



Prot. n. 14687

BANDO DI ASTA PUBBLICA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE, - PERIODO: GENNAIO 2014 / 31 DICEMBRE 2015.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della delibera di G.C. n.125 del 23/9/2013 e della propria determinazione n.95 del 1.10.2013

Rende noto che

È indetta gara mediante procedura aperta (art.54 e 55 del D.lgs.163/2006 s.m.i.) con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006, per il servizio di mensa scolastica per il periodo gennaio 2014/dicembre 2015 secondo le caratteristiche espresse nel presente bando di gara e nel capitolato di appalto;

ENTE APPALTANTE:

Comune di SERRA SAN BRUNO (VV) – CAP 89872 – PIAZZA CARMELO TUCCI N.1 - Tel. 0963/779410 fax: 0963/779410

OGGETTO DEL SERVIZIO:

Servizio di mensa scolastica per le scuole materne del territorio del Comune di Serra San Bruno

LUOGO DI ESECUZIONE

Comune di Serra San Bruno

DURATA DELL'APPALTO

Da gennaio 2014 AL 31.12.2015 con esclusione dei periodi di chiusura della scuola o altre cause non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

DOCUMENTI DI GARA

I documenti di gara sono:

Bando di gara

Capitolato di appalto

D.U.V.R.I.

ESPLETAMENTO GARA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'asta pubblica sarà esperita il 22 ottobre 2013 alle ore 12,00, presso la sede comunale, con l'osservanza delle norme previste dal Decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163 con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta.

Nel caso vi sia un'offerta valida di un solo concorrente l'aggiudicazione sarà effettuata in favore di quest'ultimo.

In caso di offerte uguali si procederà al sorteggio come previsto dall'art.77, comma 2, del R.D. n.824/24.

In caso di discordanze fra il prezzo indicato in cifre ed in lettere, verrà tenuto valido quello espresso in lettere.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Preparazione, trasporto, consegna di pasti caldi corrispondenti a quanto stabilito nel capitolato di appalto.

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali della ditta appaltatrice, provvisti delle autorizzazioni necessarie a norma di legge;

Il numero dei pasti da fornire presumibilmente ammonta a n. 50 pasti giornalieri circa per un totale complessivo presunto di n. 18.760;

L'Amministrazione si riserva la possibilità di adeguare il servizio di refezione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica;

LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire a cura della ditta appaltatrice presso i plessi scolastici del Comune di Serra San Bruno di seguito elencati:

Scuola materna Spinello –Viale Aldo Moro-

Scuola materna Terra vecchia –Via Vittorio Emanuele 3”;

STIPULA E DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.

Il contratto avrà decorrenza da gennaio 2014 sino al 31 dicembre 2015,

IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base di gara è di €3,50, oltre iva, a pasto. L'importo complessivo presunto è di €68.286,00 iva compresa al 4%, oltre l'importo di €500,00, iva compresa al 21% (non soggetto al ribasso) per gli oneri della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza.

La spesa è finanziata con fondi ordinari del bilancio comunale e della Regione Calabria.

SOGGETTI AMMESSI ALL'APPALTO – CONDIZIONI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Sono ammesse a partecipare alla procedura d'appalto le imprese individuali anche artigiane, le società commerciali, le società cooperative e loro consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese e

Il presente documento è stato redatto in conformità con le norme tecniche di riferimento e con le specifiche tecniche di progetto. Il presente documento è stato redatto in conformità con le norme tecniche di riferimento e con le specifiche tecniche di progetto.

|| || | | | | | ||

si fa rinvio.

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

Ai sensi dell'art. 37, 7° comma, del D. Lgs. n.163/2006 è fatto divieto, pena l'esclusione, ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea e/o consorzio, contemporanea partecipazione in forma individuale ed in associazione e/o consorzio; come autonomo concorrente e come consorziato e nel caso di consorzio ordinario come designato dal consorzio; come impresa ausiliaria per più di un concorrente. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ,e) ,f) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre, a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma.

Possono partecipare alla gara le imprese che abbiano:

a) Requisiti di ordine generale di cui agli art. 38 e 39 del D.Lgs. n. 163/2006:

-essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione in ambito scolastico, ovvero nel registro Commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati liberi.

-Essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio , se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

-Non trovarsi nelle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con altre imprese che partecipano alla gara, o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale ex art. 34 comma 2 D.Lgs 163/06.

-Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 co. 1 lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) del D.Lvo 163/2006 o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A..

-Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili ai sensi della Legge 68/1999.

-Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore.

-Essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lvo. 81/2008.

-Essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione).

b) Requisiti Minimi di capacità economica e finanziaria di cui all' art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006:

-fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara per servizi identici al presente appalto (Ristorazione Scolastica) non inferiore, al netto dell'IVA, all'importo presunto di Gara (per le sole imprese costituite prima del 1 gennaio 2010);

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dall'Ente appaltante.

c) Requisiti Minimi di capacità tecnica e professionale e garanzia di Qualità di cui all' art. 42 e 43 del D.Lgs. n. 163/2006. In particolare: -

-Certificazione del sistema di qualità aziendale nel settore oggetto della gara ai sensi delle norme europee della serie UNI EN ISO 9001.

-Adozione di un piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.lgv.155/97;

In caso di raggruppamenti di imprese o consorzi ordinari o ATI, i requisiti di cui sopra dovranno essere posseduti dall'impresa capogruppo e qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà parte del servizio relativo alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni

-Disponibilità effettiva di un centro cottura al momento dell'aggiudicazione e per l'intera durata contrattuale dell'affidamento;

AVVALIMENTO

Per l'Avvalimento, nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo richiesti dal bando, vogliono partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2, punto 1 e lettere da a) a g) dell'art. 49 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 e s.m.i. e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto. Eventuali subappalti non autorizzati comportano l'immediata risoluzione del contratto con denuncia per violazione norme antimafia

TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le ditte interessate dovranno far pervenire all'ufficio protocollo di questo Ente, entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello della gara, un plico, indirizzato a Comune di Serra San Bruno (VV) – Piazza Carmelo Tucci n.1 -Serra San Bruno (VV) cap.89822, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, integro e non trasparente, recante all'esterno il proprio nome ed il proprio indirizzo e la scritta: "OFFERTA DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO –PERIODO GENNAIO 2014/31 DICEMBRE 2015" NON APRIRE".

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione nel tempo utile per la partecipazione alla gara. Si precisa che l'invio può avvenire sia tramite i prodotti postali quali la raccomandata a.r., la raccomandata semplice o servizio di postacelere sia tramite presentazione diretta a mano presso l'Ufficio Protocollo.

L'apertura dei plichi avverrà il giorno previsto per la gara, presso il Municipio, alle ore 12,00. Nel suddetto plico dovrà essere inclusa la documentazione di seguito indicata:

1. **BUSTA OFFERTA ECONOMICA**, anch'essa debitamente sigillata con le innanzi descritte modalità, contenente l'Offerta Economica secondo l'allegato MODELLO D), espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che, in caso di discordanze fra il prezzo indicato in cifre ed in lettere, verrà tenuto valido quello espresso in lettere. La predetta offerta deve essere debitamente sottoscritta dall'imprenditore o dal legale rappresentante della ditta concorrente, a pena d'esclusione, non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta congiunta presentata dai soggetti di cui all'art.37, comma 8, del D.Lgs n.163/2006 deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina di cui al suddetto art.37. Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento. Sulle offerta economica deve essere regolarmente assolta l'imposta di bollo, pena la regolarizzazione, ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 26 settembre 1972, n. 642, sostituito dall'art. 16 del D.P.R. 30 dicembre 1982, n. 955 e s.m.i..

Si precisa, inoltre, che:

- a) L'offerta dovrà essere effettuata esclusivamente in lingua italiana.
 - b) Facoltà di presentare offerte per una parte del servizio: Esclusa.
 - c) Si procederà alla individuazione, verifica ed eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86 comma 1, 87 e 88 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163.
 - d) Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.
2. **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA** con annessa dichiarazione unica, sostitutiva di certificazione o di atto di notorietà, in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore in caso di concorrente singolo, redatta secondo il **Modello "A"** allegato al presente atto. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un valido documento di identità del/dei sottoscrittore/i. Nel caso di sottoscrizione della domanda da parte di un procuratore deve essere allegata la relativa procura in originale o copia autentica, a pena di esclusione.
 3. **COPIA DEL CAPITOLATO D'ONERI** timbrato e controfirmato in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione da parte del legale rappresentante della ditta concorrente (o dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate o consorziate o associate in caso di consorzi ordinari, raggruppamenti o associazione temporanea);
 4. **COPIA CONFORME DEL CERTIFICATO DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001** rilasciata da un Ente Certificatore accreditato nei seguenti settori: servizio gestione mensa per enti pubblici e privati o similari. La predetta certificazione deve essere posseduta all'atto della presentazione dell'offerta.
 5. **IDONEA DOCUMENTAZIONE** da cui si evinca che la ditta è in grado di mettere in atto i sistemi di autocontrollo secondo i criteri dell'HACCP di cui al D.Lgs. 155/97 in proprio o mediante società debitamente autorizzata;
 6. **COPIA CONFORME IN CORSO DI VALIDITÀ DEL CERTIFICATO DI IDONEITÀ SANITARIA DI ALMENO 1 MEZZO** per il trasporto di pasti ed alimenti intestata alla ditta;
 7. **COPIA CONFORME** di valida Autorizzazione Sanitaria dei laboratori di cucina idonei alla produzione di pasti ed utilizzati in caso di affidamento del presente appalto;
 8. **CAUZIONE PROVVISORIA** sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari o assegno circolare intestato al Comune di Serra San Bruno pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto
 9. **CERTIFICATO DI REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA** rilasciato da apposito Ente (DURC);
 10. **DICHIARAZIONE DI SOPRALLUOGO** presso le Scuole Comunali sedi del servizio da espletare.
 11. **DICHIARAZIONE** resa ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 accompagnata da fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, ai sensi dell'art.47 del D.P.R.445/2000 con cui il titolare o il legale rappresentante, consapevole delle sanzioni civili e penali in cui può incorrere in caso di dichiarazione mendace (MODELLO B);

I raggruppamenti temporanei di imprese e soggetti assimilati possono concorrere anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese oltre a contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare in sede di offerta come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio o delle mandanti. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui all'articolo 37 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e risultare da scrittura privata autenticata. Le dichiarazioni di cui alle lettere A), B) e C) devono essere prodotte da tutte le imprese raggruppate. Comunque le imprese che intendano presentare offerte in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- 1) La dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. dovrà essere presentato da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 2) La dichiarazione sostitutiva del certificato ex art. 17 Legge n. 68/1999 dovrà essere presentato da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 3) La dichiarazione di cui agli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 dovrà essere presentata da tutte le imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;
- 4) La cauzione provvisoria inrente il presente Bando di gara dovrà essere presentata:
 - dall'Impresa mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta;
 - dall'Impresa designata capogruppo-mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese

non costituita prima della presentazione dell'offerta;

- dal Consorzio medesimo, in caso di Consorzio;

La mancata, incompleta o inesatta presentazione di uno dei documenti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Quanto richiesto alle lettere precedenti deve essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa oppure da un procuratore. In quest'ultimo caso dovrà essere prodotta copia autentica dell'atto che attesti i poteri di firma di chi sottoscrive.

Infine per le Associazioni Temporanee di Imprese o per i raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti, deve essere prodotta la seguente documentazione:

- scrittura privata autenticata da un notaio con cui viene conferito mandato collettivo speciale all'impresa mandataria;

- procura conferita al legale rappresentante dell'impresa mandataria.

In caso di avvalimento dei requisiti di altra impresa dovrà essere prodotta la documentazione indicata all'articolo 49, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e precisamente:

a) una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

b) una dichiarazione del concorrente circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti di ordine generale;

c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di ordine generale;

d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso l'amministrazione a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

f) in originale o copia autenticata 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.

g) (nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo) in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi.

Dichiarazione possesso requisiti minimi di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale del legale rappresentante dell'impresa ed accettazione, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di Gara e nel relativo Capitolato Tecnico (MODELLO C).

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000;

- costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

Le dichiarazioni saranno successivamente verificate dall'Ente Appaltante in capo al soggetto aggiudicatario. In tale eventualità l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

GARANZIE E CAUZIONI

Per la partecipazione è richiesta Cauzione provvisoria, resa con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 75 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 e s.m.i..

L'aggiudicatario, a pena di decadenza, deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 e s.m.i. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, prestare la garanzia prevista all'art. 14 del capitolato speciale d'appalto.

ALTRE INDICAZIONI:

- Le imprese concorrenti dovranno presentare, a corredo dell'offerta tutta la documentazione richiesta.
- La mancanza o qualsiasi irregolarità formale o sostanziale anche di uno solo dei documenti richiesti,

- comporterà l'esclusione dalla gara.
- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione (Ufficio Protocollo del Comune) in tempo utile.
 - Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.
 - Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato ad offerte relative ad altro appalto.
 - Non sono ammesse offerte in aumento.
 - L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e/o pervenuta.
 - Non sono altresì, ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.
 - Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12.00 del giorno precedente non festivo a quello fissato per la gara o che risulti pervenuto non a mezzo del servizio postale di Stato o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione della fornitura e/o prestazione oggetto della gara, non sia sigillata con ceralacca e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.
 - Non sarà ammessa l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti, parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'indicazione della gara. In questo caso l'offerta resta sigillata e debitamente controfirmata dal Presidente rimane acquisita agli atti di gara.
 - L'aggiudicazione dell'appalto sarà pronunciata con atto del Responsabile del Servizio e sarà comunicata appena possibile.
 - Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
 - In applicazione degli artt. 3, 13 e 21 della legge 10.2.1962 n. 57 e dell'art. 3 della legge "1. 19.3.1990, n. 55 e successive integrazioni e modificazioni, verranno escluse dalla gara quelle imprese per le quali risulti dai certificati del Casellario Giudiziale che il titolare o i legali rappresentanti od il direttore tecnico abbiano una condanna passata in giudicato o abbiano in corso provvedimenti o procedimenti che comportino la sospensione o la cancellazione della C.C.I.A.A.
 - E' fatto divieto di cedere il contratto e di sub-appaltare in tutto o in parte il servizio.
 - L'aggiudicazione, mentre sarà vincolante per l'impresa per 120 giorni dall'aggiudicazione definitiva, non impegnerà l'amministrazione se non dopo la stipulazione dell'atto contrattuale.
 - Qualora il soggetto aggiudicatario, per qualsiasi motivo, non intenda accettare l'aggiudicazione sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune per effetto della rinuncia.
 - Il servizio, per casi di necessità ed urgenza espressamente indicati, avrà inizio, su comunicazione e del responsabile competente, anche in pendenza della stipula del contratto.
 - L'Amministrazione comunale si riserva, prima della stipula del contratto, di effettuare la verifica del possesso dei requisiti attestati nell'istanza di partecipazione.
 - Il Comune avrà il diritto di non procedere alla stipula del contratto anche ad avvenuta aggiudicazione provvisoria per causa di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria dell'ente.
 - Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria dovrà presentarsi alla firma del contratto nel giorno che verrà comunicato dall'Ente; in caso di mancata presentazione nel giorno fissato per la stipula del contratto, senza giustificato motivo, la ditta verrà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione e l'Amministrazione comunale incamererà la cauzione provvisoria a titolo di risarcimento, con riserva di recupero del maggior danno subito, e si procederà all'aggiudicazione dell'appalto alla ditta successivamente collocata in graduatoria.
 - Il relativo contratto sarà stipulato previa comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione o previa presentazione della documentazione richiesta per la stipula del contratto. Le spese contrattuali accessorie relative e conseguenti sono a carico della ditta aggiudicataria.
 - La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare tutte le norme operanti in materia di previdenza, assistenza, assicurative, di igiene e di sicurezza dei lavoratori, nonché i relativi contratti collettivi di lavoro di categoria e le norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili.

- L'indicazione del numero degli utenti/pasti giornalieri è meramente indicativo e non è impegnativa per l'Ente.

AVVERTENZE

L'operatore aggiudicatario è espressamente avvertito che la sottoscrizione del contratto è subordinata all'accettazione di tutte le clausole del Protocollo di Legalità stipulato tra l'amministrazione aggiudicatrice e l'Ufficio territoriale di Governo di Vibo Valentia, con l'espresso avvertimento che l'impresa che si renderà responsabile della inosservanza di una delle predette clausole sarà considerata di non gradimento per l'Ente e pertanto si procederà alla revoca della effettuata aggiudicazione e/o alla rescissione del relativo contratto di appalto si riporta il contenuto delle clausole che saranno oggetto di specifica contrattualizzazione :

- l'impresa offerente si impegna a denunciare alla magistratura o agli organi di polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicataria ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione dell'appalto, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione del servizio, di denunciare altresì alle forze di polizia dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore o delle eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari, nonché dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità stipulato con l'Ufficio Territoriale del Governo – Prefettura di Vibo Valentia;

- accettare espressamente la clausola di immediata risoluzione del contratto d'appalto in caso di mancato rispetto delle disposizioni previste nello stipulato protocollo di legalità tra l'Amministrazione Aggiudicatrice e la Prefettura di Vibo Valentia – Ufficio territoriale del Governo, con applicazione di una penale pari al 10% dell'importo dell'appalto da escutere sulla cauzione definitiva prestata salvo maggior danno;

- di comunicare l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo a forniture servizi, ogni rapporto con terzi afferenti all'appalto e ogni variazione indipendentemente dal valore:

- . Trasporto di materiali a discarica;
- . Trasporto e smaltimento di rifiuti;
- . Fornitura e trasporto di terra e materiali inerti;
- . Fornitura e trasporto di calcestruzzo fornitura e trasporto di bitume;
- . Noli a freddo macchinari;
- . Fornitura di ferro lavorato;
- . Fornitura con posa in opera (qualora il contratto non debba essere assimilato ai sensi dell'articolo 118, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163);
- . Noli a freddo di macchinari;
- . Noli a caldo(qualora il contratto non debba essere assimilato ai sensi dell'articolo 118, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163);
- . Autotrasporti;
- . Guardania di cantieri;

- Di osservare l'obbligo di denunciare ogni interferenza o illecita situazione comporterà, l'applicazione delle sanzioni di cui al "Protocollo di Legalità» con l'immediata ed automatica risoluzione del contratto d'appalto e con l'applicazione di una penale che verrà escussa dalla cauzione definitiva pari al 10% salvo maggior danno e che in applicazione dell'art. 3 della legge n. 136/2010 la mancata tracciabilità di pagamenti comporta la risoluzione immediata del contratto stipulato.

In caso di revoca per mancato rispetto del protocollo di legalità e/o in applicazione della normativa antimafia e relative certificazioni si procederà all'affidamento del servizio con nuova procedura di affidamento secondo le indicazioni che verranno indicate dal RUP ai sensi della vigente normativa nel rispetto della nuova legge n. 136/2010, ed in applicazione dell'art 136 e 136 del Dlgs n. 163/2006 e smi. Tutte le verifiche e procedimenti in materia di normativa antimafia con applicazione anche al di fuori del limite della soglia di legge in relazione allo stipulato protocollo di legalità si effettuano anche nei confronti della ditta ausiliaria.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, e senza che l'Appaltatore possa pretendere e richiedere compensi a qualsiasi titolo e rimborsi per mancati guadagni o danni, in caso di ragioni di pubblico interesse, per effetto di disposizioni di legge o per eventi non dipendenti dall'Amministrazione.

Si specifica altresì che l'Amministrazione Aggiudicatrice potrà non giungere all'aggiudicazione provvisoria e/o definitiva e/o stipula del contratto per ragioni di pubblico interesse debitamente motivate.

IMPUGNAZIONI

Il presente bando può essere impugnato entro sessanta giorni dalla sua pubblicazione avanti il Tribunale Amministrativo per la Calabria, ovvero entro centoventi giorni con ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.

NORME FINALI

a) tutti i termini disposti nel presente bando sono da intendersi come perentori;
b) tutte le modalità di partecipazione e presentazione dell'offerta disposte nel presente bando sono da intendersi a pena di esclusione, salva la possibilità da parte del responsabile del procedimento di invitare le imprese concorrenti a completare od a fornire i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati, per quanto disposto dall'art. 46 del D.Lgs. n. 163/06.

PRIVACY

Ai sensi del Testo unico Privacy, D. Lgs. 196/2003, si informa che i dati personali, forniti e raccolti in occasione della presente gara, verranno utilizzati, esclusivamente, in funzione e per i fini della gara e conservati successivamente presso l'archivio comunale.

In caso di discordanza fra gli atti della presente procedura verrà dato valore dispositivo a quanto contenuto rispettivamente nell'ordine in: BANDO-- CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI - ALLEGATI.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento amministrativo è la Sig.ra Maria Censore.

ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Il capitolato speciale d'appalto, il bando ed i relativi allegati sono pubblicati e disponibili

-sul sito istituzionale dell'ente www.comune.serrasanbruno.vv.it

-sull'albo pretorio del comune

Inoltre gli atti di gara sono consultabili dal lunedì al venerdì, nelle ore d'ufficio, e sino alla scadenza della presentazione delle offerte presso l'ufficio del Settore Amministrativo di questo Comune

- Tel.: 0963/7794
- Fax: 0963/70518
- E Mail elettorale@pec.comune.serrasanbruno.vv.it

Serra San Bruno lì 1. ottobre 2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- Maria CENSORE -



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA PRESSO LE SCUOLE MATERNE,
DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO GENNAIO 2014/ 31 DICEMBRE 2015**

Art. 1

Oggetto dell'appalto e sistema di aggiudicazione

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (preparazione, cottura, trasporto, sporzionamento e distribuzione dei pasti) agli alunni delle scuole materne del Comune di Serra San Bruno.

Sistema di aggiudicazione: l'appalto del servizio di mensa scolastica sarà affidato mediante procedura aperta (art.54 e 55 del D.lgs.163/2006 s.m.i.) con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta.

Nel caso vi sia un'offerta valida di un solo concorrente l'aggiudicazione sarà effettuata in favore di quest'ultimo.

In caso di offerte uguali si procederà al sorteggio come previsto dall'art.77, comma 2, del R.D. n.824/24.

In caso di discordanze fra il prezzo indicato in cifre ed in lettere, verrà tenuto valido quello espresso in lettere.

Le offerte andranno presentate, a pena di esclusione:

nei termini indicati nel bando di gara e nella modulistica all'uopo predisposta per la partecipazione alla gara.

La gara si terrà nella data, ora e luogo espressamente indicate nel bando di gara.

L'offerta dovrà essere accompagnata dall'attestazione di costituzione del deposito cauzionale provvisorio che viene stabilito nella misura del 2% dell'importo complessivo a base d'asta, che dovrà avvenire con le modalità indicate nel bando di gara.

Art. 2

Durata dell'appalto e finanziamento

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di gennaio 2014 e terminerà entro la fine del mese di dicembre 2015. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

L'Amministrazione si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con lettera raccomandata spedita con almeno 7 giorni d'anticipo.

Tale comunicazione sarà effettuata anche all'istituto scolastico interessato dal servizio ed al Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.P. di Vibo Valentia.

L'Amministrazione si riserva, per giustificati e documentati motivi di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 5 giorni prima della chiusura della mensa.

La ditta aggiudicataria, ricorrendone le condizioni, è obbligata, su richiesta dell'Ente appaltante, ad effettuare la fornitura del servizio a partire dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria

o definitiva dell'appalto, nelle more della stipula del contratto.

Finanziamento: il servizio è finanziato con fondi ordinari del bilancio del Comune e con fondi della Regione Calabria.

Art. 3

Costo del servizio e importo contrattuale

Il prezzo unitario di un pasto a base d'asta è fissato in €. **3,50, oltre IVA al 4%**, soggetto al ribasso percentuale che sarà operato dalla ditta in sede di gara, ai sensi dell'art. 82 comma 2, lettera b) del D.Lgs. n.163/2006. Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta.

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità revisionale del prezzo offerto.

Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Ente appaltante tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerte e conseguente al servizio di cui all'oggetto dello stesso capitolato.

Poiché il numero complessivo dei pasti, calcolato in via presuntiva, per tutta la durata del contratto è pari a 18.760 (9.380x2), il valore presunto dell'appalto è pari ad euro €. 68.286,00, (€34.143,00x2) compresa IVA 4% e oltre oneri sicurezza in €. 500,00, compresa IVA 21%.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

Art. 4

Modalità di esecuzione del servizio

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.

I pasti dovranno essere preparati presso i locali della ditta appaltatrice, provvisti delle autorizzazioni necessarie a norma di legge;

Devono essere osservate inoltre dalla ditta le norme contenute nelle linee guida per l'attività di ristorazione collettiva predisposte dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dell'ASP della Provincia di Vibo Valentia e/o dell'ASP di appartenenza, che descrivono le regole alle quali devono attenersi le strutture che si occupano della somministrazione dei pasti, quali i requisiti igienico-sanitari dei locali adibiti (cucina, zona lavaggio, dispensa, sala ristorazione, deposito per i prodotti non alimentari e servizi igienici) e le modalità di smaltimento dei rifiuti.

I pasti dovranno essere distribuiti presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola Materna "Spinetto" - Via Aldo Moro
- Scuola Materna " Terravecchia - Via Vittorio Emanuele 3°

La ditta aggiudicataria dovrà curare giornalmente il ritiro dei buoni mensa per ogni pasto somministrato consegnati ai genitori dietro versamento della somma determinata dall'Amministrazione quale costo del servizio a domanda individuale. I buoni, come sopra ritirati, dovranno essere allegati alla fattura del mese di competenza a riprova del numero dei pasti fatturato.

Ogni giorno le singole scuole comunicheranno alla Ditta, entro le ore 9,00, il numero dei pasti occorrenti. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).

La ditta appaltatrice sarà avvisata entro le ore 13,00 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa

un pasto freddo la cui composizione dovrà essere attinente agli alimenti previsti dal menù.

Art.5

Condizioni generali dell'appalto

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- Fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza delle tabelle dietetiche indicate dall'A.S.L. di competenza.
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sulle tabelle redatte dall'Azienda sanitaria provinciale di Vibo Valentia. Il menù prevede la somministrazione di:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto
 - Contorno
 - Pane
 - Frutta di stagione (un frutto)
 - Acqua minerale.
- Trasporto in idonei contenitori termici, consegna dei pasti presso le scuole interessate dal servizio, sporzionamento e distribuzione giornaliera nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione,
- Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- Pulizia straordinaria dei refettori ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- Forniture dei vuoti a perdere: piatti bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta).

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale;

Deterzione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia nel centro di cottura che nei refettori. Deterzione e disinfezione settimanale della celle frigorifero, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Deterzione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse ed etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
- b) integrità del prodotto, dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e caratteri organolettici adeguati, di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
- c) la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;

- d) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate, nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
- e) è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzi;
- f) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;
- g) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point) nonché il rispetto della normativa di cui al Decreto Lgs. 26.5.1997, n.155.
- h) La ditta dovrà attenersi alle prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) redatto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Il documento è predisposto dall'Amministrazione con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi. Lo schema del DUVRI è allegato al presente capitolato e ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Art.6

Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice avrà diritto di scegliere, a propria discrezione i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente.

La ditta dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

Art.7

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- a) fare in modo che non intercorrano più di due ore tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- b) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- c) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- d) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;

- * e) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

La Ditta appaltatrice si assumerà l'obbligo di conservare a + 4°C per almeno 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi muniti di etichetta recante la data, da utilizzare per analisi di laboratorio nel caso si verificano episodi di intossicazione;

Art.8

Determinazione del Menù

Le tabelle dietetiche sono quelle redatte dall'Azienda sanitaria provinciale di Vibo Valentia. La quantità servita dovrà essere corrispondente alla grammatura a crudo ed al netto. Particolare attenzione verrà prestata all'utilizzazione di prodotti agricoli che possono essere certificati "Prodotti biologici" da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all' art. 15 del Regolamento CEE n° 2092/91.

Art.9

Trasporto dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati ai singoli plessi con automezzi coibentati, utilizzati esclusivamente per questo scopo e muniti di idoneità igienico sanitaria nel rispetto delle normative e disposizioni vigenti.

I pasti saranno trasportati in contenitori multiporzione idonei, a norma di legge, a garantire la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. La temperatura dei pasti, all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a + 65°C per i pasti da consumarsi caldi, inferiore a + 10°C per i cibi da consumarsi refrigerati, inferiore a + 4°C per i cibi da conservarsi obbligatoriamente a tale temperatura. Ogni contenitore dovrà essere contrassegnato da apposita etichetta evidenziante:

- * denominazione dell'alimento contenuto;
- * data e orario di ultimazione della preparazione;
- * temperatura di conservazione obbligata o consigliata.

Art.10

Condizioni particolari dell'appalto

1. Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.
 - a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si obbliga inoltre ad applicare gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino al loro rinnovo e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci;
 - b) i suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;
2. Sicurezza del Personale addetto al servizio.

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 626/94 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità coordinando, quanto necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

Art. 11

Responsabile tecnico dell'impresa

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 12

Sciopero

Il servizio di refezione scolastica è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art.13

Controlli

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite da parte dei componenti la Commissione Mensa, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. L'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

Art.14

Assicurazione

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa RC. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore a €. 1.500.000,00.

Art. 15

Compensi

Il compenso per la gestione del servizio è comprensivo di ogni onere dovuto per l'espletamento di tutte le attività e di tutte le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato, nonché di tutte le attività aggiuntive che la ditta proporrà in sede di offerta e che sarà tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo, così come determinato per costo unitario di pasto all'atto della presentazione dell'offerta, verrà effettuato sulla base di fatture mensili. Le fatture emesse dovranno avere allegati i buoni pasto acquistati presso il Comune di Serra San Bruno, che gli utenti giornalmente consegneranno al personale scolastico addetto. L'accertamento delle presenze risulterà dal numero dei pasti di cui ai buoni allegati alla fattura e verificate con i dati comunicati dalle scuole. Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato entro sessanta giorni dalla presentazione della fattura.

All'atto del pagamento la ditta si intenderà compensata di qualsiasi sua prestazione, senza aver diritto a nuovi maggiori compensi intendendosi in tutto soddisfatta con il corrispettivo mensile. Il compenso pattuito rimane fisso per tutta la durata dell'appalto.

La sospensione del servizio mensa, nelle giornate di normale fruizione scolastica, determinata per qualsiasi motivazione dall'Amministrazione comunale, non darà luogo al pagamento di alcun corrispettivo, purché l'Amministrazione provveda a darne idoneo preavviso all'appaltatore.

Ai fini del pagamento delle somme spettanti, la Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010, a pena di nullità del contratto. Pertanto, la ditta aggiudicataria è obbligata, ai sensi dell'art. 3 della suddetta legge, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A., dedicati anche in via non esclusiva, ed a comunicare a questo Ente gli estremi identificativi dei suddetti conti correnti dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione.

In caso di mancato adempimento dei suddetti obblighi sarà attivata la risoluzione espressa del presente contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, il seguente codice identificativo gara (C.I.G.): Z6B0BB5DEB

Art. 16

Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- prestare cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 113 del D.lgs 163/2006;
- versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

Art. 17

Deposito cauzionale

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi dal presente capitolato d'appalto e dal contratto che lo recepisce, ovvero per il risarcimento dei danni nonché per il rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante il rapporto per fatto imputabile alla Ditta a ragione di inadempimento o di cattiva esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà costituire idonea garanzia fidejussoria nella misura del 10 % del corrispettivo globale determinato per tutta la durata dell'appalto.

Tale garanzia potrà essere presentata mediante idonea fidejussione bancaria od assicurativa per lo stesso importo, rilasciata con l'esplicita riconosciuta esclusione del beneficio della preventiva

escussione del debitore, da Aziende di credito, da Imprese di Assicurazione ai sensi della Legge del 10.06.1982, n. 348.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la misura della cauzione risultasse insufficiente.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto valersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del rapporto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice, prelevandone l'importo dal canone-corrispettivo.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del rapporto e comunque non oltre tre mesi.

La cauzione dovrà essere costituita prima della stipulazione del contratto.

18

Stipula del contratto

La stipula del contratto è subordinata:

-all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria.

-alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati.

-alla costituzione della cauzione definitiva come specificato nell'articolo precedente al versamento delle spese contrattuali.

-alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

-alla presentazione della polizza assicurativa e relativa quietanza come specificato nel presente capitolato.

Costituiscono parti integranti del contratto:

-l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica

-il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione.

Art. 19

Spese contrattuali

Qualsiasi spesa inerente il contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 20

Osservanza delle clausole contrattuali e penalità

L'Amministrazione comunale tramite un'apposita "Commissione Mensa", composta da:

- a) Assessore comunale con delega alla P.I.;
- b) Medico scolastico;
- c) N. 2 rappresentanti dei genitori;
- d) N. 2 insegnanti;

controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, l'Amministrazione, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali, dalla "Commissione Mensa" e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di €. 250,00;
- b) alla seconda segnalazione una penale di €. 500,00;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

Art. 21
Risoluzione del contratto

Il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificasse un caso di grave intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate per più di tre volte;
- per il verificarsi di inadempienze tali da rendere inaccettabile il servizio per gli scopi cui è destinato;
- per sopragiunta informativa interdittiva a carico dell'appaltatore, comunicata dagli Uffici competenti.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario per procedere a nuovo appalto, attribuendo gli eventuali maggiori costi alla ditta alla quale è stato revocato il contratto.

E' sempre fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze. Il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore senza necessità di diffide o altre formalità.

Resta infine stabilito che in caso di rescissione del contratto, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione appaltante procederà all'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 22
Divieto di cessione del contratto

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

Art. 23
Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

Art. 24
Danni

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

Art. 25
Esecuzione del servizio

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

Art. 26
Riservatezza dei dati

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/'90 e successive modifiche ed integrazioni;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Art. 27
Controversie

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione c/o risoluzione del contratto, sarà deferita ad un collegio di tre arbitri nominati ciascuno dalle parti ed il terzo dal Presidente del Tribunale di Vibo Valentia.

Il Collegio arbitrale giudicherà secondo le regole del diritto giusta quanto disposto dagli articoli 806 e seguenti del Codice Civile.

Il giudizio arbitrale sarà inappellabile e obbligherà le parti. La parte soccombente dovrà accollarsi le spese di giudizio.

Art. 28
Domicilio dell'appaltatore

L' Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutte la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Serra San Bruno.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge.

Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile del procedimento si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

Art. 29
Costituzione in mora

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell' appaltatore.

Art. 30
Cessione di crediti

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione comunale.

Art. 31
Rinvio a norme vigenti

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre, conseguirà efficacia per l'Amministrazione comunale solo dopo l'approvazione della procedura di gara da parte dei competenti organi.

– ALLEGATI AL CAPITOLATO

Costituiscono parte integrante del presente capitolato:
Allegato 01 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi

Letto, approvato e sottoscritto

SERRA SAN BRUNO, LI

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Nome e cognome

per la ditta Fornitrice

timbro e firma leggibile

GARA RELATIVA AL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO.
PERIODO GENNAIO 2014/31 DICEMBRE 2015

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

CIG. N. Z6B0BB5DEB

Allegato al capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne del Comune di Serra San Bruno.
periodo gennaio 2014/31 dicembre 2015

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO

(art. 26 comma 1 lett. b D.Lgs 81/2008) e MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

(Art. 26 comma 3 del Decreto Legislativo 81/2008)

Le attività oggetto del contratto di refezione scolastica dovranno essere eseguite in locali appositamente attrezzati presso le seguenti sedi scolastiche del Comune di Serra San Bruno
Scuola materna Spinetto Via Aldo Moro
Scuola materna Terravecchia Via Vittorio Emanuele 3°

Nel presente appalto di servizi e forniture,

Durata del contratto: gennaio 2014/31 dicembre 2015

Sono stati individuati i seguenti fattori di interferenza e di rischio specifico :

n.	INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Si	No
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Si	
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO		No
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		No
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		No
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'interno della sede)	Si	
5 b	ALLESTIMENTO DI UN'AREA (all'esterno della sede)		No
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Si	
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		No
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO		No
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI DELLA DITTA INCARICATA	Si	
9 b	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI DELLA SEDE	Si	
10	PREVISTO UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PLATTEFORME ELEVATRICI		No
11	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE		No
11 b	PREVISTO UTILIZZO PRODOTTI CHIMICI, DETERGENTI ECC.	Si	
12	PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI		No
13	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		No

14	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	Si	
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE (spostamento carrelli) CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI		No
16	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		No
17	17 PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (elettrica, acqua, gas, rete dati, linea telefonica)		No
18	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO (rilevazione fumi, allarme incendio, idranti, naspi, sistemi spegnimento)		No
19	PREVISTA INTERRUZIONE RAFFRESCAMENTO O RISCALDAMENTO		No
20	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO		No
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO		No
22	MOVIMENTO MEZZI (all'esterno della scuola)	Si	
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Si	
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (pavimenti / scale)	Si	
25	GLI EDIFICI NEI QUALI SI INTERVIENE SONO SOGGETTI A C.P.I.		No
26	26 PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFLAMMABILI / COMBUSTIBILI		No
27	EDIFICI DOTATI DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE	Si	
28	EDIFICI DOTATI DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME	Si	
29	EDIFICI DOTATI DI LUCE DI EMERGENZA	Si	
30	PRESENZA DI PUBBLICO NEGLI EDIFICI	Si	
31	EDIFICI SCOLASTICI / CON PRESENZA DI BAMBINI	Si	
32	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIVERSAMENTE ABILI		No
33	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO	Si	
34	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI		No
35	ESISTONO PERCORSI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		No
36	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO		No
37	ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DEGLI EDIFICI DA TUTELARE		No

NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO			
38	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO L'IMPIANTO ELETTRICO DELLE SCUOLE	Si	
39	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO LE FORNITURE IDRICHE DELLE SCUOLE	Si	
40	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO LE FORNITURE DI GAS DELLE SCUOLE		No

ANALISI DEI RISCHI COLLEGATI ALLE SINGOLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Si è trattato di individuare, analizzare e valutare i rischi, le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti e le attrezzature atti a garantire il rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

Si sono seguite le seguenti fasi per la valutazione dei rischi, sulla base della normativa:

- definizione del contesto: definizione della strategia, l'organizzazione, il sistema di gestione dei rischi;
- identificazione dei rischi: identificazione di che cosa, come e perché può dare origine a * rischi;
- analisi dei rischi: definizione dei sistemi di controllo esistenti e probabilità;
- valutazione e assegnazione di priorità dei rischi: livello dei rischi;
- trattamento dei rischi: sistema di monitoraggio;
- monitoraggio e revisione.

Nella tabella che segue sono riportate tre fasce di rischio individuate in funzione della frequenza e della gravità:

Cod.	Fascia	Frequenza	Gravità conseguenze	Misure di prevenzione protezione
A	Rischio elevato	Probabile. Verificati casi analoghi	Grave infortunio superiore a 30 gg. senza invalidità. Malattia professionale con invalidità permanente mortale. Infortunio superiore a 30 gg. con invalidità permanente. Malattia professionale letale o con effetti invalidanti.	E' necessario adottare misure tecniche, organizzative e procedurali per eliminare o ridurre al minimo i rischi. E' necessario adottare un piano di monitoraggio e revisione.
B	Rischio medio	Poco probabile. Il suo verificarsi richiede casi non comuni. Si sono verificati pochi casi analoghi	Medio infortunio compreso tra 8 e 30 gg.	E' necessario adottare misure di prevenzione e protezione quali: segnaletica di sicurezza, adozione d.p.i., informazione e formazione sui rischi.
C	Rischio basso	Improbabile. Il suo verificarsi richiede concomitanza di più eventi poco probabili. Non verificati casi analoghi.	Lieve infortunio minore a 8 gg.	Non è necessario adottare particolari misure di prevenzione e protezione.

DESCRIZIONE RISCHI SUDDIVISI PER ATTIVITA'

1 Trasporto pasti e movimentazione carichi		
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Le derrate alimentari, i secondi piatti, le salse ed i contorni vengono forniti direttamente dalla Ditta. La consegna viene effettuata dalla Ditta mediante contenitori e mezzi propri idonei muniti di certificazione ATP ed in linea con le vigenti disposizioni HACCP, con l'uso di montacarichi dalla sede stradale al piano di ingresso alla scuola e con l'aiuto di carrelli a ruote.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è prevalentemente di trasporto, movimentazione manuale di carichi, con rischi di lesioni dorso lombari, scivolamento, inciampo, cadute, piccole abrasioni o tagli alle mani, schiacciamenti di mani o piedi.
Entità	Classe di rischio B	Data la tipologia della movimentazione dovuta a peso, frequenza, forma, distanza, consistenza delle merci e allo storico degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso).
Misure	Protezione degli organi, contro il rischio di tagli, ecc.	Informazione e formazione sulla corretta movimentazione manuale dei carichi. Uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile).

2 Preparazione alla distribuzione		
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	Attrezzatura utilizzata (contenitori) e gli Scaldavivande.
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Il lavoro è accensione degli scaldavivande. Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di svolgimento di tali attività. e attrezzature a norma e allo storico degli infortuni il rischio è da considerarsi C (basso).
Misure	Protezione degli organi contro il rischio di tagli ecc.	Informazione e formazione sul corretto utilizzo dell'attrezzatura. Utilizzo di attrezzatura a norma. uso dei d.p.i. (scarpe antiscivolo, guanti e attrezzatura disponibile).

3 Distribuzione -mescita		
Attività	Descrizione di macchine, attrezzature, impianti, materiali	In questa fase che in parte si identifica con la preparazione alla distribuzione non ci sono rischi particolari e pertanto si può considerare come la precedente
Rischi	Elenco dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori	Non si ravvisano rischi particolari collegati allo specifico luogo di svolgimento di tali attività.
Entità	Classe di rischio A, B, C	Per quanto sopra evidenziato il rischio è da considerarsi di tipo C (basso).

recapito dei responsabili dell'impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con la presenza del cantiere stesso.

2) BARRIERE ARCHITETTONICHE / PRESENZA DI OSTACOLI

Nell'attuazione degli interventi e nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento. Segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti. Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collocate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni. Se gli interventi presuppongono l'apertura di botole, cavedi, sottopassaggi e simili, eventualmente posti nella zona sottostante i pavimenti, dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio o garantire la continua presenza di persone a presidio. Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

3) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE

OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta della scuola a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi.

4) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI

SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309. L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

5) INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

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

6) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15, d.lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008), le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo. Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere

fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale un certificato di conformità e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R.459/96 «direttiva macchine». Per eventuali prodotti chimici presenti (compresi prodotti per la pulizia) dovrà essere richiesta alle Ditte fornitrici la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

7) EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arrieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazioni di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.). Se la fuga di gas avesse interessato un intero edificio, occorre disattivare l'alimentazione elettrica, intervenendo sull'interruttore generale, ad evitare che in qualche locale possa verificarsi un innesco causato dall'impianto elettrico (avviamento di ascensore, avviamento di bruciatore di centrale termica, avviamento di una elettropompa, ecc.). Se il gas permane far intervenire l'azienda del gas e le squadre di emergenza, seguendo le procedure. Non depositare bombole contenenti gas GPL in locali interrati o seminterrati, e, comunque, aventi il piano di calpestio sotto il piano di campagna o il marciapiedi stradale.

8) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.

9) USO DI PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici comunali deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale). Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

10) FIAMME LIBERE

Le attività lavorative che necessitino l'impiego di fiamme libere saranno precedute:

- dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del punto di intervento;
- dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente anche l'uso dei presidi antincendio disponibili;

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

E' vietato introdurre altre fiamme libere e bombole di gas infiammabile all'interno dei locali scolastici.

11) EMERGENZA

Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze. In particolare per i servizi svolti nelle Scuole Comunali :

- ogni attività interna ed esterna all'edificio dovrà svolgersi a seguito di coordinamento tra il Referente di Contratto o suo Delegato e i responsabili della didattica;
- non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detersivi, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive.

Lo scambio di informazioni con i responsabili della istituzione scolastica prevederà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati:

- i responsabili per la gestione delle emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna;
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

A seguito di questo scambio di informazioni per l'attuazione degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi e per la individuazione delle possibili interferenze dovrà essere redatto un «verbale di coordinamento» tra il Responsabile della Scuola, la Ditta esterna e l'Amministrazione Comunale.

COSTI DELLA SICUREZZA

Valutazione in relazione alla tipologia del servizio. Per la loro stima sono stati adottati i seguenti criteri:

- per ciò che concerne gli apprestamenti è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo;
- per ciò che concerne le dotazioni di sicurezza dei mezzi d'opera, esse sono state escluse dal costo della sicurezza intendendosi che si deve far ricorso ad attrezzature rispondenti ai requisiti di legge;
- per ciò che concerne i mezzi ed attrezzature di protezione collettiva è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo;
- per ciò che concerne i DPI è stato considerato addebitabile alla sicurezza l'intero costo per quanto riguarda i DPI monouso.

Tale stima è stata effettuata in modo analitico per voce singola a corpo arrotondando gli importi risultanti:

a) Apprestamenti previsti	Quantità	Importo
Segnali di avvertimento specifici	A corpo	€ 100,00
b) Procedure previste per specifici motivi di sicurezza	Quantità	Importo
Sopralluoghi ai fini della valutazione di rischi connessi all'esecuzione delle attività lavorative oggetto del presente DUVRI	A corpo	€ 100,00
Formazione ed informazione specifica ai lavoratori per l'attività oggetto dell'appalto	A corpo	€ 300,00
Costo totale per applicazione del DUVRI	A corpo	€ 500,00

(MODELLO A)

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO

PERIODO GENNAIO 2014 – 31 DICEMBRE 2015

AL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO
PIAZZA CARMELO TUCCI N. 1
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto.....nato a.....il.....
e residente inalla via.....n.....
Stato.....C.F.....legale rappresentante di
.....
con sede inalla via
Partita I.v.a.....
(oppure procuratore speciale della suddetta ditta in forza di procura speciale e rogito del
notaio.....in.....data.....),

CHIEDE

di partecipare alla procedura sopra indicata in qualità di:

- come impresa singola, individuale o societaria;
- capogruppo di un'associazione temporanea di imprese o consorzio ordinario;
- comandante di un'associazione temporanea di imprese o consorzio ordinario
- Consorzio;
- Consorziata designata alla esecuzione.

ed a tal fine, consapevole delle conseguenze penali a cui va incontro per eventuali dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità ai sensi del DPR 445/2000

dichiara

1) indicandole specificamente, di non trovarsi nelle condizioni previste nell'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c) d), e), f), g), h), i), l), m), nter) ed nquater) del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. e precisamente:

- che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, o di concordato preventivo e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- che nei confronti del titolare/legale rappresentante non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575;
- che nei confronti del titolare/legale rappresentante non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, ovvero per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode e riciclaggio;

(il dichiarante è obbligato ad indicare di seguito tutte le eventuali condanne definitive riportate, ivi incluse quelle per le quali abbia beneficiato della non Menzione.....)

- di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione dei servizi affidati dall'Ente appaltante che bandisce la gara ovvero di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;
- di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita;
- di non aver reso false dichiarazioni, nell'anno antecedente la data della presente gara, in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'impresa è stabilita e di avere le seguenti posizioni assicurative:

INPS matricola n. _____ sede di _____;
 INAIL matricola n. _____ sede di _____ (compilare gli spazi vuoti);

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12.03.1999 n. 68;
 - che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. e) del Decreto Legislativo 08.06.2001 n. 231, ovvero altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
 - che nei confronti dei soggetti di cui alla precedente lettera b) che, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime 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 risultino 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 nei tre anni antecedenti 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'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;
 - che si trovino, 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. A tal fine dichiara:
 - a) di non trovarsi in situazione di controllo (anche di fatto) diretto o come controllante o come controllato con alcuna impresa;
 - oppure
 - b) di trovarsi in situazione di controllo (anche di fatto) diretto o come controllante o come controllato con le seguenti imprese: _____
 e che tali situazioni non hanno influito sulla presentazione dell'offerta che è stata formulata dal concorrente in modo autonomo;
- 2) l'inesistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge 383/2001 e ss.mm.ii.ii.;
- 3) di prendere atto e di accettare in particolare che l'Amministrazione, in caso di inadempimento, si avvarrà della clausola risolutiva espressa ex art. 1456 Codice Civile;

4) di essere iscritta alla Camera di Commercio ovvero (nel caso di cooperative sociali) all'Albo Regionale per l'oggetto relativo alla presente gara;

5) a) di possedere un fatturato globale nel triennio precedente la gara, non inferiore ad € _____ Iva esclusa nei servizi identici a quelli oggetto del presente appalto oppure

b) di non essere in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, provando la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dall'Ente appaltante.

6) il possesso delle attrezzature tecniche e risorse umane di cui al presente Bando di Gara;

7) di essere informato, ai sensi del D.Lgs. n. n. 196/2003 e ss.mm.ii., che i dati forniti per la partecipazione alla gara, saranno trattati dall'Ente appaltante (titolare del trattamento) in forma cartacea c/o informatizzata per le sole finalità istituzionali connesse alle procedure di gara. E' consapevole che i dati possono essere comunicati ed altre pubbliche amministrazioni per le attività ammesse dalla legge.

DICHIARA, altresì, (solo in caso di avvalimento)

in qualità di impresa ausiliata di non possedere i seguenti requisiti previsti dal bando e dal disciplinare ai fini della partecipazione alla gara e, pertanto, in conformità, a quanto disposto dall'art. 49 del D.Lgs.n. 163/2006 e ss.mm.ii di avvalersi dei seguenti requisiti: _____
posseduti dalla seguente impresa ausiliaria (indicare denominazione, ragione sociale, sede, codice fiscale e P.IVA, tel. e fax.)

_____ li _____

Timbro e Firma

Allegati alla presente dichiarazione, ai sensi di quanto indicato del bando di gara

- copia documento di identità del sottoscrittore;
- capitolato d'appalto controfirmato in ogni sua pagina;
- copia certificato Casellario Giudiziale del legale rappresentante;
- copia certificazioni di qualità: UNI EN ISO 9001;
- copia documentazione sistemi HACCP
- copie autorizzazioni sanitarie
- costituzione deposito cauzionale provvisorio;
- dichiarazione sopralluogo;
- idonea documentazione requisiti economici-finanziari;
- copia DURC

(MODELLO B)

DICHIARAZIONE RESA E SOTTOSCRITTA DA CIASCUN SOCIO MUNITO DI POTERE DI RAPPRESENTANZA

AI COMUNE DI SERRA SAN BRUNO
PIAZZA CARMELO TUCCI N. 1
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto.....
nato a il..... e residente in alla
via..... n..... Stato.....
C.F..... nella sua qualità di socio munito di potere di
rappresentanza dell'impresa
con sede in alla via..... Partita

I.v.a. consapevole delle conseguenze penali a cui va incontro per eventuali dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità dichiara di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne del Comune di Serra San Bruno.

(il dichiarante è obbligato ad indicare di seguito tutte le eventuali condanne definitive riportate, ivi incluse quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione.....
.....);

Alla presente si allega documento di Identità del dichiarante in corso di validità.

_____ li _____ Timbro e Firma

(MODELLO C)

Dichiarazione preliminare del legale rappresentante dell'impresa con la quale dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di Gara e nel relativo Capitolato Tecnico;

AL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO
PIAZZA CARMELO TUCCI N. 1
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000

Il sottoscritto.....nato a.....il.....
e residente in.....alla
via.....n.....Stato.....
C.F.....legale rappresentante di
.....con sede in.....alla
via..... Partita I.v.a.....
(oppure procuratore speciale della suddetta ditta in forza di procura speciale e rogito del
notaio.....in.....data.....),
consapevole delle conseguenze penali a cui va incontro per eventuali dichiarazioni mendaci, sotto la
propria responsabilità

DICHIARA

1. Di avere preso conoscenza delle servizio da eseguirsi, attraverso l'esame di tutta la documentazione di gara;
2. Di essersi recato presso le scuole dove deve essere eseguito il servizio e di essersi resi conto delle condizioni contrattuali per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
3. Di avere accertato l'esistenza e la reperibilità delle risorse strumentali, umane e materiali, da impiegare, in correlazione anche ai tempi previsti per la durata del servizio;
4. Di avere la disponibilità del personale tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato per tutta la durata dell'appalto, così come da capitolato Tecnico;
5. Di avere valutato tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire tanto sul costo dei beni strumentali all'esecuzione del servizio, quanto sul costo del personale, dei noli e dei trasporti e conseguentemente sulla determinazione dei prezzi, quanto sulle condizioni contrattuali in generale e sull'esecuzione del servizio;
6. Di avere giudicato il servizio stesso realizzabile ed i prezzi in complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta proposta;
7. Di avere effettuato una verifica del personale necessario per l'esecuzione del servizio nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità ed alla tipologia e categoria del servizio in appalto;
8. Di avere la disponibilità per tutta la durata del servizio dei mezzi necessari all'esecuzione delle attività secondo le prescrizioni del Capitolato Tecnico ed idonei a consentirne l'esecuzione per tutto il tempo contrattualmente previsto;
9. Di essere perfettamente edotto delle attività previste per lo svolgimento del servizio in argomento;
11. Di aver tenuto conto, nella preparazione e nella presentazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo in cui deve essere eseguito il servizio;
12. Di aver preso conoscenza del D.U.V.R.I.;
13. Che il prezzo stabilito per gli oneri per la sicurezza viene considerato congruo e quindi accettato nel suo importo a prescindere dalle variazioni quantitative delle singole categorie nei limiti di legge;
14. Di essere consapevole che la partecipazione alla presente gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le norme e disposizioni contenute nel BANDO DI GARA e relativo CAPITOLATO TECNICO;

15. a) di possedere un fatturato globale nel triennio precedente la gara, non inferiore ad € _____ Iva esclusa nei servizi identici a quelli oggetto del presente appalto
oppure

b) di non essere in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, provando la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dall'Ente appaltante.

16. Di avere la disponibilità effettiva di un centro cottura al momento dell'aggiudicazione e per l'intera durata contrattuale dell'affidamento.

Le dichiarazioni rese formano parte integrante del contratto.

Alla presente si allega documento di Identità del dichiarante in corso di validità.

_____ il _____ Timbro e Firma

Modello "D"
OFFERTA ECONOMICA

Bollo
€ 16,00

AL COMUNE DI SERRA SAN BRUNO
PIAZZA CARMELO TUCCI N. 1
89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

OGGETTO: GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE DEL COMUNE DI SERRA SAN
BRUNO.
PERIODO GENNAIO 2014 – 31 DICEMBRE 2015

Il sottoscritto.....
nato a il
e residente in alla
via.....n.....Stato.....C.F.....
.....legale rappresentante dell'impresa.....
con sede in alla
via.....n.....
.....Partita I.v.a.
(oppure procuratore speciale della suddetta ditta in forza di procura speciale e rogito del
notaio..... in data)
Tel. fax

come:

- concorrente singolo;
 capogruppo/mandatario di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o di un consorzio ordinario
di concorrenti di cui alle lett. d) ed e) dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006;
 mandante di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o di un consorzio
ordinario di concorrenti di cui alle lett. d) ed e) dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006;

OFFRE

quanto segue per la gara in oggetto:

Prezzo unitario del pasto per utenti delle scuole materne

-in cifre € IVA di legge esclusa

-in lettere Euro IVA di legge esclusa.

Dichiara inoltre che:

Il prezzo di cui sopra si intende comprensivo di tutte le spese ed oneri relativi ai servizi oggetto di
appalto, con la sola esclusione dell'IVA.

L'offerta tiene conto di tutti gli obblighi contrattuali, della situazione dei luoghi dell'appalto, degli
obblighi e degli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e di
ogni altra condizione di lavoro.

..... li

Timbro e Firma

Alla presente si allega documento di Identità del dichiarante in corso di validità.