operatore economico e compatibile con l'oggetto dell'appalto.

TITOLO IV: CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

ART. 31

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche di cui **agli Allegati 3 e 5** del presente capitolato.

Sono tassativamente vietati i cibi precotti né potranno essere utilizzati generi congelati o surgelati; Fanno eccezione le verdure e il pesce da utilizzare in forma surgelata.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Il Comune, in conformità a quanto previsto dall'articolo 59 della Legge 488/99, richiede per tutta l'utenza, l'impiego dei seguenti di prodotti biologici:

olio, riso, pelati oltre quelli che la Ditta avrà eventualmente offerto in sede di gara, con riferimento all'allegato B "Piano Alimentare".

Nel caso uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato gli stessi potranno essere momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso la Ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo fax, l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

La Ditta, all'avvio del servizio di mensa, dovrà inviare agli Uffici preposti di ogni Comune aderente all'unione, e all'Unione stessa, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc., e comunque in qualsiasi momento su richiesta di ogni comune aderente al servizio. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesura dell'elenco completo.

Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico della ditta.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-sanitaria o rivenienti da documentate situazioni di allarme sociale il Comune si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, dietro autorizzazione e segnalazione del S.I.A.N. dell'AUSL TA, sostituzioni dei generi alimentari per la preparazione dei menù fino al ripristino della situazione di normalità.

ARTICOLO 32

ETICHETTATURA

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ARTICOLO 33

GARANZIE DI QUALITA'

La Ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità.

Titolo V: IGIENE DELLA PRODUZIONE

ARTICOLO 34

IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alla stazione appaltante.

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile Tecnico.

In particolare, prima di utilizzare stabilmente nel menu gli ortaggi crudi, l'appaltatore dovrà conseguire la specifica autorizzazione da parte dell'AUSL competente, in ottemperanza delle linee guida regionali di cui alla D.G.R. n. 276/2002.

L'appaltatore deve attenersi alle procedure di autocontrollo previste dall'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97, e cioè deve individuare nella propria attività, predisponendo apposito piano, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

In ottemperanza alla linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002, nell'impiego del pesce occorre che lo stesso sia surgelato e spinato per motivi, oltre che di igiene, anche di sicurezza per la presenza di lische.

ARTICOLO 35

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai a contatto del pavimento.

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

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

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

Le carni, le verdure, il prosciutto cotto, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa in materia.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ARTICOLO 36

RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 39 del presente capitolato.

Titolo VI: MANIPOLAZIONE E COTTURA

ARTICOLO 37

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ARTICOLO 38

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cotti, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene il consumo o il giorno precedente;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- non possono essere effettuate frittiture tradizionali per immersione in olio;
- ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittata, cotolette);
- la porzionatura del prosciutto cotto e formaggi deve essere effettuata nelle ore antecedenti la distribuzione.

ARTICOLO 39

LINEA REFRIGERATA

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati, e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ARTICOLO 40

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509 dell'ottobre 1987 e successive modificazioni ed integrazioni.

Titolo VII: MENU'

ARTICOLO 41

MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto da: primo, secondo, contorno, frutta e pane, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche (ALLEGATO C) del presente capitolato.

Tali tabelle sono state approvate dal competente S.I.A.N. (Dipartimento di Prevenzione: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della Azienda USL di Taranto – U.O. di Manduria e Taranto.

Qualora, per motivi tecnici di servizio debitamente documentati, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la ditta appaltatrice dovrà comunicarlo preventivamente al Comune.

Le tabelle dietetiche ed i menù potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente Azienda USL, sia su espressa richiesta della stessa AUSL, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione della AUSL.

Tali modifiche non daranno luogo a variazioni del corrispettivo stabilito in contratto e derivante dal prezzo di aggiudicazione.

ARTICOLO 42

DIETE SPECIALI

La Ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, per ragioni di carattere sanitario, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'ufficio preposto del Comune, o per ragioni di carattere religioso, senza che ciò comporti variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Il nome e cognome dell'alunno destinatario del pasto speciale dovrà essere indicato sul contenitore.

ARTICOLO 43

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni con almeno 100 gr. di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con cartello riportante: "Pasti scuole..... Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Titolo VIII: NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI - CONTROLLI

ARTICOLO 44

VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e presso le sedi di mensa per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Compete inoltre alla Azienda USL il servizio igienico sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

Potrà essere costituita una Commissione mensa formata da rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, che abbia i compiti assegnati dalle linee guida regionali di cui alla D.G.R. Puglia n. 276/2002.

L'appaltatore si impegna ad accettare che un rappresentante dei genitori partecipi alla preparazione dei pasti una volta alla settimana e che lo stesso possa comunque avere accesso alle cucine durante la preparazione dei pasti.

La stazione appaltante potrà adottare forme di monitoraggio e rilevazione della qualità del servizio offerto dall'appaltatore, anche istituendo un servizio di segnalazione reclami.

ARTICOLO 45

CONTENITORI E MATERIALE MONOUSO

L'eventuale trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione dovrà avvenire con confezioni conformi al DPR n. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, in contenitori termici, forniti dall'appaltatore, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura più idonea per il consumo ed evitando un doppio ciclo termico agli alimenti con raffreddamento o congelazioni intermedie.

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare, sino al momento della distribuzione del pasto ai bambini ed alle bambine, il mantenimento delle temperature previste per legge. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in

contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno). In particolare le vasche gastro-norm per il trasporto della pasta dovranno avere un'altezza non superiore ai cm. 10, per evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Ai sensi della L.R. 23/2006 "Norme regionali per la promozione degli acquisti pubblici ecologici e per l'introduzione degli aspetti ambientali nelle procedure di acquisto di beni e servizi delle amministrazioni pubbliche" la ditta appaltatrice dovrà rispettare le prescrizioni previste per la fornitura del materiale monouso.

TITOLO IX: RILIEVI INADEMPIENZE - PENALI

ARTICOLO 46

MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO

L'Ente si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di più sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite del quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50-

La variazione in aumento oltre il 10% potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

ARTICOLO 47

EVENTI PARTICOLARI

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente capofila, la preparazione di pasti in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda al menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 48

DIVIETO DI SUBAPPALTO

L'ente capofila da divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o credito relativo senza preventiva autorizzazione dell'Ente capofila.

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione, arredi/attrezzature.

Le ditte che intendono affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 105 D.Lgs. 50/2016 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.

E' fatto d'obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere all'Ente capofila, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzie effettuate.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.105, comma 13, del D.Lgs. n.50/2016, la stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi ed al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

ARTICOLO 49

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai fini dell'applicazione del corretto procedimento in caso di risoluzione del contratto, o di procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o di risoluzione del contratto e misure straordinarie di gestione, trovano applicazione le disposizioni di cui agli artt. 108 e 110 del d. Lgs. N.50/2016.

In caso di accertate inadempienze da parte dell'appaltatore la stazione appaltante provvederà all'applicazione di una penale, consistente in una sanzione pecuniaria, nella misura di € 170,00 *pro die*.

La somma stabilita quale penale sarà detratta dalla fattura mensile riferita al periodo a cui si riferisce l'inadempienza. A fronte di tale decurtazione, l'appaltatore si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR. n. 633/72 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora un'inadempienza si ripeta per tre volte, la stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto d'appalto, incamerando la garanzia prestata.

L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'ufficio competente, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui l'appaltatore non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata la penale pari ad €170,00 per ogni giorno di contestazione.

In caso di risoluzione del contratto o di fallimento dell'appaltatore, la stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

ARTICOLO 50

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatta salva l'applicazione di quanto stabilito al precedente articolo, nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, la stazione appaltante si potrà comunque avvalere, previa diffida all'appaltatore da trasmettere anche a mezzo telefax, assegnando un termine non superiore a quindici giorni per le eventuali controdeduzioni, dell'articolo 1456 del Codice Civile, ai sensi del quale il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto.

ARTICOLO 51

TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente capofila se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo

196/2003). L'ente capofila, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 52

SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc....), nessuna esclusa ed eccezzuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 53

SCIoglimento GESTIONE ASSOCIATA

Nel caso di scioglimento, anche parziale, della gestione associata il contratto sottoscritto con la ditta aggiudicataria proseguirà fino a scadenza alle medesime condizioni con tutti gli Enti facenti parte originariamente della medesima gestione.

ARTICOLO 54

DOMICILIO

L'appaltatore dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che la stazione appaltante potrà indirizzare per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

ARTICOLO 55

FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente al presente atto è competente il Foro di Taranto.

ARTICOLO 56

RICHIAMO NORMATIVO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile, alle norme vigenti in materia ed alle linee guida regionali contenute nella D.G.R. Puglia n. 276 del 19.3.2002, pubblicata sul B.U.R.P. n. 44 del 8.4.2002.

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Torricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

Settore Istruzione Pubblica

CIG 69880186E0 – CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Alle ore 10.00 del giorno 10/04/2017, presso la sede della Stazione Appaltante Unione dei Comuni terre del mare e del Sole – c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n. 37/39 – 74020 Lizzano (TA) avrà luogo la prima seduta di gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato.

Le sedute di gara possono essere sospese o aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche.

Delle sedute di gara successive alla prima sarà data comunicazione agli operatori economici con congruo preavviso.

Il luogo di esecuzione: Plessi scolastici dei comuni appartenenti all' Unione dei Comuni Terre del mare e del sole – fascia orientale della provincia di Taranto, in particolare Comune di Avetrana, Maruggio, Lizzano e Pulsano. L'elenco dettagliato dei plessi scolastici serviti è nel capitolato allegato A.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica avranno diritto di parola i legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

Per informazioni sulla gara e quant'altro necessario il concorrente potrà contattare telefonicamente il punto di contatto – D.ssa Anna Rita D'Errico (c/o Comune di Pulsano) tel. 0995312249 dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.00 oppure inviare e mail alla casella di posta PEC: unioneterremaresole@pec.it.

Le informazioni e/o richieste di chiarimenti sulla gara **potranno essere formulate fino a 7 giorni prima del termine di scadenza ricezione offerte** e le risposte saranno comunicate almeno 6 giorni prima del termine di scadenza previsto e rese disponibili sul profilo di committente.

I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante raccomandata del servizio delle Poste Italiane S.p.A., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro il termine perentorio, pena l'esclusione, del giorno 05/04/2017 ore 12,00** al seguente indirizzo: **Comune di Pulsano – Via degli Orti c/o Casa municipale - 74026 Pulsano (TA)**; è, altresì, possibile la consegna a mano dei plichi direttamente o a mezzo di terze persone, entro lo stesso termine perentorio, al medesimo indirizzo di cui sopra, in tal caso sarà rilasciata apposita ricevuta.

I plichi devono essere debitamente chiusi e sigillati e devono recare all'esterno il nominativo, l'indirizzo, il codice fiscale ed il numero di fax e l'indirizzo PEC del concorrente e la dicitura **“Non aprire – gara per l'affidamento del servizio di gestione associata del servizio di refezione scolastica Unione dei Comuni Terre del mare e del sole” – CIG: 69880186E0**;

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti deve essere riportata sul plico l'indicazione di tutti i componenti, unitamente agli indirizzi, codici fiscali dei singoli partecipanti numeri di fax e l'indirizzo PEC, sia se questi sono già costituiti sia se sono da costituirsi.

I plichi devono contenere al loro interno **tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura recanti il nominativo dell'Impresa mittente e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documenti Amministrativi”;

“B - Offerta Tecnica”;

“C - Offerta economica”

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

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

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.

Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella documentazione di gara.

Condizioni di partecipazione

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

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

1. le cause di esclusione di cui all'art. 80 commi 1, 2, 4 e 5 del Codice. In particolare:

- Costituisce motivo di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione a una procedura d'appalto o concessione, la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Si precisa che l'esclusione di cui sopra va disposta se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

- Costituisce altresì motivo di esclusione la sussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre

2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.

- Costituisce motivo di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione a una procedura d'appalto l'aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.

Non si dà luogo all'esclusione quando l'operatore economico pur avendo commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, ha ottemperato ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.

- Le stazioni appaltanti escludono dalla partecipazione alla procedura d'appalto un operatore economico in una delle seguenti situazioni, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6 qualora:

a) la stazione appaltante possa dimostrare con qualunque mezzo adeguato la presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;

b) l'operatore economico si trovi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;

c) la stazione appaltante dimostri con mezzi adeguati che l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;

d) la partecipazione dell'operatore economico determini una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;

e) una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;

f) l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i

provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

g) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

h) l'operatore economico abbia violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

i) l'operatore economico non presenti la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero [non] autocertifichi la sussistenza del medesimo requisito;

l) l'operatore economico 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 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m) l'operatore economico si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

2. 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;

Non possono, altresì, partecipare alla procedura di gara:

3. 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);

4. Gli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo, del Codice, per i quali vige il divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di 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);

5. I consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo, del Codice per i quali vige il divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il

consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

REQUISITI DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE E DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs n. 50/2016), di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lett. a del D.Lgs n. 50/2016) e di capacità economico finanziaria (art. 83 comma 1 lett. b del D.Lgs n. 50/2016) e tecnico - professionali (art. 83 comma 1 lett. c del D.Lgs n. 50/2016) che di seguito si riportano. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o che abbiano come oggetto nel loro Statuto lo svolgimento di attività coincidente con l'oggetto della presente gara. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri si qualificano producendo documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi paesi. Le Cooperative sociali devono essere iscritte all'albo delle società cooperative.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico - finanziaria:

1) Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste e dell'ambito in cui devono essere espletate, l'operatore economico deve aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari 2013/2014/2015, un fatturato globale medio annuo di € 440.000,00 di cui € 250.000,00 nel settore di attività oggetto dell'appalto.

- A dimostrazione del requisito di cui al punto 1 sono ammessi i seguenti mezzi di prova: una dichiarazione concernente il fatturato globale e il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, al massimo per gli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili.

In ogni caso si applica l'art. 86, comma 4, del d. lgs. 50/2016.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

1) Adeguata esperienza professionale da comprovarsi mediante un elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati.

2) Aver espletato in ognuno degli ultimi tre anni scolastici, servizi nella ristorazione scolastica per un numero di pasti pari ad almeno 60.000. Tale requisito considerato servizio di punta è infrazionabile.

3) L'operatore economico deve eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità da comprovarsi mediante la produzione di certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, OHSAS 18001:2007, SA 8000:2008, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 10854 (HACCP) e la certificazione di qualità ambientale UNI EN ISO 14001:2004.

4) Dichiarazione di essere in possesso di un centro di cottura adibito a centro produzione pasti, con indicazione dei locali stessi, collocato ad una distanza dal centro di ogni Comune presso cui

sono ubicate le sedi dei plessi scolastici da servire, tale da consentire la consegna dei pasti entro un tempo massimo di **45 minuti**, in modo che siano mantenute le caratteristiche organolettiche dei cibi stessi.

Il centro cottura deve essere munito di autorizzazione sanitaria con validità in corso per la ristorazione e per la veicolazione dei pasti intestato alla Ditta concorrente.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e/o consorzi ordinari i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso, fermo restando che la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire la prestazione in misura maggioritaria.

Requisiti per l'esecuzione dell'appalto

I concorrenti che partecipano alla procedura dovranno garantire l'attività di sporzionamento attraverso addetti con il rapporto di almeno 1 unità lavorativa per ogni sede di mensa, fatto salvo il rapporto di **una unità ogni 30 utenti/alunni**.

Nella busta "**A - Documenti Amministrativi**" devono essere contenuti i seguenti documenti:

1) Domanda di partecipazione alla gara, redatta in lingua italiana, sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

2) DGUE (Documento di Gara Unico Europeo), redatto in lingua italiana e in conformità al modello di formulario e al Comunicato del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie generale - n. 170 del 22/07/2016.

Con il DGUE l'operatore economico dichiara di non trovarsi in una delle situazioni di cui all'articolo 80 e di soddisfare i criteri di selezione definiti nel bando di gara a norma degli articoli 83 del D.Lgs n. 50/2016. Al DGUE deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura.

N.B.

L'operatore economico che partecipa per proprio conto e che non fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione deve compilare un solo DGUE.

L'operatore economico che partecipa per proprio conto ma che fa affidamento sulle capacità di uno o più altri soggetti deve assicurarsi che l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore riceva insieme al proprio DGUE un DGUE distinto che riporti le informazioni pertinenti per ciascuno dei soggetti interessati. Infine, se più operatori economici partecipano alla procedura di appalto sotto forma di raggruppamento, comprese le associazioni temporanee, dev'essere presentato per ciascuno degli operatori economici partecipanti un DGUE distinto contenente le informazioni richieste.

3) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. o più dichiarazioni ai sensi di quanto previsto successivamente, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, dichiarazione idonea equivalente, secondo la legislazione dello stato di appartenenza con la quale il legale rappresentante o titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità dichiara:

- a) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute in tutta la documentazione di gara compreso il capitolato speciale d'appalto; nonché di avere preso visione dello stato dei luoghi.
- b) di aver preso conoscenza 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 ed assistenza e 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
- c) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, ad esclusione di quelle previste per legge.
- d) l'indirizzo di PEC o strumento analogo negli altri Stati membri, al fine dell'invio delle comunicazioni e degli scambi di informazioni, e/o richieste di integrazioni e chiarimenti (ex artt. 52 e 76 del d. lgs. 50/2016).
- e) ai fini del monitoraggio di cui all'art. 1, comma 9, lettere e) della legge n. 190/2012 la sussistenza o meno di relazioni di parentela o affinità tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti degli stessi soggetti e i dirigenti e i dipendenti dell'amministrazione.
- f) di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i, a pena di nullità assoluta del contratto.
- g) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2, c. 3 del DPR 16.4.2013, n. 62, a far rispettare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti proprio codice di comportamento;
- h) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

4) (Se del caso) Documentazione inerente l'istituto dell'avvalimento.

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliono partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, dovranno soddisfare tale loro esigenza presentando, la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1 ovvero: **1)** una dichiarazione sottoscritta dalla ditta ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento (presentando un DGUE distinto debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati con le informazioni richieste); nonché, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000 **2)** una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente; **3)** contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. **Il contratto di avvalimento deve indicare in modo esplicito compiuto ed esauriente l'oggetto del contratto di avvalimento, ovvero le risorse e i mezzi prestati, che dovranno essere elencati in modo dettagliato.**

5) (Se del caso: nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. con la quale l'operatore economico:

- indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo e assume 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;

▪ specifica, ai sensi dell'art. 48 comma 4 del codice, le prestazioni che saranno eseguite da ciascun componente l'RTI.

6) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituito) Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE.

7) Garanzia provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto ovvero pari ad € 27.520,00 (euro ventisettemilacinquecentoventi/00) costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs 50/2016. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. **Per fruire delle predette riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.** L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Nel caso di possesso delle ulteriori certificazioni indicate nell'art. 93, c. 7 del D.Lvo n. 50/16 la ditta potrà usufruire delle altre forme di riduzione della garanzia nei limiti indicati dalla citata normativa; anche in tale caso devono essere prodotte copie rese conformi agli originali delle certificazioni possedute.

Il cumulo delle riduzioni sarà da considerarsi assoluto.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice

civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta

In caso di raggruppamenti temporanei ai sensi dell'art. 48 del Codice la garanzia deve essere intestata a ciascun componente il raggruppamento.

In caso di associazioni temporanee di imprese di tipo orizzontale per beneficiare della riduzione di cui al predetto articolo è necessario che ciascuna impresa sia certificata ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs 50/2016.

8) Impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 qualora l'offerente risultasse affidatario.

9) Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dall'Amministrazione.

Per il sopralluogo, ovvero la presa visione dei plessi da servire, si specifica quanto segue:

a) E' fatto obbligo ai concorrenti di effettuare un sopralluogo per prendere visione dei luoghi oggetto dell'appalto.

b) Le Ditte possono fare eseguire il sopralluogo solo:

i) dal proprio legale rappresentante (o un socio in caso di società) o da un proprio direttore tecnico muniti di documento d'identità. Tali qualifiche dovranno essere comprovate mediante esibizione all'incaricato dell'Ufficio preposto al sopralluogo, del Certificato della Camera di Commercio;

ii) da procuratore munito di documento d'identità e di procura notarile da esibire all'incaricato dell'Ufficio preposto al sopralluogo;

iii) da personale dipendente diretto del soggetto concorrente (purché munito di delega del Rappresentante Legale, sulla quale deve essere riportato il numero di registrazione proprio del dipendente delegato così come riportato dal Libro Unico del Lavoro). La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta concorrente copia del Libro Unico del Lavoro per effettuare le verifiche del caso.

c) In caso di associazione temporanea di imprese il sopralluogo deve essere eseguito da almeno una delle imprese componenti.

d) L'attestazione di avvenuto sopralluogo da allegare all'offerta sarà rilasciata esclusivamente nel caso in cui il sopralluogo sia effettuato dalle persone sopra indicate.

Il sopralluogo verrà effettuato su appuntamento (da richiedere preventivamente alla Stazione Appaltante via mail all'indirizzo unioneterremaresole@pec.it). L'incaricato dell'Ufficio della Stazione appaltante sarà a disposizione delle imprese concorrenti, nelle giornate dal lunedì al venerdì **dalle ore 09:00 alle ore 12:00, entro e non oltre 3 giorni antecedenti la data di scadenza per la presentazione delle offerte** per rendere eventualmente possibili alle Ditte concorrenti invitate, i sopralluoghi sulle aeree interessate dall'affidamento.

10) Documentazione attestante il versamento a favore dell'ANAC secondo le modalità, nella misura indicata ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito www.avcp.it . **CIG:** 69880186E0.

Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Si ribadisce che a comprova dell'avvenuto pagamento, gli operatori economici dovranno allegare all'offerta, copia della ricevuta di pagamento on-line trasmessa via posta elettronica dall'Autorità nell'ipotesi di pagamento mediante carta di credito oppure l'originale dello scontrino rilasciato nell'ipotesi di pagamento in uno dei punti vendita abilitati Lottomatica

Determinerà l'esclusione dalla procedura di gara il mancato pagamento del contributo entro il termine decadenziale di partecipazione alla gara.

11) Passoe.

La Stazione Appaltante verificherà il possesso dei requisiti attraverso il sistema AVCPass. A tal fine, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale Anticorruzione (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. L'operatore economico, effettuata la registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare (attraverso il CIG della procedura), ottiene dal sistema un PASSOE, da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Inoltre, gli operatori economici, tramite un'area dedicata, inseriscono a sistema i documenti relativi alla dimostrazione del possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico professionale che sono nella loro esclusiva disponibilità e, pertanto, non reperibili presso Enti certificatori. Resta fermo l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.

Il mancato inserimento del PASSOE nella busta contenente la documentazione amministrativa non costituisce causa di esclusione. La Stazione Appaltante, in caso di mancata produzione o produzione di un PASSOE non conforme, ne chiederà la regolarizzazione - a pena di esclusione e senza applicazione di sanzione alcuna - entro il termine perentorio di dieci giorni (Deliberazione ANAC 157 del 18/02/2016).

Nella busta "**B-Offerta tecnica**" deve essere contenuta una relazione tecnica conforme al documento allegato Schema di Offerta Tecnica.

Gli elaborati e la documentazione contenuti nella busta "**B-Offerta tecnica**" devono essere sottoscritti, a pena di esclusione:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Nell'offerta tecnica non devono essere inseriti elementi che possano in qualche maniera anticipare il contenuto dell'offerta economica

L'operatore economico dovrà dichiarare adeguatamente motivando quali sono le parti dell'offerta tecnica idonee a rivelare i segreti tecnici e industriali e quindi da secretare in caso di accesso agli atti di gara.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che non acquisiscano nella valutazione dell'offerta tecnica un punteggio superiore a **punti 35**.

Nella busta "**C-Offerta economica**" deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, dichiarazione redatta in competente bollo ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre e in lettere) da applicarsi sul valore del singolo pasto a base di gara al netto degli oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso d'asta.

La percentuale di ribasso deve essere espressa fino alla terza cifra decimale.

In caso di eventuale discordanza fra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettera, verrà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione.

L'offerta dovrà, altresì, indicare a pena di esclusione:

- **i costi relativi alla sicurezza di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2006;**

Gli importi, anche se dichiarati, da operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall'Italia, devono essere espressi in euro.

La predetta dichiarazione deve essere sottoscritta:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

AGGIUDICAZIONE:

OFFERTA TECNICO - ORGANIZZATIVA	PUNTI 70
OFFERTA ECONOMICA	PUNTI 30

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice ex art. 77 del D.lgs 19/04/2016 n. 50 e sulla base dei criteri e pesi come di seguito. Si procederà con la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
n = numero totale dei sub-criteri;

W_i = peso attribuito al sub-criterio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente di prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i , compreso tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Nella tabella che segue sono indicati, per quanto riguarda l'elemento tecnico-organizzativo, i coefficienti $V(a)_i$ di prestazione dell'offerta, il relativo peso W_i e la caratteristica che deve essere offerta dal Concorrente (valore soglia) per l'attribuzione del relativo punteggio:

L'area qualità vale complessivamente **70 punti**, che verranno attribuiti sulla base delle seguenti indicazioni:

a) Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 20):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato;
2. Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc...
3. Relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari dichiarate. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali alimenti l'impresa intende approvvigionarsi che rientrano nella filiera pugliese (o interamente pugliese), o prodotti a Km 0 (questi ultimi sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti/lavorati/confezionati ad una distanza non superiore a 70Km dal luogo del consumo).
4. Strategie di controllo: uso di laboratori accreditati, tipologia di analisi previste, ecc...

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce Punteggio

- Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato: **1 punto per ogni prodotto in più per un massimo di punti 5**);
- Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc : **1 punto per ogni prodotto in più per un massimo di punti 5**);
- Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari dichiarate. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali alimenti l'impresa intende approvvigionarsi che rientrano nella filiera pugliese (o interamente pugliese), o prodotti a Km 0 (questi ultimi sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti/lavorati/confezionati ad una distanza non superiore a 70Km dal luogo del consumo). **max punti 5**
- Strategie di controllo: uso di laboratori accreditati, tipologia di analisi previste, ecc...: **1 punti per ogni strategia di controllo attuata, fino ad un massimo di punti 5.**

b) Relazione riguardante il sistema di distribuzione dei pasti (massimo punti 3):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. caratteristiche tecniche delle attrezzature per la distribuzione dei pasti presso i plessi;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce Punteggio

- caratteristiche tecniche delle attrezzature per la distribuzione dei pasti presso i plessi:
max punti 3

c) Relazione riguardante le dotazioni della struttura produttiva e dei plessi (massimo punti 7):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. caratteristiche tecniche delle attrezzature tecniche del centro di cottura e attrezzature messe a disposizione presso i plessi in cui si distribuiscono i pasti: dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura); **max punti 4.**
2. Soluzione per stoccare alimenti (acqua, frutta, verdure, ecc.); **max punti 3.**

d) Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense (massimo punti 10):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati;
2. Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici;
3. Piano dei trasporti dei pasti

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce Punteggio

- Numero di veicoli (autorizzati da Asl competente) a basso impatto ambientale da utilizzare per la veicolazione dei pasti: **punti 0.5 per ogni veicolo fino a massimo di 1.**
- Numero veicoli (autorizzati da Asl competente) a tecnologia ibrida (termica e/o elettrica) utilizzati per la veicolazione dei pasti: **punti 1 per ogni veicolo fino a massimo di 2.**
- Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici: **max punti 4 (capacità termica – 1 punto per ogni 10 minuti in più di mantenimento della temperatura degli alimenti oltre i 45 min. previsti dal capitolato);**
- Piano dei trasporti: **max punti 3 – 1 punto per ogni 5 minuti in meno rispetto ai 45 min. da capitolato);**
-

e) Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta (massimo punti 10):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio;
2. Impegno all'inserimento lavorativo di personale locale svantaggiato;

3. Piano di sanificazione;
4. Formazione del personale;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce Punteggio

1. Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio: **punti 3, in particolare punti 1 per ogni unità in più rispetto a quanto previsto da documentazione di gara;**
2. Impegno all'inserimento lavorativo di personale locale svantaggiato: **punti 2;**
3. Piano di sanificazione: **max punti 2;**
4. Formazione del personale: **max punti 3.**

f) Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio (massimo punti 20):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Piani e iniziative di educazione alimentare rivolti a utenti e di monitoraggio della qualità percepita;
2. Piano di recupero del cibo somministrato in linea con ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale";
3. Migliorie al servizio (verranno prese in considerazione solo migliorie comprese nel prezzo offerto e che abbiano una reale attinenza con il servizio di ristorazione e con la tipologia di utenza cui è destinato – politiche o strategie ecosostenibili relativi ai servizi offerti).
4. Dotazione di un centro cottura secondario, da utilizzare in caso di emergenza, munito di autorizzazione sanitaria con validità in corso per la ristorazione e per la veicolazione dei pasti e collocato ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti in modo che siano mantenute le caratteristiche organolettiche dei cibi stessi.

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce Punteggio

- Piani e iniziative di educazione alimentare rivolti a utenti e di monitoraggio della qualità percepita: **max punti 5**
- Piano di recupero del cibo somministrato in linea con ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale": **max punti 5**
- Migliorie al servizio: **max punti 5**
- Centro di cottura secondario: **5 punti.**

Nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all'esecuzione dell'appalto, la ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, sarà dovuta per tutte le proposte e i progetti autorizzati dall'Amministrazione e non dovrà comportare alcun onere neppure indiretto per l'Amministrazione stessa.

La relazione tecnica dovrà vertere esclusivamente sui punti sopra indicati e dovrà essere complessivamente di lunghezza non superiore alle 50 facciate (in formato A4).

Ciascun commissario **attribuisce un coefficiente variabile tra 0 ed 1 a ciascun criterio di valutazione dell'offerta, motivando adeguatamente la propria valutazione.** Una volta che

ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun criterio di valutazione, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti e viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato. Vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati per quanto riguarda l'elemento prezzo attraverso la seguente formula

$$C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) \quad = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$
$$C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) \quad = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.

In caso di ulteriore parità, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché congrua e conveniente. La stazione appaltante si riserva ex art. 95 comma 12 del codice di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Le operazioni di gara avranno inizio alle **ore 10.00 del giorno 10/04/2017, presso la sede della Stazione Appaltante Unione dei Comuni terre del mare e del Sole – c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n. 37/39 – 74020 Lizzano (TA).**

Nella seduta pubblica, avranno diritto di parola solo i legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega. Sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, si procederà a:

- ♦ verificare la regolarità formale delle buste contenenti la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e quella economica e in caso negativo ad escludere le offerte dalla gara;
- ♦ verificare la regolarità della documentazione amministrativa al fine di verificare il possesso dei requisiti dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte e di quanto previsto nel disciplinare di gara.

In ogni caso, nell'ipotesi in cui si riscontrino delle mancanze, incompletezze, o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni tali da ritenere necessario l'applicazione del soccorso istruttorio, si procederà alla sospensione della seduta pubblica per l'attivazione del soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del d. lgs. 50/2016.

In tal caso la sanzione pecuniaria da comminare all'operatore economico è pari ad € 1.400,00.

Si procederà poi in seduta pubblica all'apertura delle buste contenenti le Offerte Tecniche ed all'accertamento della loro regolarità formale.

In particolare sarà la Commissione giudicatrice ex art. 77 del D.Lgs n. 50/2016 a procedere in seduta pubblica all'apertura delle buste contenenti le Offerte Tecniche ed all'accertamento della loro regolarità formale.

Successivamente la commissione giudicatrice procede, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B - Offerta tecnica" alla valutazione delle proposte progettuali presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara e nei documenti di progetto e all'assegnazione dei relativi punteggi.

Successivamente, in data che sarà comunicata agli operatori economici con congruo anticipo, la commissione giudicatrice procederà all'apertura, in seduta pubblica, delle buste "C-Offerta economica" presentate dai concorrenti ammessi, ad escludere eventualmente i concorrenti per i quali si accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, stilare la graduatoria provvisoria. In tale seduta, prima dell'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, sarà comunicato agli operatori economici il punteggio ottenuto nell'offerta tecnica.

La commissione procede alla individuazione delle offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice.

La congruità delle offerte è valutata sulle offerte quando sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, risultano pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nella *lex specialis* di gara.

Ai fini del calcolo della soglia di anomalia la commissione prenderà in considerazione la terza cifra decimale da arrotondarsi all'unità superiore se la successiva cifra è pari o superiore a cinque.

Al termine verrà stilata la graduatoria provvisoria.

Il RUP anche con l'ausilio della commissione giudicatrice procederà con la verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.lgs n. 50/2016.

La gara sarà aggiudicata al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio totale più elevato, ricavato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio di valutazione indicati in precedenza.

In presenza di eventuale parità di punteggi prevarrà chi avrà ottenuto un maggiore punteggio nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Gli atti verranno trasmessi alla stazione appaltante la quale procederà all'aggiudicazione nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 32 del D. Lgs. n.50/2016.

La proposta di aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara è subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione da parte dell'organo competente della stazione appaltante.

In ogni caso l'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, sull'aggiudicatario e sul concorrente che segue in graduatoria. Si procederà alla verifica dei requisiti di partecipazione alla gara attraverso la banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC ex art. 216, comma 13, del D.Lgs n. 50/2016.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed avverrà ai sensi dell'art. 32 co. 14 d.lgs. 50/2016.

ALTRE INFORMAZIONI

- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché congrua e conveniente.

- La stazione appaltante si riserva di non procedere, nelle ipotesi previste dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs 50/2016, all'aggiudicazione della gara senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo.
- La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 94 comma 2 del D.Lgs n. 50/2016, può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3.
- In ogni caso nessun compenso o rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte presentate o in caso di annullamento della gara.
- Per tutto quanto non previsto nella presente documentazione di gara trovano applicazione le vigenti disposizioni di legge in materia.

Il Responsabile del Procedimento
D.ssa Anna rita D'Errico

Il Responsabile del servizio
Dr. Antonio Mezzolla

Allegato A – Sale mensa e volumi di attività



Comune di
Fragagnano



Comune di
Leporano



Comune di
Maruggio



Comune di
Pulsano



Comune di
Torricella



Comune di
Lizzano



Comune di
Avetrana

UNIONE DEI COMUNI
Terre del mare e del sole
(Fascia orientale della provincia di Taranto)

Segreteria del Comune di Lizzano
Settore Istruzione Pubblica
Pec: unioneterremaresole@pec.it

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo scolastico 2016/2017

Complessivamente il servizio interessa n. 8 Plessi Scolastici, dislocati nei quattro comuni interessati al servizio oggetto di gara.

Segue elenco:

A) Istituto comprensivo: "Mario Morleo" Avetrana

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
1	G. Giovanni XXIII" infanzia elementare	V. Mazzini	mensa	Aule 3 1	Sporzionamento pasti e pulizia locali	60 16

B) Istituto comprensivo: "Mario Morleo" Avetrana

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
2	Sierra infanzia	Duca D'Aosta	mensa	Aule n.3	Sporzionamento pasti e pulizia locali	60

C) Istituto comprensivo: "Mario Morleo", Avetrana

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
3	Mario Morleo primaria	Largo Regina Pacis	mensa	Aule n. 3	Sporzionamento pasti e pulizia locali	60

D) Istituto comprensivo: A. Manzoni Lizzano

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
4	Fontanelle	V. Fontanelle	mensa	Aule n. 3	Sporzionamento pasti e pulizia locali	60

E) Istituto comprensivo: A. Manzoni Lizzano

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
5	Anna Franck	V. Adige	mensa	Aule n. 5	Sporzionamento pasti e pulizia locali	100

F) Istituto comprensivo: istituto Comprensivo "Del Bene" Maruggio

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
6	Collodi	V. Risorgimento n. 1	mensa	Aule n.5	Sporzionamento pasti e pulizia locali	100

G) Istituto comprensivo: Statale "G.Giannone" Pulsano

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
7	Montessori	V.San Crispieri	mensa	Aule n.4	Sporzionamento pasti e pulizia locali	80

H) Istituto comprensivo: Statale "G. Giannone" Pulsano

N. progressivo	Scuola	Indirizzo	Servizio	Locali	Attività	Previsione n. pasti giornalieri
8	Rodari	Via Adige	mensa	Aule n.2	Sporzionamento pasti e pulizia locali	40

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEODORO"

Allegato B – Caratteristiche merceologiche -

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Torricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail: unione.terremaresole@libero.it

1. REQUISITI E DEFINIZIONI
2. CALENDARIO PRODOTTI AGRICOLI
3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI
4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
5. GRAMMATURE
6. MENU'
7. DIETE PARTICOLARI

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. 834/2007 e Reg. CE 889/200895, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i

quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformante alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, <Agricoltura UE>, <Agricoltura non UE>, <Agricoltura UE/non UE> (obbligatorio dal 1/7/2010).

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione di origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata" (Reg. CE n. 510/06, art 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs.61/10).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006, si

tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una “specificità” legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l’uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull’ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli “le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all’interno dell’ “Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D. Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipo si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all’interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell’area di produzione, alla qualità della materia prima e delle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA PUGLIESE O INTERAMENTE PUGLIESE

I prodotti di filiera pugliese sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Puglia. I prodotti di filiera interamente pugliese sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente pugliesi.

PRODOTTI a KM 0

I prodotti a Km 0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

L’agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l’azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell’interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell’azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l’Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell’ambiente, nonché garanzia dell’approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 – Norme per il diritto al lavoro dei disabili);

- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n.193 – Norme per favorire l’attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

- 1) Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l’accesso al mercato;
- 2) Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- 3) Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- 4) Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- 5) Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- 6) Favorire l’incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- 7) Sostenere l’autosviluppo economico e sociale;
- 8) Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- 9) Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

2.CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

Disponibili con regolarità nel corso dell’anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3 CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

Banane, frutta esotica, limoni, pere, mele, pompelmi

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria

LUGLIO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria, pesche.

AGOSTO

Albicocche, meloni, nettarine, susine, anguria, pesche, prugne, uva

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi



Lunedì

Risotto del sole	g
Riso	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Lonza di maiale al forno	
Carne di maiale	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Purè di patate	
Patate	150
Latte P.S.	10 (15)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o mandaranci	150

TABELLA DIETETICA

Autunno/Inverno

SCUOLA dell'Infanzia Primaria e Secondaria

ALLEGATO C – GARA MENZA UNIONE DOMUNI TERRE DEL MARE E DEL SOLE

Giovedì

Orecchiette alla pugliese	g
Orecchiette fresche	80 (100)
Pelati	60 (80)
Olio extravergine d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	
Carne di vitello	40 (50)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	5 (7)
Pangrattato	10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Crudità di verdure	
Sedano –finocchi-carote	30-30-30
Pane semintegrale	40
Frutta: banana o clementine	150

Martedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Merluzzo in umido	
Filetti di merluzzo/platessa	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	
Insalata verde	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banana o mela	150
Se di stagione Uva	100

Venerdì

Tortellini in brodo vegetale	g
Tortellini freschi	80 (90)
Verdure miste	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Formaggio fresco spalmabile 50	
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: kiwi o pera	150

Mercoledì

Pasta e ceci	g
Conchiglie	30 (40)
Ceci secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Prosciutto cotto	20
Tortino di bietole e patate	
Patate	100 (150)
Bietole	50 (70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	7 (10)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: arancia o pera	150

Prima settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



TABELLA DIETETICA
Autunno/Inverno
SCUOLA dell'Infanzia
Primaria e Secondaria

Lunedì

	g
Minestrina dell'orto	
Orzo perlato	40 (60)
Patate	30 (50)
Cavolo cappuccio	30
Odori	q.b
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Filetto di pesce impanato	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o mela	150

Martedì

Orecchiette al sugo	
Pasta	50 (60)
Pelati	60
Parmigiano o grana	5 (7)
Olio extraverg d'oliva	5
Polpette al sugo	
Carne di vitello	50 (60)
Pangrattato	20
Olio extraverg . d'oliva	5
Latte p.s.	
Parmigiano o Grana	10
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o kiwi	150

Mercoledì

	g
Pasta in brodo vegetale	
Pasta	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Gateau di patate	
Patate	50 (80)
Uovo	1/5
Prosciutto cotto	10 (15)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Latte p.s.	10
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Spinaci all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: clementine o mela	150

Giovedì

	g
Pasta con ragù	
Pasta	50 (70)
Carne di vitello	10
Carote-sedano	20-20
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o clementine	150

Venerdì

	g
Purea di Fave	
Fave secche	40 (60)
Patate	50 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	5
Latte	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Arancia o kiwi	150

**Seconda
settimana**

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



TABELLA DIETETICA

Autunno/Inverno

SCUOLA dell'Infanzia
Primaria e Secondaria

Lunedì

Risotto con spinaci o carciofi	g
Riso	50(60)
Carciofi o spinaci	50(60)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Prosciutto cotto	30(50)
Insalata	
Insalata	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: arancia o pera	150

Martedì

Pasta in brodo	g
Pasta	50 (70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette in brodo	
Carne di vitello	40 (50)
Uovo	1/10
Pangrattato	10 (15)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Carote prezzemolate	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: banana o clementine	150

Mercoledì

Pasta e fagioli	g
Pasta	30(40)
Fagioli secchi	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Emmenthal o fontina	30(40)
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o pera	150
Se di stagione Uva	100

Giovedì

Minestrone con riso	g
Riso	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Petto di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50 (70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate al forno	100 (150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o arancia	150

Venerdì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini/ formine di merluzzo impanato al forno	50(70)
Spinaci al limone	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: kiwi o mela	150

Terza settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



TABELLA DIETETICA
Autunno/Inverno
SCUOLA dell'Infanzia
Primaria e Secondaria

Lunedì

Pasta e lenticchie	g
Pasta	30(40)
Lenticchie secche	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Frittata con spinaci o carciofi	
Spinaci o carciofi	50
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Uovo	1
Latte p. s.	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Arancia o pera	150

Martedì

Risotto del sole	g
Riso	50 (70)
Zucca gialla	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Petto di pollo al limone	
Petto di pollo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata verde	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banana o mela	150

Mercoledì

Pasta in brodo vegetale	g
Pasta	50 (70)
Verdure miste	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Seppioline con piselli	
Seppioline	70 (90)
Piselli	50
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: pera o arancia	150
<i>Se di stagione:</i> Uva	100

Giovedì

Pasta al sugo	g
Pasta	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Mousse di cavolfiore	
Cavolfiore	60
Patate	10
Pangrattato	5
Burro	5
Pane semintegrale	40
Frutta: kiwi o banana	150

Venerdì

Minestrone	
Pasta	50 (60)
Patate e bietole	30 (40)
Carote e zucchine	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Mozzarella	50(80)
Zucchine gratinate	
Zucchine	80
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: mela o mandaranci	150

Quarta settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



Lunedì

Riso con patate	g
Riso	40 (50)
Patate	100 (150)
Pelato	30 (50)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Petto di pollo alla mugnaia	
Petto di pollo	50 (70)
Farina	5
Latte p. s.	10
Olio extraverg d'oliva	5
Julienne di finocchi e carote	
Finocchi e carote	40-40
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o Kiwi	150

TABELLA DIETETICA

Autunno/Inverno

SCUOLA dell'Infanzia
Primaria e Secondaria

Martedì

Sedanini al pomodoro	g
Sedanini	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'olio	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Fontina o emmenthal	30 (40)
Insalata verde	
Lattuga	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Arancia o mela	150
Se di stagione Uva	100

Mercoledì

Zuppa rustica	g
Orzo perlato o farro	20(30)
Ceci-fagioli-lenticchie-piselli secchi	30 (40)
Odori	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Crocchette di patate	
Uovo	¼
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Carote all'olio	
Carote	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banana o Pera	150

Giovedì

Fusilli tre colori	g
Fusilli	50 (70)
Pelati	60(80)
Olive verdi-olive nere denocc.	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Bocconcini di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Broccoletti verdi all'olio	
Broccoletti verdi	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Clementine o Kiwi	150

Venerdì

Minestrone con pasta	g
Pasta	40(60)
Verdure miste	30(40)
Olio extraverg. d'oliv	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Bastoncini di merluzzo n.2 (n.3)	
Insalata verde	
Insalata	60
Olio extraverg. d'olio	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o mandaranci	150

Quinta settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola elementare. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



LUNEDI

Pasta con zucchini	g
Pasta	40(60)
Zucchini	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Cotoletta di Tacchino	
Petto di tacchino	50(70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Purè di patate	
Patate	(100)150
Latte p.s.	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o grana	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o Pesca	150

MARTEDI

Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Frittata al forno	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	10
latte p.s.	10
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Fagiolini lessi	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: albicocche o kiwi	150

MERCOLEDI

Pasta con Piselli	g
Pasta	30(40)
Piselli	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Mozzarella alla caprese	
Mozzarella	50 (80)
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Pane semintegrale	40
Frutta: Melone o fragole	150

GIOVEDI

Risotto alle carote	g
Riso	50(70)
Carote	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Quadratini di pesce	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Patate	30 (40)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	3 (5)
Bietola lessa	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o nespole	150

VENERDI

Penne al pomodoro e basilico	g
Penne	50 (70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Bocconcini di vitello o schiacciata al limone	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Insalata	
Insalata verde	70
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o anguria	150

Prima settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA
PRIMARIA e SECONDARIA

LUNEDI

Riso e lenticchie	g
Riso	30(40)
Lenticchie	30 (40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Zucchine ripiene	
Zucchine	100
Scamorza	30
Pangrattato	10
Latte o brodo	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o fragole	150

MARTEDI

Pasta con pomodorini e basilico	g
Pasta	50(70)
Pomodorini	50(70)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Petto di pollo alla mugnaia	
Petto di pollo	50(70)
Farina	5
Latte p. s.	10
Olio extraverg d'oliva	5
Fagiolini in umido	
Fagiolini	80
Pelati o pomodorini	40
Olio extraverg d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o Kiwi	150

MERCOLEDI

Farfalle ai sapori mediterranei	g
Farfalle	40 (60)
Zucchine-peperoni-melanzane	70
Olio extraverg. d'oliva	5
Pelato/Parmigiano o Grana	30-5
Bastoncini di merluzzo	n.1(n.2)
Insalata	
Lattuga	60
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o ciliegie	150

GIOVEDI

Pasta al sugo	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Scaloppine di vitello	
Vitello	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Farina	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio d'oliva e.v.	3
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o Anguria	150

VENERDI

Riso con zucchine o peperoni	g
Riso	40(60)
Zucchine o peperoni	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Omelette al prosciutto	
Uovo	1
Parmigiano o Grana / Pangrattato	5/5
Latte p.s./prosciutto cotto	10/5
Olio extraverg. d'oliva	5
Patate lesse	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o melone	150

seconda settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA
PRIMARIA e SECONDARIA

LUNEDI

Risotto all'ortolana	g
Riso	50(70)
Verdure miste	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Petto di tacchino alla salvia	
Petto di tacchino	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	3(5)
Zucchine all'olio	
Zucchine	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o albicocche	150

MARTEDI

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	50 (70)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Caciocotta	5(7)
Merluzzo in umido	
Filetti di merluzzo	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Insalata	
Insalata verde	60
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o ciliegie	150
Se di stagione Uva	100

MERCOLEDI

Insalata di pasta	g
Pasta	50 (70)
Pomodorini, cetrioli o verdure e ortaggi misti	50 (70)
Olive denocciolate	10
Parmigiano o Grana a scaglie	5(7)
Olio extraverg. d'oliva	5
Formaggio fresco spalmabile	50
Carote al burro	
Carote	80
Burro	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Ciliegie o prugne	150

GIOVEDI

Pasta e piselli	g
Pasta	30(40)
Piselli	50 (70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Prosciutto cotto	20
Rotolo di bietole o spinaci	
Patate	100 (150)
Bietole o Spinaci	50(70)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana	7(10)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o fragole	150

VENERDI

Orecchiette alla pugliese	g
Orecchiette fresche	80(100)
Pelati	60(80)
Olio extravergine d'oliva	5(10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Polpette al sugo	
Carne di vitello	30 (40)
Uovo	1/10
Parmigiano o Grana/Pangrattato	5-10
Pelati	40
Olio extravergine d'oliva	3 (5)
Verdure stufate	
Zucchine/Peperoni /melanzane	30-30-30
Olio extravergine d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: pesca o pera	150

terza settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



LUNEDI

Pasta al pomodoro fresco	g
Pasta	50(70)
Pomodorini	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Parmigiano o Grana	5 (7)
Filetto di pesce impanato	
Merluzzo o platessa	50 (70)
Pangrattato	10
Olio extraverg. d'oliva	5
Spinaci all'olio	
Spinaci	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o pesca	150

MARTEDI

Pasta con melanzane	g
Pasta	50(70)
Pelati	60(80)
Melanzane	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Arrosti di tacchino arcobaleno	
Petto di tacchino	50 (70)
Carote e sedano	10-10
Olio extraverg. d'oliva	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o fragole	150
Se di stagione Uva	100

MERCOLEDI

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Mozzarella	50 (80)
Insalata mista	
Insalata	40
Pomodori	40
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o pesca	150

TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA
PRIMARIA e SECONDARIA

GIOVEDI

Purea di Fave	g
Fave secche	40(60)
Patate	50 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5 (10)
Prosciutto cotto	20 (40)
Bietola all'olio	
Bietola	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Ciliegie o susine	150

VENERDI

Pomodori ripieni	g
Riso	50 (70)
Pomodori grossi	100 (150)
Basilico	q.b.
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Hamburger	
Carne di vitello	50(70)
Pangrattato	5 (7)
Olio extraverg. d'oliva	5 (7)
Patate al forno	
Patate	100(150)
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera	150

quarta settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola secondaria. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.



LUNEDI

Pasta e lenticchie	g
Pasta	30(40)
Piselli	30(40)
Olio extraverg. d'oliva	5
Frittata semplice	
Uovo	n.1
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Olio extraverg. d'oliva	3
Insalata di pomodori	
Pomodori	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Pera o Melone	150

MARTEDI

Pasta al pesto	g
Pasta	50(70)
Pesto senz'aglio	20(30)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5
Bastoncini di merluzzo	n.2 (n.3)
Fagiolini lessi	
Fagiolini	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Kiwi o prugna	150
o Uva	100

MERCOLEDI

Sedanini pomodoro e basilico	g
Sedanini	50(70)
Pelati	60(80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5 (7)
Crocchette di patate	
Uovo	¼
Patate	100
Prosciutto cotto	10
Parmigiano o Grana	10
Pangrattato	10
Latte P. S.	10
Insalata	
Insalata verde	60
Olio extraverg. d'oliva.	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Anguria o mela	150

TABELLA DIETETICA
PRIMAVERA-ESTATE
Scuola dell'INFANZIA
PRIMARIA e SECONDARIA

GIOVEDI

Pasta con i fagiolini	g
Pasta	50 (70)
Fagiolini	40 (60)
Pelati	60 (80)
Olio extraverg. d'oliva	5
Cacioricotta	5(7)
Prosciutto cotto	20 (40)
Insalata con patate	
Patate lesse	80
Pomodori	50
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Mela o Susine	150

VENERDI

Risotto alle zucchini	g
Riso	50(70)
Zucchini	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Parmigiano o Grana	5(7)
Petto di pollo al limone	
Petto di pollo	50(70)
Olio extraverg. d'oliva	5
Julienne di carote	
Carote	80
Olio extraverg. d'oliva	5
Pane semintegrale	40
Frutta: Banane o ciliegie	150

quinta settimana

N.B.: Le grammature in parentesi sono riferite ai bambini della scuola **SECONDARIA**. Il peso di verdure e ortaggi è inteso come peso netto crudo mentre il peso della frutta è inteso come peso di mercato.

23 FEB 2017
Prot. 2497



23 FEB 2017
Allegato D

COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETÀ E LAVORO

Roma, 23/02/2017

Spett.le

UNIONE DEI COMUNI DELLE
TERRE DEL MARE E DEL SOLE
c.a. Dr Antonio Mezzolla

PROT. NUM. 115 /SL/17

Oggetto: Elenco personale con i dati richiesti

La scrivente Cooperativa a seguito della vostra richiesta, pervenuta per le vie brevi, con la presente trasmette l'elenco del personale con le indicazioni richieste.

NUM. PROG.	QUALIFICA	ORE SETT.LI	LIVELLO	LUOGO DI LAVORO
1	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
2	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
3	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
4	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
5	OPERAIO	20	5	SCUOLE LIZZANO
6	OPERAIO	18	5	SCUOLE LIZZANO
7	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
8	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
9	OPERAIO	10	6	SCUOLE LIZZANO
1	OPERAIO	10	6S	SCUOLE PULSANO
2	OPERAIO	8	6S	SCUOLE PULSANO
3	OPERAIO	10	6S	SCUOLE PULSANO
4	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE PULSANO
5	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE PULSANO
6	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE PULSANO
1	OPERAIO - CCNL MULT.	7,5	3	SCUOLE MARUGGIO
2	OPERAIO	15	6S	SCUOLE MARUGGIO
3	OPERAIO	10	6S	SCUOLE MARUGGIO
4	OPERAIO	10	6S	SCUOLE MARUGGIO
5	OPERAIO	7,5	6	SCUOLE MARUGGIO
1	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE AVETRANA
2	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE AVETRANA
3	OPERAIO	7,5	6	SCUOLE AVETRANA
4	OPERAIO	7,5	6S	SCUOLE AVETRANA
5	OPERAIO	15	5	SCUOLE AVETRANA
1	OPERAIO	30	5	CENTRO COTTURA
2	OPERAIO	27,5	5	CENTRO COTTURA
3	OPERAIO	15	6	CENTRO COTTURA
4	OPERAIO	40	4	CENTRO COTTURA

Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro Soc. Coop.

Sede legale Viale Luigi Einaudi, 15 - 70125 - Bari
Tel. 080.9905341/51 - fax 080.9905649
Sede amm.va: Via Orazio Raimondo 33 - 00173 Roma
Tel 06 72672393 - Fax 06 72675854
P.I. 01953711007 - C.F. 08080950580
N. REA CCIAA BA - 527516
Pec: solidarietaelavoroscarl@pec.it



COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETÀ E LAVORO

5	OPERAIO	15	6S	CENTRO COTTURA
6	OPERAIO	40	4	CENTRO COTTURA
7	OPERAIO	40	5	CENTRO COTTURA
8	OPERAIO	25	5	CENTRO COTTURA
9	RESPONSABILE	40	1	CENTRO COTTURA
10	OPERAIO	18	6	CENTRO COTTURA

Cooperativa di Lavoro Solidarietà e Lavoro soc. coop.

Il Responsabile di Produzione

dott. Roberto Esposito

**Cooperativa di Lavoro Solidarietà
e Lavoro Soc. Coop.**

Sede legale Viale Luigi Einaudi, 15 - 70125 Bari

Tel. 080.9905341/51 - Fax 080.9905649

Sede amm.va: Via Orazio Raimondo, 33 - 00173 Roma

Tel. 06 72672393 - Fax 06 72675854

P.IVA 01953711007 - C.F. 08080950580

**Cooperativa di Lavoro Solidarietà
e Lavoro Soc. Coop.**

Sede legale Viale Luigi Einaudi, 15 – 70125 – Bari

Tel. 080.9905341/51 – fax 080.9905649

Sede amm.va: Via Orazio Raimondo 33 - 00173 Roma

Tel 06 72672393 – Fax 06 72675854

P.I. 01953711007 – C.F. 08080950580

N. REA CCIAA BA - 527516

Pec: solidarietaelavoroscarl@pec.it

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Toricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail: unione.terremaresole@libero.it

Settore Istruzione Pubblica

Pec: unioneterremaresole@pec.it

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

APPALTO: GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI AVETRANA, LIZZANO, MARUGGIO, PULSANO

COMMITTENTE: UNIONE DEI COMUNI TERRE DEL MARE DEL SOLE

PREMESSA	
VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI DI INTERFERENZA	
METODOLOGIA UTILIZZATA	
DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO	
VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD RELATIVI ALLA TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE, CHE POTREBBERO POTENZIALMENTE DERIVARE DALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	
GESTIONE DELL'EMERGENZA	
COSTI DELLA SICUREZZA	
PERSONALE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	
COORDINAMENTO	
CONCLUSIONI	
VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	

PREMESSA

Il presente documento di valutazione, elaborato preventivamente alla fase di appalto per l'affidamento quinquennale del servizio mensa scolastica per le scuole di cui all'allegato A del capitolato dei Comuni di Avetrana, Lizzano, Maruggio e Pulsano appartenenti all'Unione dei Comuni Terre del mare e del sole, contiene le principali informazioni/prescrizioni in tema di sicurezza che dovranno essere adottate al fine di eliminare o, ove non è possibile ridurre al minimo, i rischi di interferenza dovute alle attività delle imprese coinvolte nell'esecuzione dei lavori, in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008: lo stesso articolo dispone, inoltre, che i datori di lavoro devono promuovere la cooperazione e il coordinamento, in particolare:

- Cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- Coordinamento degli 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.

Il presente documento va allegato al contratto.

Il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà Comunale dove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Unione) ovvero il Dirigente Scolastico. Si verificano dunque le condizioni previste al comma 3.ter del suddetto art. 26

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

Il documento riporta, pertanto, una valutazione ricognitiva dei rischi standard, relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto; tale documento, elaborato dal datore di lavoro committente, verrà integrato dai datori di lavoro di ciascuna scuola, prima dell'inizio dell'esecuzione, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi di lavoro dove verrà espletato l'appalto. Tale piano operativo dovrà essere confrontato e coordinato con il presente DUVRI a formare un documento definitivo.

Come chiarito dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (determinazione n. 3 del 5 marzo 2008) si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto. La stessa Autorità per la vigilanza per quanto attiene la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze considera interferenti, a titolo esemplificativo, i seguenti rischi:

- Derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da appaltatori diversi;
- Immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;

- Esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- Derivanti da esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino, cioè, pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Con riferimento al c.1, lett.a, dell'art. 26, il datore di lavoro, verifica l'idoneità tecnico-professionale delle Imprese appaltatrici, acquisendo il certificato di iscrizione alla camera di commercio industria e artigianato e l'autocertificazione dell'impresa del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale, art. 45 del d.p.r. 445/00 richiesti in sede di gara, ed espressi nella documentazione contrattuale.

VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Valutazione preliminare dei rischi di interferenza per lavori di:

servizio mensa scolastica a mezzo catering affidati ad impresa appaltatrice

gara indetta con provvedimento n.____ - del_____

identificazione ambientali/aree/locali ove devono essere svolti i servizi:

- Comune di Avetrana, Lizzano, Maruggio e Pulsano, scuole interessate come riportate nell'allegato a del capitolato di gara

Tipologia di lavoro svolta dalle strutture scolastiche nelle zone oggetto dei lavori appaltati:

attività di tipo educativa

presenza di addetti alle strutture scolastiche, alunni, nella zona dei lavori:

sì, con interferenza con le attività di contratto, dovuta principalmente alla presenza di bambini nelle zone oggetto dei lavori

presenza di altre ditte appaltatrici/lavoratori autonomi: no

conclusioni:

alla luce di quanto sopra, per i lavori di servizio mensa scolastica, si rilevano interferenze e pertanto si procede alla predisposizione e redazione del DUVRI.

METODOLOGIA UTILIZZATA

Il livello di rischio è ottenuto attraverso la stima del valore della frequenza e della magnitudo, il cui prodotto ne determina il valore ($R = F \times M$).

Una volta individuati e valutati i rischi, vengono definite le necessarie misure di prevenzione e di protezione, allo scopo di ridurre rispettivamente il valore della frequenza (attraverso misure di prevenzione) e della magnitudo (attraverso misure di protezione), ottenendo così una riduzione del livello di rischio.

Scala dell'indice P (probabilità – frequenza eventi)

Bassa – valore 1

Il fattore di rischio può provocare un danno solo in circostanze occasionali o sfortunate di eventi.

Non sono noti o sono noti solo rari episodi già verificatisi.

Non esiste una correlazione fra attività lavorativa e fattori di rischio.

Esiste una correlazione tra l'attività e un migliore andamento infortunistico e/o di malattie professionali su un periodo significativo (tre, cinque anni).

Media. Valore 2

Il fattore di rischi può provocare un danno, anche se non in maniera automatica o diretta.

E' noto qualche episodio che, per la tipologia considerata, ha dato luogo a danno.

L'attività lavorativa comporta la necessità di intervento su attrezzatura di lavoro in funzionamento.

Esiste una correlazione tra l'attività e/o il fattore di rischio e le anomalie dell'andamento infortunistico e/o malattie professionali su un periodo significativo (tre, cinque anni).

Alta. Valore 3

Si sono registrati danni per la tipologia considerata (incidenti, infortuni, malattie professionali).

L'attività lavorativa richiede una particolare organizzazione del lavoro perché presenta interferenze, sovrapposizioni, incompatibilità di operazioni ecc..

Esiste una correlazione tra l'attività e/o il fattore di rischio ed il peggioramento dell'andamento infortunistico e/o di malattie professionali su un periodo significativo (tre, cinque anni).

Sono state segnalate situazioni di rischio potenziale per danni gravi.

Scala dell'indice M (magnitudo o entità del danno potenziale)

Bassa. Valore 1

Si sono verificati danni che hanno prodotto invalidità temporanea con prognosi di 3 giorni di guarigione.

Nell'ambito dell'attività è stata individuata una tipologia di incidente durante una fase dell'attività che può causare danni lievi a persone o cose.

Sono presenti agenti biologici del gruppo 1, sostanze e/o preparati tossici per ingestione, nocivi per inalazione e/o contatto cutaneo o irritanti.

Media.valore 2

Si sono verificati danni che hanno prodotto invalidità temporanea con prognosi da 3 a 30 giorni di guarigione.

Nell'ambito dell'attività è stata individuata una tipologia di incidente durante una fase dell'attività che può causare danni moderati a persone o cose e/o produrre una limitata contaminazione dell'ambiente.

Sono presenti sostanze e/o preparati cancerogeni, agenti biologici del gruppo 2, molto tossici per ingestione e/o contatto cutaneo, infiammabili, comburenti.

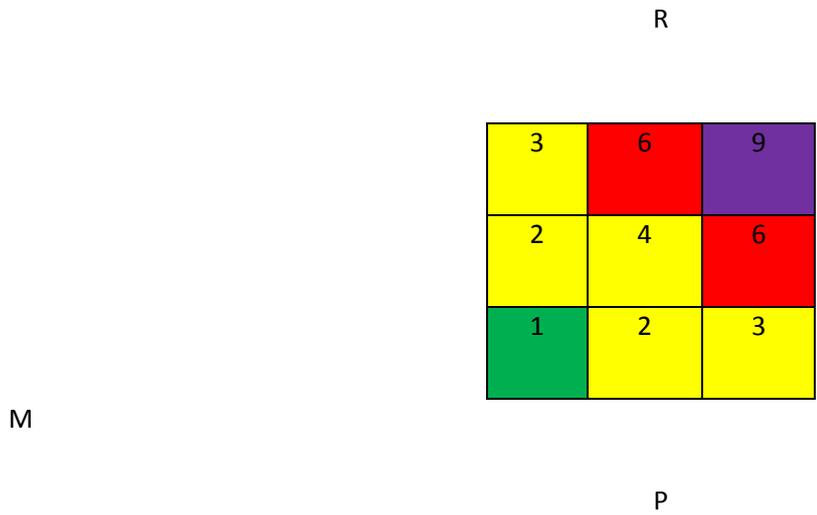
Alta: valore 3

Si sono verificati danni che hanno prodotto sulle persone effetti irreversibili (morte, perdite anatomiche e/o funzionali).

Si sono verificati danni che hanno prodotto inabilità temporanea con prima prognosi maggiore di 30 giorni di guarigione. Nell'ambito dell'attività è stata individuata una tipologia di incidente durante una fase dell'attività che può causare danni gravi a persone o cose o produrre alta contaminazione dell'ambiente. Sono presenti sostanze e/o preparati cancerogeni e tossici o molto tossici, altamente infiammabili, capaci di esplodere, molto pericolosi per l'ambiente, agenti biologici dei gruppi 3 o 4.

Valore del rischio

Nella figura sono rappresentati su una matrice i valori del rischio, per le varie combinazioni di probabilità di accadimento e magnitudo (entità) del danno potenziale



<u>LEGENDA</u>
<p>9 MOLTO ALTO Area in cui individuare e programmare miglioramenti con interventi di protezione e prevenzione per ridurre sia la probabilità che il danno potenziale</p>
<p>6 ALTO Area in cui individuare e programmare miglioramenti con interventi di protezione prevenzione per ridurre prevalentemente o la probabilità o il danno potenziale</p>
<p>2 – 4 LIEVE Area in cui verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo</p>
<p>1 TRASCURABILE Area in cui i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo</p>

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO

Misure di coordinamento generali

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione, da parte della impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce, inoltre, che i lavori potranno essere sospesi qualora non fossero più da considerarsi sicuri, anche per sopraggiunte nuove interferenze, per poi riprendere al ripristino delle condizioni di sicurezza.

Fasi di lavoro

L'attività oggetto dell'appalto consiste nell'erogazione del servizio di mensa scolastica a mezzo catering nelle sedi degli istituti comprensivi: Allegato A del Capitolato ; i pasti già pronti non vengono quindi preparati negli istituti scolastici. Per l'espletamento di detto servizio sono individuate 4 fasi di lavoro:

Fase di lavoro n. 1:

trasporto (transito in ingresso ed in uscita del mezzo di trasporto all'interno dell'area di pertinenza degli istituti)

Fase di lavoro n. 2

scarico (trasporto dei pasti dal mezzo di trasporto all'interno delle scuole)

Fase di lavoro n. 3

distribuzione dei pasti

Fase di lavoro n. 4

pulizia dei locali

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI STANDARD, RELATIVI ALLA TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE, CHE POTREBBERO POTENZIALMENTE DERIVARE DALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Individuazione dei rischi

I rischi maggiormente significativi e degni di nota relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto, vengono così identificati:

- Investimento (nella fase di trasporto; fase intesa come transito in ingresso e in uscita del mezzo di trasporto all'interno dell'area di pertinenza delle scuole)
- Urti; colpi; ustioni (nella fase di scarico; intesa come trasporto dei pasti dal mezzo di trasporto all'interno delle scuole)
- Ustioni, scivolamenti e cadute (nella fase di distribuzione dei pasti)
- Urti, colpi (nella fase di pulizia dei locali)

Valutazione dei rischi individuati – definizione delle misure di prevenzione e protezione

Fasi	Tipologia di rischio	Valutazione			Prescrizioni (misure di prevenzione e protezione)
		P	M	Livello di Rischio R	
Trasporto	Investimento	Media Valore 2	Alta Valore 3	Alto valore 6	Il rischio assume un alto livello (valore 6); è necessario individuare e programmare miglioramenti con interventi di protezione e prevenzione per ridurre prevalentemente o la probabilità o il danno potenziale. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito del mezzo di trasporto all'interno del cortile o in mancanza sulla strada di transito comune, può interferire sia con il transito di docenti, personale non docente, alunni, bambini, passanti, macchine

					<p>private, ecc....., sia con le eventuali attività didattiche all'aperto. L'ingresso e l'uscita dei mezzi dovrà avvenire in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita dei ragazzi; l'automezzo, all'interno del cortile, deve procedere a passo d'uomo e rispettare le regole del codice della strada. Il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p><i>Informazione/ormazione.</i></p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della</p>
--	--	--	--	--	--

					frequenza ad un livello considerato basso (valore 1); di conseguenza il rischio assume un livello Lieve (valore 3) ed è pertanto sufficiente limitarsi a tenere sotto controllo i potenziali pericoli.
Scarico	Urti, colpi, ustioni	Media Valore 2	Bassa Valore 1	Lieve Valore 2	Il rischio assume un valore Lieve (livello 2); occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Il transito è la sosta dei carrelli con le derrate alimentari all'interno degli istituti può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. E' necessario effettuare il servizio in

					<p> orari diversi da quelli in ingresso e uscita; prevedere uno spazio di sosta dei carrelli, che dovranno essere sempre presieduti, in modo da evitare l'avvicinamento dei ragazzi e scongiurare incidenti dovuti ad esempio al ribaltamento dei carrelli o al rovesciamento dei contenitori. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sui percorsi da seguire, sugli spazi di sosta, sugli orari da osservare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. </p> <p> Informazione/ formazione </p> <p> Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato </p>
--	--	--	--	--	---

					basso (valore 1); di conseguenza il rischio assume un livello Trascurabile (valore 1) e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.
Distribuzione dei pasti	Ustioni	Media Valore 2	Bassa Valore 1	Lieve Valore 2	Il rischio assume un valore Lieve (livello 2); occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). Durante la fase di scodellamento evitare l'avvicinamento dei ragazzi/bambini al carrello di distribuzione, al fine di evitare il contatto accidentale con prodotti ad alta temperatura (es. liquidi caldi); il dirigente delle sedi dove

					<p>verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. Informazione/ formazione Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso (valore 1); di conseguenza il rischio assume un livello Trascurabile (valore 1) e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
	Scivolamenti e cadute	Media Valore 2	Bassa Valore 1	Lieve Valore 2	<p>Il rischio assume un valore Lieve (livello 2); occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare la lavorazione in modo da ridurre tale</p>

					<p>rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio).</p> <p>E' possibile in questa fase la caduta di alimenti per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata.</p> <p>Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p>Informazione/ formazione.</p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso (valore 1); di conseguenza il rischio assume un livello Trascurabile (valore 1) e si può ritenere dunque che i pericoli</p>
--	--	--	--	--	--

					potenziali sono sufficientemente sotto controllo.
Pulizia dei locali	Urti, colpi	Media Valore 2	Bassa Valore 1	Lieve Valore 2	Il rischio assume un valore Lieve (livello 2), occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). La pulizia dei locali dovrà avvenire ponendo la massima attenzione ai ragazzi/bambini; dovrà inoltre avvenire nei tempi strettamente necessari e il luogo dovrà essere lasciato pulito e in ordine. Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sulle aree da utilizzare per il deposito temporaneo, il transito e su ogni altro

					<p>elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. Informazione/ formazione. Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso (livello 1); di conseguenza il rischio assume un livello Trascurabile (valore 1) e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
	Scivolamento e cadute	Media Valore 2	Bassa Valore 1	Lieve Valore 2	<p>Il rischio assume un valore Lieve (livello 2); occorre allora verificare che i pericoli potenziali siano sotto controllo. Concordare le lavorazioni in modo da ridurre tale rischio da interferenza (non è possibile eliminare il rischio). E' possibile in</p>

					<p>questa fase la caduta di residui alimentari per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata.</p> <p>Il dirigente delle sedi dove verrà espletato il servizio dovrà dare indicazioni sugli spazi da utilizzare e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p>Informazione/ormazione.</p> <p>Le misure di prevenzione così attivate portano il valore della frequenza ad un livello considerato basso (valore 1); di conseguenza il rischio assume un livello Trascurabile (valore 1) e si può ritenere dunque che i pericoli potenziali sono sufficientemente sotto controllo.</p>
--	--	--	--	--	--

Le misure di prevenzione individuate saranno attivate immediatamente, a partire dalle misure relative al rischio di investimento, individuato nella fase di trasporto (inteso come transito in ingresso in uscita del mezzo di trasporto all'interno dell'area di pertinenza delle scuole) in quanto rischio di maggior livello.

GESTIONE DELL'EMERGENZA

ogni scuola è preparato e attrezzato per far fronte alle situazioni di emergenza che si possono ragionevolmente verificare. Adeguarsi alle istruzioni che verranno fornite dai singoli istituti.

COSTI DELLA SICUREZZA

i costi della sicurezza devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del lavoro, dei servizi o delle forniture.

La riduzione dei rischi entro limiti considerati accettabili scaturisce da una serie di misure di prevenzione, si tratta di misure di carattere organizzativo – gestionale che non comportano costi, salvo il costo delle attività di informazione/formazione, specifiche per ogni plesso, necessaria per organizzare al meglio le attività di coordinamento. Il costo è determinato dalle ore necessarie e dall'onorario del docente. Considerati i luoghi di lavoro, le attività svolte e le persone coinvolte si ritiene sufficiente un incontro annuale, per sede di due ore.

I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso vengono stimati in € 400,00 all'anno, per un totale di € 2.000,00 in cinque anni.

PERSONALE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Nell'ambito dello svolgimento delle attività oggetto di appalto, il personale occupato dell'Impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

COORDINAMENTO

Ai fini del coordinamento generale tra scuola ed Impresa Appaltatrice e soggetti terzi interessati, si prevedono i seguenti adempimenti da adottarsi in sinergia con l'Appaltatore:

- a) individuazione di soggetti responsabili del coordinamento, nominati dall'Istituto scolastico e dall'Impresa Appaltatrice, che svolgono azioni di comunicazione, interfaccia, monitoraggio e quanto altro necessario affinché si attuino gli obblighi previsti dall'art. 26;
- b) organizzazione di una riunione preliminare finalizzata a concordare le procedure di sicurezza previste nel DUVRI;
- c) organizzazione di riunioni periodiche trimestrali tra Delegato del DLC; referenti per il servizio degli istituti scolastici ed il referente delegato per le attività appaltate; le modalità per lo svolgimento di detti incontri saranno definite in sede contrattuale;

d) distribuzione puntuale e certa delle informazioni significative contenute nel DUVRI, verso i lavoratori interessati all'attuazione del contratto;

e) erogazione di una corretta e completa formazione ed informazione ai soggetti a qualunque titolo coinvolti nell'esecuzione del contratto e potenzialmente esposti ai rischi interferenziali.

CONCLUSIONI

Si precisa che il presente documento di valutazione è stato redatto in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008. In tale documento sono indicate le misure di cooperazione e di coordinamento con l'appaltatore al fine di eliminare le interferenze, fermi restando i costi della sicurezza che rimangono a carico dell'Impresa. Il presente DUVRI potrà essere ulteriormente migliorato, se ciò aumenta i livelli di sicurezza, senza però incidere in alcun modo sulla stima dei costi, che restano pertanto invariati.

Il presente documento deve essere aggiornato in caso si ravvisino nuovi rischi da interferenza, all'ingresso di nuove Imprese, ove si presentino variazioni sulla struttura e nella tecnologia delle varie Imprese, in caso di acquisto ed utilizzo di nuove attrezzature da parte dell'Azienda e quanto altro dovesse presentarsi.

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Toricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO
"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

MODULO FAC SIMILE "DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE"

OGGETTO: SERVIZI DI GESTIONE ASSOCIATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI PASTI – PROCEDURA APERTA.
CIG:

Il sottoscritto nato il a
..... in qualità di dell'impresa
..... con sede in
..... Prov. Cap.....
Via/Piazza.....n. con codice
fiscale n. con partita IVA n

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

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute in tutta la documentazione di gara compreso il capitolato speciale d'appalto; nonché di avere preso visione dello stato dei luoghi.
- di aver preso conoscenza 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 ed assistenza e 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.

- c) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, ad esclusione di quelle previste per legge.
- d) Che l'indirizzo pec o strumento analogo negli altri Stati membri da utilizzarsi ai fini degli scambi di informazioni, e/o richieste di integrazioni e chiarimenti (ex artt. 52 e 76 del d. lgs. 50/2016) è la seguente: _____

(in alternativa contrassegnare con x)

- e) dichiara, per quanto a propria conoscenza, ai fini del monitoraggio di cui all'art. 1, comma 9, lettera e), della Legge n. 190/2012:
o che non sussistono relazioni di parentela o affinità tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti della Società Aggiudicatrice

Oppure

- o che sussistono le seguenti relazioni di parentela o affinità tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti della Società Aggiudicatrice:
.....

(Attenzione: in quest'ultimo caso indicare nella presente dichiarazione i nominativi dei soggetti con relazioni di parentela o affinità e relativa tipologia);

- f) di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i, a pena di nullità assoluta del contratto.

- g) di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2, c. 3 del DPR 16.4.2013, n. 62, a far rispettare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti proprio codice di comportamento.

- h) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

- i) (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. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera d), e) f) e g) del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta, salvo quanto disposto ai commi 17, 18 e 19 dell'art. 48 del medesimo Decreto; ed eseguiranno le seguenti parti del servizio

l) nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs n. 50/2016 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:
.....

FIRMA

N.B.

- Tale dichiarazione deve essere resa ad integrazione delle informazioni contenute nel DGUE.
- La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.
- Depennare le voci che non interessano
- Il modello fac-simile viene messo a disposizione a titolo esemplificativo. Nella compilazione dello stesso si faccia attenzione a riportare quanto esattamente indicato nella documentazione di gara. In caso di discordanza tra quanto ivi riportato e quanto previsto nel disciplinare di gara prevale quest'ultimo.
- In applicazione dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016, si indica la sanzione pecuniaria in misura pari ad € 1.400,00 in caso di mancanza, incompletezza ed irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive da rilasciare. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Torricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

MODULO FAC SIMILE

Spett.le

OGGETTO: SERVIZI DI GESTIONE ASSOCIATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI PASTI – PROCEDURA APERTA.
CIG:

Istanza di partecipazione alla gara

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

In relazione alla procedura in oggetto, sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenze amministrative e penali conseguenti al rilascio di dichiarazioni mendaci;

Di partecipare alla gara in epigrafe per i seguenti lotti:

La partecipazione alla gara avviene in qualità di (barrare la casella e compilare):

come impresa singola

Oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale

verticale

misto

già costituito fra le seguenti imprese:

.....
.....

Oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale

verticale

misto

da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....
.....

Oppure

come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di

tipo orizzontale

verticale

misto

già costituito fra le imprese:

.....
.....

Oppure

come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale

verticale

misto

da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....
.....

come impresa di rete di cui all'art. 45 della lettera f) del D. Lgs. n. 50/2016, facente parte di una aggregazione aderente al seguente contratto di rete:

.....

FIRMA

N.B.

- La domanda deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Torricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

Marca da Bollo da € 16.00

MODULO FAC SIMILE "OFFERTA ECONOMICA"

OGGETTO: SERVIZI DI GESTIONE ASSOCIATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI PASTI – PROCEDURA APERTA.

CIG:

Il valore presunto del servizio, per l'intera durata certa del servizio di cinque anni, è pari a € 1.374.000,00 (euro unmilione trecento settantaquattromila/00). costo degli oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI è pari a € 2.000,00 (duemila/00).

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

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

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEDORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Toricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail:unione.terremaresole@libero.it

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'affidamento del servizio in oggetto evidenziato il seguente ribasso percentuale sul valore del singolo pasto. Il valore del singolo pasto a base di gara è pari ad € 4,58 (in tale valore non è ricompresa l'iva, né gli oneri della sicurezza); pertanto il ribasso offerto è pari a _____% (in cifre) _____ (in lettere) .

I costi della sicurezza inerenti i rischi da rischio specifico inclusi nel prezzo offerto (ex art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/2006) ammontano ad € (in cifre) _____ (in lettere) _____

C.U.C. CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

c/o l'UNIONE DEI COMUNI "MONTEODORO"

Comuni di:



Fragagnano



Leporano



Maruggio



Pulsano



Toricella



Lizzano



Avetrana



UNIONE DELLA FASCIA ORIENTALE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

"TERRE DEL MARE E DEL SOLE"

c/o Cantina Ruggieri – Corso Europa n.37/39 - 74020 Lizzano (TA)

CODICE FISCALE/ PARTITA IVA 02637310737

Telefono 099-9553197 / Fax 099-9551349 / e-mail: unione.terremaresole@libero.it

DATA

TIMBRO E FIRMA

N.B.

* Tale modello fac simile viene messo a disposizione a titolo esemplificativo. Nella compilazione dello stesso si faccia attenzione a riportare quanto esattamente indicato nella documentazione di gara e in caso di divergenze si prega di contattare la stazione appaltante.

** La percentuale di ribasso deve essere espressa fino alla terza cifra decimale.

*** In caso di eventuale discordanza fra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettera, verrà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione.