



COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila

Piazza della Libertà, 1 – Tel.: 0863908300 Fax: 0863995412



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI CARSOLI, ORICOLA, PERETO, ROCCA DI BOTTE

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEI SERVIZI GENERALI

N° 95 Data 03/08/2016	OGGETTO: Servizio di refezione scolastica Scuola Infanzia e Primaria Carsoli Capoluogo a.s. 2016/2017 Determinazione a contrattare ex art. 192 D. Lgs.vo n° 267/2000 e s.m.i. Indizione gara di appalto mediante procedura aperta ai sensi dell' art. 60 c.1 D. Lgs.vo n° 50/2016 Approvazione bando di gara, capitolato speciale d'appalto con annesso menù, d.u.v.r.i. e schema di contratto CIG 6774092D8C
--	---

L'anno duemilasedici, il giorno 3 del mese di Agosto, nel proprio ufficio.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI GENERALI

Visto il Decreto Sindacale prot. n° 5463 del 10.06.2016 che ha attribuito alla Sottoscritta la posizione organizzativa, ai sensi dell'art. 50, comma 10 del T.U.E.L., approvato con D. Lgs. n° 267/2000 e dell'art. 8 e segg. del C.C.N.L.

Vista la deliberazione di Consiglio Comunale n° 17 del 25.05.2016 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2016-2018;

Preso atto che il servizio di refezione scolastica fornito dalla ditta "ITALREST s.r.l." di Roma in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo è scaduto lo scorso 7 Giugno e che si rende necessario procedere all'avvio della relativa procedura di gara al fine di garantire la prosecuzione del servizio anche per l'a.s. 2016/2017, senza provocarne interruzioni;

Dato atto che il servizio in oggetto non è compreso né nelle Convenzioni attive di Consip né nei Bandi di gara pubblicati dalla stessa per servizi comparabili né nel Me.PA (Mercato Elettronico per le Pubbliche Amministrazioni);

Preso atto di quanto contenuto nel nuovo codice degli appalti di cui al D. Lgs.vo n° 50/2016, in particolare l'art. 37 comma 3 *"Le stazioni appaltanti non in possesso della necessaria qualificazione di cui all'art. 38 procedono all'acquisizione di forniture, servizi e lavori ricorrendo a una centrale unica di committenza ovvero mediante aggregazione con una o più stazioni appaltanti aventi la necessaria qualifica"*;

Vista la Deliberazione di C.C. n° 22 del 23.11.2015 con la quale è stato approvato lo schema di convenzione per la gestione in forma associata della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte, in adempimento al comma 3-bis dell'art. 33 del D. Lgs.vo n° 163/06 e s.m.i., definitivamente sottoscritta in data 01.12.2015;

Preso atto che il Comune di Oricola è stato designato Ente Capofila presso il quale ha sede l'ufficio comune operante come Centrale Unica di Committenza per i Comuni di Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte e che con decreto sindacale n° 5 del 03.12.2015 il Sindaco del Comune di Oricola ha nominato

l'Arch. Tarquinio Del Matto, già Responsabile dell'Area Tecnica del Comune di Oricola, Responsabile del predetto ufficio;

Visto l'art. 19 della menzionata convenzione il quale dispone che ogni Comune associato nomina per ciascuna acquisizione di beni e servizi un responsabile del procedimento;

Visto l'articolato della convenzione in ordine alla competenza della Sottoscritta all'adozione della presente determinazione a contrarre in quanto Responsabile del procedimento individuato in relazione all'intervento di cui trattasi;

Riconosciuta, pertanto, la propria competenza ad adottare la presente determinazione;

Dato atto che la stessa sarà trasmessa al Comune Capofila della Centrale Unica di Committenza ai fini dell'aggiornamento del Registro Generale delle Determinazioni adottate dalla C.U.C. tra i Comuni di Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte;

Vista la Deliberazione di Giunta Comunale n° 64 del 21.06.2016, con la quale è stato stabilito di assicurare anche per l'anno scolastico 2016-2017 il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo, dando mandato alla Sottoscritta per tutti gli adempimenti conseguenti, in particolare la determinazione a contrattare per l'affidamento del servizio di refezione scolastica tramite gara d'appalto a procedura aperta per l'a.s. 2016/2017, tenendo presente quanto segue:

- il servizio di mensa scolastica sarà garantito in favore degli alunni:
 - a) della Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova a Carsoli per 5 giorni settimanali: dal lunedì al venerdì;
 - b) della Scuola Primaria sita in Via Roma a Carsoli, per 2 giorni settimanali, presumibilmente martedì e giovedì;
- i locali "cucina" per la preparazione dei pasti sono situati all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "Carlo Scarcella" di Carsoli, dove, in apposito refettorio, verranno consumati i pasti da parte dei relativi alunni;
- i pasti saranno erogati nella forma di "pasti veicolati" per gli alunni della Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova e per parte degli alunni della Scuola Primaria di Carsoli collocati nell'ex edificio della scuola materna sito in Via Mazzini;
- il numero degli iscritti, così come comunicato dal Dirigente Scolastico, è di 120 bambini alla Scuola dell'Infanzia e 264 alla Scuola Primaria;

Che con medesima deliberazione è stato dato atto che le risorse necessarie all'espletamento del servizio per il periodo Ottobre/Dicembre 2016, stimate presuntivamente in € 56.000,00 + iva 4% sulla base del numero dei rientri pomeridiani e degli alunni che usufruiranno del servizio mensa, sono allocate ai capitoli 8210 e 8220 Programma 6, Titolo 1 del corrente bilancio, mentre quelle necessarie all'espletamento del servizio per il periodo Gennaio/Giugno 2017, stimate presuntivamente in € 91.000,00 + iva 4% , sono allocate ai medesimi capitoli 8210 e 8220, Programma 6, Titolo 1 del bilancio 2017;

Che sono stati rinviati a successivo atto, da adottarsi a conclusione dell'espletamento della gara , i relativi impegni di spesa.

Rilevato, pertanto, in esecuzione della su richiamata volontà giuntale:

- che necessita garantire il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, con riferimento all'anno scolastico 2016 -2017;

- che quest'ufficio intende utilizzare per la scelta del contraente il sistema di gara della procedura aperta;
- che, in conseguenza di ciò, all'uopo sono stati predisposti l'apposito bando di gara (Allegato A), il capitolato speciale d'appalto con annesso menù (Allegato B), il D.U.V.R.I. (Allegato C) e lo schema di contratto (Allegato D);

Tutto ciò premesso:

Visto il D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50 *"Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"*, di seguito denominato D. Lgs. n.50/2016;

Atteso che la scelta del contraente sarà effettuata mediante il sistema di gara della procedura aperta, ai sensi dell'art.60 comma 1 D. Lgs. n.50/2016, ritenuto il metodo più coerente con la tipologia e l'entità del servizio, adottando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sull'importo **a base d'asta di € 147.000,00 oltre IVA al 4%** di cui € 1.470,00 (pari all'1% dell'ammontare complessivo dell'appalto) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, vale a dire **€ 4,20** (di cui € 0,042 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) **+ iva 4%** posto a base d'asta per ogni singolo pasto, per un numero presunto di pasti pari a 35.000 per tutta la durata dell'appalto;

Dato atto che il ruolo del Responsabile Unico del Procedimento per la presente gara verrà svolto dalla Sottoscritta Dott.sa Sabrina Marzano, in qualità di Responsabile dei Servizi Generali;

Visti il bando di gara per l'espletamento del servizio in oggetto, il capitolato speciale d'appalto con annesso menù, il D.U.V.R.I. e lo schema di contratto, allegati alla presente determinazione, quali parti integranti e sostanziali, rispettivamente, sotto le lettere **A), B), C) e D)**;

Ritenuto necessario dare pubblicità alla presente, con tutti i suoi allegati, mediante:

- pubblicazione sulla G.U.R.I.
- pubblicazione su un quotidiano nazionale;
- pubblicazione su un quotidiano locale;
- sul sito del comune di Oricola www.comune.oricola.aq.it Sezione "CUC Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte" – "Bandi di gara e contratti".
- sul sito del Comune di Carsoli www.comune.carsoli.aq.it

Dato atto e precisato, altresì, che ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. n° 267/2000:

1. il fine che il contratto intende perseguire è quello di garantire il servizio di refezione scolastica agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, compresi gli insegnanti e il personale ATA aventi diritto;
2. l'oggetto della fornitura è il servizio di refezione scolastica, per l'anno scolastico 2016/2017, in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, compresi gli insegnanti e il personale ATA aventi diritto;
3. la forma contrattuale sarà quella pubblica amministrativa e tutte le spese ad esso relative saranno a carico del soggetto incaricato dell'esecuzione del servizio;
4. la gara con procedura aperta (ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D.Lgs.vo n° 50/2016) verrà affidata con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art 95 comma 3 lettera a) del D. Lgs.vo n° 50/2016;

Precisato, inoltre, che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di **una sola offerta**, purché pervenuta nel rispetto dei prescritti termini e modi stabiliti nel bando di gara, in ragione delle esigenze che impongono di ottenere l'acquisizione del servizio in tempo utile prima della data di inizio ufficiale delle lezioni stabilita per l'a.s. 2016/2017;

Visto il D. Lgs. n° 50/2016;
Visto il D. Lgs. n° 267/2000;
Visto il vigente Regolamento degli Uffici e dei Servizi;

D E T E R M I N A

- Di ritenere la narrativa parte integrante e sostanziale del presente atto;
- Di indire gara d'appalto con **procedura aperta** (ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D. Lgs.vo n° 50/2016) per l'affidamento del servizio di refezione scolastica – a.s. 2016/2017 - in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sull'importo **a base d'asta di € 147.000,00 oltre IVA al 4%** di cui € 1.470,00 (pari all'1% dell'ammontare complessivo dell'appalto) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, vale a dire **€ 4,20** (di cui € 0,042 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) **+ iva 4%** posto a base d'asta per ogni singolo pasto, per un numero presunto di pasti pari a 35.000 per tutta la durata dell'appalto;
- Di approvare gli schemi di : Bando di gara (Allegato A), Capitolato speciale d'appalto con annesso menù (Allegato B), D.U.V.R.I. (Allegato C) e Modello del Contratto (Allegato D) predisposti dalla Sottoscritta, in qualità di Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli e di Responsabile unico di procedimento che, allegati alla presente, ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
- Di dare atto che la spesa complessiva presunta per il servizio de quo è pari a circa € 147.000,00 + iva 4% per l'intero anno scolastico 2016/2017 (presumibilmente dal 3 Ottobre 2016 e fino alla fine dell'anno scolastico) e che le risorse necessarie all'espletamento del servizio per il periodo Ottobre/Dicembre 2016, stimate presuntivamente in € 56.000,00 + iva 4% e per il periodo Gennaio/Giugno 2017, stimate presuntivamente in € 91.000,00 + iva 4%, sono allocate ai capitoli 8210 e 8220 Programma 6, Titolo 1 rispettivamente del corrente bilancio e del bilancio 2017;
- Di dare atto, altresì, che si procederà al relativo impegno di spesa ad avvenuta aggiudicazione;

La presente determinazione avrà esecuzione dopo l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria e l'inserimento nella raccolta di cui all'art. 183 c. 9°, del Decreto Lgv. 267/00 (T.U.);

Ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio On line per 15 giorni consecutivi.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Si attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa del presente atto, ai sensi dell'art. 147 bis del T.U.E.L.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott. sa Marzano Sabrina

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

Si attesta la regolarità contabile del presente atto nonché la copertura finanziaria, ai sensi degli artt. 147 bis e 151 c. 4 del T.U.E.L.

IMP. n° ----- del -----

Carsoli lì **04/08/2016**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
FINANZIARIO**

F.to Dott.sa Anna Maria D'Andrea

Prot. n. 7378 del 08/08/2016

La presente determinazione viene trasmessa oggi 08/08/2016:

X All'Albo Pretorio

X Sul sito istituzionale dell'Ente

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to Dott.ssa Sabrina Marzano**

La presente determinazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio On Line per 15 giorni consecutivi
dal _____ al _____

Carsoli lì _____

**IL RESPONSABILE DELLE
PUBBLICAZIONI**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI CARSOLI, ORICOLA, PERETO, ROCCA DI BOTTE

OGGETTO: **Bando di gara** mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2016/2017

CATEGORIA DI SERVIZIO E NUMERO CPC: Cat. 17 – CPC 64

CODICE IDENTIFICATIVO GARA : CIG. 6774092D8C

In esecuzione della determinazione C.U.C. del Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli n° 95 del 03.08.2016 è indetta pubblica gara mediante **procedura aperta** ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D. Lgs.vo n° 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica – a.s. 2016/2017 - in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, con il criterio di aggiudicazione **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a).

STAZIONE APPALTANTE: C.U.C. tra i Comuni di Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte per conto del Comune di Carsoli, Via Castello, 20 – 67063 Oricola (Aq);

tel. 0863/996121 fax 0863/996529

mail: info@comune.oricola.aq.it

pec: info@pec.comune.oricola.aq.it

CAPO I

DESCRIZIONE, IMPORTO DEL SERVIZIO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. DESCRIZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO:

Servizio di refezione scolastica – a.s. 2016/2017 - in favore degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria di Carsoli Capoluogo, compresi gli insegnanti e il personale ATA aventi diritto.

Il servizio di refezione scolastica sarà garantito in favore degli alunni:

- a) della Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova a Carsoli per 5 giorni settimanali: dal lunedì al venerdì;
- b) della Scuola Primaria sita in Via Roma a Carsoli, per 2 giorni settimanali, presumibilmente martedì e giovedì.

I locali "cucina" per la preparazione dei pasti sono situati all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "Carlo Scarcella" di Carsoli, dove, in apposito refettorio, verranno consumati i pasti da parte dei relativi alunni.

I pasti saranno erogati nella forma di "pasti veicolati" per gli alunni della Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova e per parte degli alunni della Scuola Primaria di Carsoli collocati nell'ex edificio della scuola materna sito in Via Mazzini.

Il numero degli iscritti, così come comunicato dal Dirigente Scolastico, è di 120 bambini alla Scuola dell'Infanzia e 264 alla Scuola Primaria.

2. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DEL SERVIZIO:

Dott.ssa Sabrina Marzano, Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

- D. Lgs.vo n° 50/2016;
- Quanto stabilito nel presente bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto con annesso menù.

La gara d'appalto del servizio di refezione scolastica sarà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D.Lgs.vo n° 50/2016 e aggiudicata applicando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dell'art. 95, comma 3 lettera a), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sull'importo **a base d'asta di € 147.000,00 oltre IVA al 4%** di cui € 1.470,00 (pari all'1% dell'ammontare complessivo dell'appalto) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, vale a dire **€ 4,20 + iva 4%** (di cui € 0,042 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) posto a base d'asta per ogni singolo pasto, per un numero presunto di pasti pari a 35.000 per tutta la durata dell'appalto.

Tale quantificazione è tuttavia indicativa: il numero di pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qualcosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'Ente appaltante richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta stessa, in base al disposto dell'art. 97 del D. Lgs.vo n° 50/2016.

L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Ci si riserva, inoltre, la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

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

Modalità di aggiudicazione: La gara si svolgerà secondo la procedura di seguito riportata.

La Commissione giudicatrice procederà - *in seduta pubblica* - valutando in prima istanza:

- a) Il rispetto dei termini fissati per la presentazione della documentazione di gara.
- b) L'integrità dei plichi e la loro rispondenza a quanto previsto nel presente bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- c) La presenza e la regolarità della documentazione necessaria per l'ammissione alla gara, contenuta nella "Busta 1" - Documentazione amministrativa. Dopo aver verificato la regolarità dei plichi e delle buste nonché della documentazione presentata, verrà data lettura delle imprese per le quali si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica;
- d) Di seguito la Commissione di gara - *in seduta riservata* - procederà all'apertura della "Busta n° 2" - Progetto tecnico presentata da ogni concorrente ammesso, al fine di esaminare la documentazione ivi inserita ed attribuire i punteggi secondo i criteri specificati nel presente bando e nel capitolato speciale d'appalto.

Successivamente la Commissione procederà - *in seduta pubblica* - nel modo seguente:

- a) Darà lettura dei punteggi attribuiti all'Offerta tecnica;
- b) Aprirà le offerte economiche di cui alla "Busta n° 3" - Offerta economica e procederà all'attribuzione automatica del punteggio corrispondente all'offerta;
- c) Darà lettura della graduatoria dei concorrenti sulla base del punteggio complessivo conseguito da ciascuno;
- d) Individuerà il concorrente aggiudicatario.

Su richiesta della Commissione, le imprese partecipanti sono tenute a fornire tutte le informazioni e/o elaborati ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'impresa mentre per il Comune lo sarà dopo intervenuta approvazione in via definitiva, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati. L'Ente appaltante, prima dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara e alla veridicità della documentazione.

L'aggiudicazione sarà effettuata, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs.vo n° 50/2016, all'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del punteggio più elevato conseguito cumulando i fattori prezzo-qualità del servizio. La valutazione avverrà in base ai criteri riportati nell'art. 6 del Capitolato speciale d'appalto, nei limiti dei punteggi massimi attribuibili di seguito riportati:

Offerta tecnica: punteggio massimo attribuibile	65/100
Offerta economica: punteggio massimo attribuibile	35/100
Totale punti a disposizione:	100/100

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 65, relativo al progetto qualità del servizio offerto.

4.LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO:

- Scuola Primaria "Carlo Scarcella" sita in Via Roma, Carsoli (centro cottura e refettorio per somministrazione e consumazione pasti).
- Sezione distaccata della Scuola Primaria, sita nella ex sede della scuola dell'infanzia di Via Mazzini, Carsoli (solo refettorio per somministrazione e consumazione pasti).
- Scuola dell'Infanzia sita in Via Genova, Carsoli (solo refettorio per somministrazione e consumazione pasti).

5. DURATA :

La durata del contratto è fissata in 1 (uno) anno scolastico e, specificamente, l'a.s. 2016/2017, con decorrenza presumibilmente da lunedì 3 Ottobre 2016 e fino alla data stabilita per la fine dell'anno scolastico.

6. IMPORTO A BASE D'ASTA: prezzo posto a base di gara, per l'anno scolastico 2016-2017, € 147.000,00 oltre iva 4%, di cui € 1.470,00 (pari all'1 % dell'ammontare complessivo dell'appalto) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, vale a dire **€ 4,20 + iva 4%** (di cui € 0.042 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) posto a base d'asta per ogni singolo pasto, per un numero presunto di pasti pari a 35.000 per tutta la durata dell'appalto.

7. OFFERTE IN AUMENTO, OFFERTE PARZIALI E VARIANTI

L'appalto deve essere reso in modo unitario, non è consentita la partecipazione solo per l'esecuzione di parte di esso. Non sono ammesse offerte in aumento o pari, rispetto all'importo posto a base d'asta.

8. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art.45, commi 1 e 2, del D.Lgs. n.50/2016, costituiti da imprese singole o riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art.48 del citato D. Lgs., nonché i concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea. Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile. La stazione appaltante escluderà altresì dalla gara i concorrenti per i quali sarà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. I consorzi stabili sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. E' vietata la partecipazione di più di un consorzio stabile.

9. AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art.45 del D. Lgs. n.50/2016, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo, avvalendosi di altro soggetto. A tal fine il concorrente allega:

- a) una sua dichiarazione, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 così come riportato al Capo II del presente bando;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell' impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest' ultima dei requisiti generali di partecipazione nonché l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 così come riportato al capo II del presente bando;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall' impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45, commi 1 e 2, del D.Lgs.n. 50/2016 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- 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.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Trasmette, inoltre, gli atti all'Autorità per le eventuali relative sanzioni. Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

10. VALIDITA' DELL'OFFERTA.

La validità minima dell'offerta è fissata in 180 (centottanta) giorni dalla data ultima fissata per la presentazione della stessa. Qualora entro detto termine l'Amministrazione non abbia provveduto all'aggiudicazione dell' appalto, gli offerenti hanno la facoltà di svincolarsi. **Si procederà all'affidamento del servizio anche nell'ipotesi di un'unica offerta valida.** Subentro del supplente: la stazione appaltante intende avvalersi della facoltà del subentro del supplente, per cui in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, saranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara

risultanti dalla relativa graduatoria. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta sino al quinto miglior offerente. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall' originario aggiudicatario in sede di offerta.

11. REQUISITI MINIMI RICHIESTI.

Per la partecipazione al presente appalto sono richiesti i seguenti requisiti di "ordine generale":

- iscrizione nel Registro delle imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto dell'appalto o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 83 del citato D. Lgs.vo n° 50/2016.
- inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art.80 del D.Lgs. n.50/2016;
- posizione di regolarità contributiva con gli obblighi relativi al versamento di imposte e tasse, stabilite dalla normativa vigente.
- di non essere sottoposto alla sanzione interdittiva ai sensi della legge n° 231 del 2001;
- di non trovarsi in alcun rapporto di controllo con altri concorrenti ai sensi dell'art.2359 del Codice Civile.

E' ammessa la partecipazione in ATI alle seguenti condizioni: l'ATI complessivamente deve possedere i medesimi requisiti richiesti al concorrente singolo. I requisiti di partecipazione devono sussistere a pena di esclusione per tutte le imprese associate. In questo caso il possesso dei requisiti di cui al successivo Capo II, art. 2 punto 2 (**certificato della camera di commercio oggetto di possibile autocertificazione per le categorie specifiche del servizio oggetto del presente appalto**), nonché le dichiarazioni inerenti il punto 3 del medesimo Capo II art. 2, lettere A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,O,P,Q,R,S,T,U,V,W,X e Y devono, a pena di esclusione, essere rese da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

La mancanza di un solo requisito in capo ad una delle partecipanti comporta l'esclusione dell' intera associazione.

CAPO II

CLAUSULE E SPECIFICAZIONI

1. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le imprese offerenti dovranno far pervenire, a loro esclusivo rischio ed onere (a loro scelta, tramite servizio postale, o tramite corriere o tramite recapito a mano, ecc..) **perentoriamente, entro e non oltre le ore 12:00 di lunedì 12/09/2016, all'Ufficio Protocollo del Comune di Oricola (Sede della C.U.C.) sito in Via Castello, n° 20, CAP. 67063 Oricola (Aq)** un unico plico, sigillato e chiuso con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare dell'impresa o dal suo legale rappresentante - a pena di esclusione - tale da confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente ed escludere così la possibilità di manomissione del contenuto, sul quale dovranno risultare, **l'oggetto dell'appalto e l'indicazione del mittente** (comprensiva di ragione sociale, indirizzo e codice fiscale dell'offerente; in caso di raggruppamento di Imprese tali dati dovranno essere indicati per tutte le ditte componenti). La gara verrà espletata, in seduta pubblica, **martedì 13/09/2016 alle ore 10:00** presso il Comune di Oricola (Sede della C.U.C.) **sito in Via Castello, n° 20, CAP. 67063 Oricola (Aq).**

2. OFFERTA PER LA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Ai fini del rispetto del termine del 12/09/2016, ore 12:00, farà fede esclusivamente l'apposizione di data e ora di arrivo apposta sul plico a cura dell' Ufficio Protocollo del Comune di Oricola (Aq). Detto plico dovrà contenere, **a pena di esclusione dalla gara**, la seguente documentazione inserita in 3 (tre) distinte buste, ciascuna delle quali, a pena di esclusione, dovrà essere chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare dell'impresa o dal suo legale rappresentante, recanti, rispettivamente, le diciture:

"Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa"

"Busta n. 2 - Progetto Tecnico".

"Busta n. 3 - Offerta Economica".

Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa

Nella busta n.1 devono essere contenuti, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- 1) Domanda di partecipazione** alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; la domanda può essere sottoscritta anche dal procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. In caso di partecipazione alla gara di una costituenda ATI, la domanda di partecipazione dovrà essere sottoscritta da tutti i rappresentanti legali delle imprese che costituiranno l'ATI. In caso di partecipazione di un consorzio la domanda di partecipazione, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal rappresentante legale del consorzio stesso.
- 2) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio** per le categorie specifiche del servizio oggetto d'appalto, di data non anteriore a sei mesi da quella della gara. I certificati possono essere sostituiti da una dichiarazione con

la quale il legale rappresentante dell'impresa attesti l'iscrizione della stessa alla Camera del Commercio per la categoria oggetto d'appalto.

3) Una dichiarazione in carta semplice, firmata dal legale rappresentante dell'impresa, società o consorzio (nell'ipotesi di una pluralità dello stesso partecipante coatta è sufficiente che detta dichiarazione venga resa da uno solo di essi) nella quale lo stesso dovrà attestare quanto segue:

- A) L'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo e che nei confronti della stessa non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (tale dichiarazione non necessita qualora l'inesistenza di dette situazioni risulti già dal Certificato del Registro delle imprese rilasciato dalla Camera di Commercio).
- B) Non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art.17 della legge n.55/1990.
- C) Non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro.
- D) Non ha commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara e non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante.
- E) Non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.
- F) Nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, non ha reso false dichiarazioni o falsa documentazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'osservatorio.
- G) Non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti.
- H) Nei confronti della stessa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 08/06/2001, n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica Amministrazione.
- I) Di essere in regola con la normativa di cui all'art.17 della legge n.68/1999; in particolare, nell'ipotesi in cui l'impresa abbia meno di 15 dipendenti, ne deve dichiarare il numero, nel caso in cui l'impresa abbia dai 15 ai 35 dipendenti e non abbia effettuato alcuna assunzione dopo il 18 gennaio 2000 deve dichiarare il numero complessivo dei dipendenti, nonché di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n.68/1999; nel caso in cui l'impresa abbia almeno 15 dipendenti deve dichiarare di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla predetta legge. Ai sensi della Circolare del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali del 28.03.2003 n.10 non è richiesta alcuna specifica certificazione rilasciata dagli uffici competenti.
- J) Dichiarazione con la quale il rappresentante legale dell'impresa partecipante attesti: l'inesistenza a proprio carico di sentenze di condanne passate in giudicato, o l'inesistenza di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure l'inesistenza di sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; dichiarazione, con la quale il rappresentante legale dell'impresa attesti l'inesistenza di sentenze passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art.45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18.

Tale dichiarazione deve essere resa dai seguenti soggetti:

- Impresa individuale: dal titolare;
- Società in nome collettivo: da tutti i soci;
- Società in accomandita semplice: da tutti i soci accomandatari;
- Società di capitale o consorzi: dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza;
- Cooperative: dagli amministratori che hanno il potere di rappresentanza;
- Consorzio: dal rappresentante legale.

Le dichiarazioni di cui sopra - lettera J) - (assenza di sentenze di condanna, di decreti penali irrevocabili o di applicazione della pena su richiesta), **a pena di esclusione**, devono riguardare, ad eccezione delle ditte individuali, anche i soggetti sopraelencati che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la data del presente bando di gara; pertanto, il concorrente deve dichiarare, si ribadisce a pena di esclusione, alternativamente:

a) se vi siano o non vi siano soggetti titolari di responsabilità legali, di poteri contrattuali, o di direzione tecnica, cessati dalla carica nell'ultimo anno antecedente la data del bando di gara;

b) qualora vi siano tali soggetti, l'assenza delle cause di esclusione, oppure l'indicazione delle sentenze passate in giudicato, i decreti penali irrevocabili e le sentenze di applicazione della pena su richiesta, in capo a tali soggetti cessati;

c) qualora vi siano soggetti nelle condizioni di cui al precedente punto a), per i quali sussistano cause di esclusione, dimostrazione di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata del soggetto cessato.

- K) Dichiarazione che nell'anno precedente la pubblicazione del bando relativo al presente appalto, non risulta la circostanza di cui al comma 3 dell'art. 80 del d. Lgs. n.50/2016.
- L) Dichiarazione che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n.383/2001, oppure dichiarazione che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n.383/2001 e che il periodo di emersione si è concluso.
- M) Dichiarazione che alla gara non partecipa nessuna impresa che si trova in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile quale controllata o controllante.
- N) Dichiarazione con la quale il legale rappresentante dell'impresa attesti che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della Legge 27/12/1956 n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 31/05/1965, n.575. Tale dichiarazione deve essere resa a pena di esclusione dai seguenti soggetti:
 - Impresa individuale: dal titolare;
 - Società in nome collettivo: da tutti i soci;
 - Società in accomandita semplice: da tutti i soci accomandatari;
 - Società di capitale o Consorzi: dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza;
 - Cooperative: dagli amministratori che hanno il potere di rappresentanza;
 - Consorzio: dal rappresentante legale.
- O) Dichiarazione di essere in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. n. 626/1994 e successive modifiche e integrazioni).
- P) Dichiarazione (per le sole cooperative) di iscrizione nei registri prefettizi oppure nell'albo nazionale delle società cooperative.
- Q) Dichiarazione di aver visitato i luoghi di esecuzione del servizio, corredata dall'attestazione rilasciata dal competente ufficio comunale (Ufficio Servizi Generali) dalla quale si evinca che il concorrente ha preso visione dei luoghi di svolgimento delle prestazioni. Tale attestazione dovrà – a pena di esclusione – essere prodotta in sede di gara a corredo della domanda di partecipazione e inserita nella Busta n. 1 "Documentazione amministrativa".
- R) Dichiarazione di adottare per il centro di cottura destinato alla preparazione dei pasti una procedura di controllo secondo il sistema HACCP ai sensi delle disposizioni vigenti in materia e di ottemperare alle disposizioni dettate dal D. Lgs.vo n° 193/2007 in materia di igiene degli alimenti.
- S) Dichiarazione che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge e che la veicolazione dei pasti avverrà attraverso mezzi idonei ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/1980;
- T) Dichiarazione di aver preso visione e di accettare le condizioni previste nel presente bando di gara, nel capitolato con annesso menù e nel d.u.v.r.i. e di ritenere il prezzo a base di gara congruo e remunerativo.
- U) Dichiarazione che nella formulazione dell'offerta, il partecipante ha tenuto conto del costo del lavoro e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di previdenza ed assistenza.
- V) Dichiarazione che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo del 08/06/2001, n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.14, comma 1, del Decreto Legislativo n.81/2008.
- W) Dichiarazione di non essere incorso nei provvedimenti previsti dall'art.44 del D. Lgs. 27/07/1998, n.286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori.
- X) Dichiarazione di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione, ai sensi degli artt. 32-ter e 32-quater del codice penale e s. m. e i., nonché ai sensi dell'art.14, comma 2, del D. Lgs. n.231/2001.
- Y) Dichiarazione che la ditta non è stata vittima (oppure: che è stata vittima) di 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.

Le dichiarazioni di cui ai punti **2** e **3** possono essere rese su di un unico foglio: si considerano validamente rese se presentate unitamente ad una copia fotostatica fronte – retro di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore. La mancanza di una copia fotostatica del documento di riconoscimento **comporta esclusione dalla gara**. Nell'ipotesi in cui dovesse essere allegata una fotocopia di un documento di riconoscimento non in corso di validità, la commissione di gara concederà al concorrente tre giorni per provvedere alla regolarizzazione. Decorso inutilmente il lasso di tempo di cui sopra si provvederà alla esclusione del concorrente. Riguardo alla dichiarazione circa l'inesistenza di sentenze di condanne in giudicato oppure di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del c. p. p. per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale, si fa presente che la Stazione Appaltante richiederà alle cancellerie dei tribunali competenti copie delle sentenze, riservandosi di valutare se la

tipologia del reato e le circostanze in cui lo stesso è stato commesso, possono incidere sull' affidabilità morale e professionale dei concorrenti.

Stesso procedimento di verifica verrà effettuato per controllare la veridicità della dichiarazione riguardante l'inesistenza di procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27/12/1956, n. 1423. Per tutte le dichiarazioni da produrre è ammessa la presentazione di un'unica copia, per ogni soggetto interessato, del documento di riconoscimento.

4) Cauzione provvisoria per un importo di **€ 2.940,00** da costituire in uno dei modi stabiliti dall'art. 93 del D. Lgs.vo n° 50/2016 - pari al 2% dell'importo posto a base di gara - in alternativa:

- da versamento in contanti o titoli del debito pubblico alla tesoreria del Comune di Carsoli presso la B.P.E.R. (Banca Popolare dell'Emilia Romagna), Agenzia di Carsoli;
- da fidejussione bancaria o assicurativa o di altro istituto autorizzato ai sensi di legge o di intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n.385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione Economica. La fidejussione deve possedere i seguenti requisiti: validità per almeno 180 (centottanta) giorni successivi al termine previsto per la scadenza della presentazione delle offerte; rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la misura della cauzione provvisoria è ridotta al 50% per i concorrenti che dichiarino o dimostrino il possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001/2008, o di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, in caso di riduzione la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dalla dichiarazione o dalla certificazione di possesso del predetto sistema di qualità o degli elementi correlati dello stesso sistema, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di associazione temporanee di imprese, di consorzi, detta certificazione del sistema di qualità ovvero del possesso degli elementi significativi e tra loro correlati al sistema di qualità, dovrà essere posseduta singolarmente da ciascuna impresa riunita o consorziata. Nelle suddette ipotesi le imprese concorrenti singole, riunite o consorziate dovranno, a pena di esclusione, produrre la summenzionata certificazione del sistema di qualità, redatta ai sensi di quanto previsto dalla vigente normativa in materia.
- La cauzione provvisoria deve essere accompagnata dalla dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, abilitati nel ramo fidejussioni, contenente l'impegno a rilasciare al concorrente, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore del Comune di Carsoli; tale dichiarazione può essere apposta sulla stessa fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa relativa alla cauzione provvisoria, ovvero in appendice ad essa; tale dichiarazione è dovuta, **a pena di esclusione**, qualunque sia la forma della cauzione provvisoria. In caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita, la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti secondo quanto disposto dall'art.108 del D.P.R. n.554/1999. In caso di ATI costituenda, la polizza **a pena di esclusione**, deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento e deve essere da esse sottoscritta (Consiglio di Stato Sentenza n. 8 del 2005).

5) Capitolato speciale d'appalto con annesso menù (Allegato B) debitamente sottoscritto su ogni foglio dal titolare o legale rappresentante della ditta in segno di accettazione integrale e incondizionata.

6) D.u.v.r.i. (Allegato C) sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta in segno di accettazione integrale ed incondizionata.

7) Attestazione avvenuto sopralluogo, rilasciata dal Responsabile dei Servizi Generali (lettera Q della dichiarazione in carta semplice di cui al precedente punto 3).

Consorzi. I requisiti di partecipazione devono sussistere, a pena di esclusione, per tutte le imprese consorziate nonché per le imprese indicate dal consorzio come esecutrici.

In questo caso il possesso dei requisiti (certificato della camera di commercio oggetto di possibile autocertificazione per le categorie specifiche del servizio oggetto dell'appalto) di cui all'articolo 2 punto 2) del presente capo, nonché le dichiarazioni inerenti al presente capo articolo 2 punto 3) lettere A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,O,P,Q,R,S,T,U,V,W,X e Y devono, a pena di esclusione, essere rese dal consorzio e dalle imprese indicate dallo stesso come materiali esecutrici.

La mancanza di uno solo dei requisiti in capo ad una sola delle partecipanti comporta la esclusione del consorzio. I consorzi di cui all'art.48 del D.Lgs. n.50/2016 devono presentare una dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla gara; in caso di violazione sono escluse dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

8) Requisiti di Capacità economica e finanziaria.

Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria da comprovarsi mediante:

- Dichiarazioni di almeno due Istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi della Legge n.385/1993 operanti negli Stati Membri U.E. che attestino l'idoneità finanziaria ed economica dell'impresa partecipante;
- Dichiarazione del fatturato globale - iva esclusa - realizzato nel triennio 2013-2014-2015, non inferiore ad **€ 147.000,00**;
- Dichiarazione del fatturato relativo all'espletamento del Servizio di refezione scolastica realizzato nel triennio 2013-2014-2015 non inferiore ad **€ 147.000,00 iva esclusa**;

9) Requisiti di Capacità Tecnica e Professionale

- a) Elenco dei servizi prestati negli ultimi tre anni (2013-2014-2015) con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici.
- b) Indicazione di almeno un servizio identico a quello oggetto di gara espletato nel triennio antecedente (2013-2014-2015) per conto di un'Amministrazione Comunale.
- c) Autorizzazione sanitaria o copia conforme di almeno 1 (uno) furgone adibito al trasporto dei pasti caldi e/o freddi per mense, rilasciata dalla A.S.L. competente per territorio di proprietà dell'impresa concorrente.

3. ALTRE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ASSOCIAZIONI TEMPORANEE E CONSORZI .

- A) E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta o, se già costituite, rispetto all'atto di costituzione prodotto in sede di offerta, con la sola eccezione del verificarsi del caso di cui all'articolo 12, comma 1, del D.P.R. 3 giugno 1998, n.252.
- B) E' vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione o consorzio, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora sia già parte di un'associazione o consorzio ordinario che partecipi alla stessa gara.
- C) Qualora la costituzione dell'associazione temporanea o del consorzio non sia ancora perfezionata e documentata ai sensi dell'articolo 48 del D. Lgs. n.50/2016, le imprese mandanti devono sottoscrivere l'offerta unitamente all'impresa mandataria capogruppo.

4.CONTENUTO E BUSTA DELL'OFFERTA.

Busta n. 2 – Progetto Tecnico

In essa dovrà essere inserita una dettagliata relazione – per un numero massimo complessivo di 40 pagine – compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria – che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo (Art. 6 del capitolato speciale d'appalto- Allegato B)

Busta n. 3 – Offerta economica

Nella busta recante la dicitura "Offerta economica" deve essere contenuta esclusivamente l'offerta economica, **a pena di esclusione**, redatta in lingua italiana mediante dichiarazione, in bollo competente, sottoscritta per esteso, con firma leggibile e indicazione delle sue generalità, dal legale rappresentante del concorrente, recante l'indicazione del ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara. Il ribasso è indicato in cifre e lettere; in caso di discordanza sarà ritenuto valido il valore più vantaggioso per il Comune.

L'offerta dovrà indicare, a pena di esclusione, i costi per la sicurezza specifici (o aziendali) strettamente connessi all'attività di impresa (sentenza adunanza plenaria C.d.S. n.3/2015). L' offerta, inoltre, non dovrà contenere né riserve, né condizioni, pena l'esclusione.

Offerta economica in caso di associazioni temporanee, di consorzi.

Qualora l'offerta sia presentata da un'associazione temporanea di concorrenti non ancora costituiti formalmente, ai sensi dell'articolo 48 del D. Lgs. N.50/2016, l'offerta stessa deve essere sottoscritta dal rappresentante legale di tutti i concorrenti che intendono associarsi, o raggrupparsi, e deve contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi da indicare in sede di offerta.

Qualora l'offerta sia presentata da un'associazione temporanea di concorrenti, da un consorzio o già formalmente costituiti, l'offerta stessa è sottoscritta dal rappresentante legale della sola mandataria o capogruppo.

Non determina l'esclusione del concorrente sia singolo che associato, la sola presenza nella busta dell'offerta, del documento di riconoscimento dei sottoscrittori l'offerta.

5. SUBAPPALTO.

Il subappalto potrà essere affidato entro il limite del 30% dell'importo complessivo dell'appalto e comunque solo previa indicazione all'atto dell'offerta delle parti del servizio oggetto del subappalto. Per esso si fa rimando alle norme di cui all'art.105 del D. Lgs. n.50/2016, precisando che gli importi corrispondenti ai servizi eseguiti dai subappaltatori saranno pagati all'impresa aggiudicataria, la quale dovrà ottemperare a quanto stabilito dall'art.105 del citato D. Lgs. n.50/2016. La stazione appaltante si riserva, in presenza di subappalto, di richiedere la produzione di tutta la documentazione necessaria per la relativa pratica, ai sensi della normativa vigente. L'esecuzione del servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto.

6. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE DALL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà, a pena della decadenza dall'appalto, presentare quanto segue:

- a) tutta la documentazione richiesta a dimostrazione del possesso dei requisiti previsti e di quanto altro dichiarato in sede d'offerta.
- b) Cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016, tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art.103;
- c) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui risultino le cariche e i poteri di firma nonché l'indicazione che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento, amministrazione controllata, concordato e che nessuna di tali procedure si è verificata nel quinquennio precedente;
- d) Certificazione, rilasciata dagli uffici competenti, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12 Marzo 1999, n.68 relativa al diritto al lavoro dei disabili.

Qualora Cooperative, loro Consorzi, o Consorzi di Imprese risultino aggiudicatari, gli stessi dovranno produrre la documentazione riferita anche all'impresa consociata incaricata dell'esecuzione della prestazione; così come in caso di associazione di imprese con riferimento a ciascun componente.

Qualora, inoltre, la partecipazione alla gara sia avvenuta ai sensi dell'art. 48 D. Lgs. n. 50/2016 da parte dei soggetti di cui alle lett. d) ed e), art. 45, comma 2, stesso D. Lgs., non ancora costituiti e questi risultino aggiudicatari, dovranno presentare il mandato speciale con rappresentanza conferito all'impresa capogruppo. Si richiama l'attenzione degli offerenti sul fatto che la mancata dimostrazione del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, con introito della cauzione e salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale al risarcimento dei danni e delle spese sostenute, ivi compreso il maggior onere per l'affidamento ad altri della prestazione in oggetto, nonché di eventuali ulteriori danni in sede penale e civile.

7. STIPULA DEL CONTRATTO

L'appaltatore dovrà inoltre corrispondere, dietro richiesta con apposito invito, l'importo necessario per le spese di contratto, registrazione ed accessorie, le quali spese saranno interamente a suo carico.

Ove nel termine indicato nel suddetto invito, l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito ovvero alle verifiche d'ufficio non risulti in regola con quanto dichiarato in sede di gara, sarà considerato decaduto con introito della cauzione e con facoltà dell'Amministrazione di affidare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria, salvo il diritto al risarcimento danni in ragione della maggiore spesa determinata dalle nuove condizioni di affidamento per tutta la durata del contratto.

8. CLAUSULE DI ESCLUSIONE

1. Sono escluse senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

- a) in caso di incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta ovvero nel caso in cui lo stesso risulti carente di altri elementi essenziali;
- b) in caso di incertezza assoluta sulla provenienza dell'offerta;
- c) qualora il plico risulti non integro ovvero presenti altre irregolarità in relazione alla sua chiusura, tali da far ritenere, secondo circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- d) in violazione dei termini per la presentazione dell'offerta indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile.

2. Sono escluse dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

- a) carenti di una o più di una delle dichiarazioni richieste, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti, non veritiere o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza dei fatti, delle circostanze o dei requisiti per i quali sono prodotte.

- b) con uno dei documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti;
- c) mancanti dell'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
- d) carenti di uno o più di uno dei documenti richiesti per la partecipazione alla gara;
- e) mancanti della sottoscrizione di uno o più documenti di gara;
- f) dichiarazioni mancanti della fotocopia del documento di riconoscimento. Nell'ipotesi in cui dovesse essere allegato copia di un documento scaduto si consentirà la regolarizzazione nel termine perentorio di giorni tre dal ricevimento anche via fax della relativa richiesta. Decorso inutilmente detto termine la Commissione procederà all'esclusione della gara.
- g) mancanti della cauzione provvisoria; con cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto o con scadenza anteriore a quella prescritta dagli atti di gara, ovvero prestata a favore di soggetto diverso dalla stazione appaltante;
- h) con fideiussione (se tale sia la forma della cauzione) carente della previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dell'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- i) senza l'impegno di un fideiussore a rilasciare successivamente la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva);
- j) con requisiti economici o tecnici non sufficienti;
- k) mancata attestazione degli uffici comunali competenti di cui al Capo II, art. 2, punto 3), lettera Q).

3. Sono escluse, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:

- a) mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta o di uno dei predetti soggetti in caso di associazione temporanea o consorzio di concorrenti non ancora formalizzati;
- b) che rechino l'indicazione di offerta alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- c) che rechino l'indicazione del ribasso in cifre ma non in lettere ovvero in lettere ma non in cifre;
- d) che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata;

4. Sono, comunque, escluse a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:

- a) in violazione delle disposizioni sulle associazioni temporanee o consorzi di concorrenti;
- b) di concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile ovvero che abbiano una reciproca commistione di soggetti con potere decisionale o di rappresentanza;
- c) che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorchè dichiarate inesistenti dal concorrente, sia accertata dalla stazione appaltante ai sensi delle vigenti disposizioni;
- d) in contrasto con cause essenziali che regolano la gara, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

5. In ordine alle cause di esclusione si precisa che in applicazione dell'art.83, comma 9, del D. Lgs. n.50/2016, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui al precedente Capo II, art.2, punto 3), lettere A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N,O,P,Q,R,S,T,U,V,W,X e Y obbliga il concorrente che vi ha dato causa, al pagamento in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in misura pari **all'uno per mille del valore della gara.** In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, pari a sette giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità formali non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di cui al secondo periodo il concorrente è escluso dalla gara.

9. NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto con annesso menù, dal d.u.v.r.i. e dalle disposizioni in tali atti richiamate, valgono le vigenti normative e regolamenti emanati in materia.

10. INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO

In assenza d'accordo fra le parti, le clausole del contratto si interpretano in maniera più favorevole per la Stazione Appaltante, parimenti prevarrà l'ipotesi più favorevole per la Stazione Appaltante in caso di eventuali incongruenze o contraddittorietà tra i diversi atti di gara.

11. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Eventuali rettifiche, chiarimenti, integrazioni, differimenti di termini e/o modalità contenute nel presente bando,

nel capitolato d'appalto o nel d.u.v.r.i., saranno pubblicati sul sito del Comune di Oricola (sede della C.U.C.) www.comune.oricola.aq.it Sezione "CUC Carsoli, Oricola, Pereto e Rocca di Botte" – "Bandi di gara e contratti" e sul sito del Comune di Carsoli www.comune.carsoli.aq.it.

Si avverte pertanto che ogni obbligo di informazione nei confronti delle ditte interessate a concorrere per l'aggiudicazione del presente appalto si intende soddisfatto con la sola pubblicazione delle predette informazioni su tali siti. Relativamente alla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva della gara, si rende noto che tale adempimento si intenderà assolto mediante pubblicazione di detta comunicazione sul sito internet del Comune di Carsoli : www.comune.carsoli.aq.it e nella sezione "Amministrazione Trasparente" sottosezione "Bandi di Gara e Contratti" (art. 37, c.1,2 del D.Lgs. n. 33/2013) nonché sul sito e nella medesima sezione del sito stesso del Comune di Oricola www.comune.oricola.aq.it .

12. TRATTAMENTO DATI

(art. 13 D. Lgs. n. 196/2003)

I dati forniti nel procedimento di gara nonché quelli richiesti in quanto previsti dalle disposizioni vigenti in materia e necessari per la conclusione del procedimento per il quale sono resi, saranno oggetto di trattamento nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto. Le operazioni di trattamento con l'ausilio di mezzi informatici comprenderanno operazioni di registrazione e archiviazione. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, il mancato conferimento comporta l'invalidità del procedimento. Il soggetto interessato potrà esercitare in ogni momento i diritti riconosciuti dall'art.7 del D. Lgs. n.196/2003. I dati saranno comunicati ad altre Amministrazioni esclusivamente nei casi previsti dalla legge. Titolare e responsabile del trattamento è il responsabile dei Servizi Generali Dott.sa Sabrina Marzano.

13. PROCEDURA CIG.

Il **CIG** che identifica la procedura è il seguente: 6774092D8C

Titolare del trattamento, responsabile trattamento e responsabile del procedimento è: Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli.

Il Responsabile dell'Ufficio comune operante come C.U.C.
per i Comuni di Carsoli, Oricola Pereto e Rocca di Botte
Arch. Tarquinio Del Matto

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI
CARSOLI, ORICOLA, PERETO, ROCCA DI BOTTE
RESPONSABILE DEI SERVIZI GENERALI DEL COMUNE DI CARSOLI

DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DALLA DITTA SU OGNI FOGLIO, A PENA DI
ESCLUSIONE

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO CON ANNESSO MENU' PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI ALUNNI
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CARSOLI CAPOLUOGO
- ANNO SCOLASTICO 2016/2017 -**

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole infanzia e primaria di Carsoli Capoluogo , nonché per gli insegnanti e personale ATA, aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e somministrazione di circa 1.090 pasti settimanali caldi preparati presso i locali cucina di proprietà comunale ubicati presso la Scuola Primaria "Carlo Scarcella" di Carsoli Capoluogo - Via Roma angolo Via Mazzini.

L'Impresa Appaltatrice (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà dotarsi di idonei mezzi di trasporto per la distribuzione e somministrazione dei pasti presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo, sita in Via Genova, e per parte degli alunni della Scuola Primaria del Capoluogo (n° 3 classi) collocati nell'edificio ex sede della Scuola Materna sito in Via Mazzini.

Le variazioni in più o in meno della produzione dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza.

Pertanto si precisa che il numero dei pasti è puramente indicativo ed orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'Ente sulla effettiva quantità dei pasti che verranno consumati e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi ed aggiuntivi o revisioni contrattuali per variazioni del numero dei pasti o della diversa ubicazione, nel corso dell'anno scolastico, dei locali destinati a refettorio.

L'appalto comprenderà anche la fornitura di tutto quanto necessario a predisporre e servire i pasti e la successiva pulizia, completa della eventuale manutenzione ordinaria e la corretta utilizzazione dei locali refettori, delle cucine, dei magazzini e di tutte le attrezzature, nonché lo smaltimento dei rifiuti in conformità a quanto disposto dalla disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

Articolo 2 Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie

Per lo svolgimento del servizio l'A.C. mette a disposizione della I.A. il Centro di Cottura e i relativi impianti ed attrezzature che dovranno essere mantenuti dalla I.A. conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tale normativa, ove necessario.

Nei n° 3 (tre) terminali di consumo l'I.A. provvede alla somministrazione dei pasti, di acqua minerale naturale, alla fornitura di tovaglie e tovaglioli del tipo monouso, posate, piatti e bicchieri del tipo monouso (preferibilmente "biodegradabili") in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire in contatto con alimenti.

Articolo 3 Dimensione dell'utenza

La dimensione complessiva dell'utenza comporta un numero di pasti settimanali di circa 1.090, distribuiti nei 3 terminali di consumo.

Il numero dei pasti annuo, stimato in circa 35.000 è da considerarsi solo indicativo e non si farà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero dei pasti.

Articolo 4 Durata dell'appalto e durata del Servizio

Il presente appalto ha la durata di un anno scolastico (2016/2017) a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio. In tale periodo l'I.A. si impegna ad erogarlo secondo il calendario scolastico, con esclusione di giorni festivi, quali festività natalizie, pasquali, ecc, o in caso di sciopero da parte del personale docente e non.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti preparati e non richiesti, ovvero disdetti entro le ore 10,30 di ogni giorno.

Il Comune non assume responsabilità alcuna nel caso che la Direzione Didattica adotti decisioni sull'interruzione del servizio, né l'I.A. potrà accampare pretesa di alcun genere.

Articolo 5 Norme relative alla gara e modalità di aggiudicazione

La gara sarà aggiudicata con il metodo della procedura aperta (art. 60 comma 1 del D. Lgs.vo n° 50/2016), con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D. Lgs. 50/2016, e sulla base dei criteri di cui al successivo art. 6

L'aggiudicazione sarà provvisoriamente disposta nei confronti della ditta concorrente alla gara che avrà riportato il punteggio complessivo più alto, dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica più il punteggio attribuito all'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida, purché abbia raggiunto un minimo di 25 punti relativamente all'offerta tecnica.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione provvisoria, mentre l'Amministrazione comunale non sarà vincolata se non dopo l'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento e dopo aver proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

Se l'aggiudicataria non si presenta alla stipula del contratto nel termine fissato dall'Amministrazione e non concorrono per la stipula tardiva giusti motivi valutati dall'Amministrazione stessa, questa ha facoltà di dichiararla decaduta dall'aggiudicazione.

Nelle more della stipula del contratto potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

Articolo 6 Criteri di aggiudicazione

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata attraverso l'attribuzione dei punteggi prima all'offerta tecnica (progetto tecnico) poi all'offerta economica, secondo i criteri sotto riportati:

1) OFFERTA TECNICA: Max punti 65/100 (N.B. Il progetto tecnico dovrà consistere in una dettagliata relazione – per un numero massimo complessivo di 40 pagine – compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria, che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo).

A) Elementi organizzativi: descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. Piano della pulizia e della sanificazione. Modalità di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati.	Punti Max 20
B) Personale: 1) Organizzazione del lavoro, organigramma e formazione del personale (Punti 7). 2) Presenza periodica di specialista della nutrizione in possesso di comprovati titoli ed esperienza almeno triennale nel settore specifico (Punti 5)	Punti Max 12
C) Sistema di rintracciabilità aziendale: Dettagliata descrizione del sistema di rintracciabilità delle materie prime adoperato	Punti Max 10
D) Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti: Utilizzo di alimenti provenienti da filiere corte, che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.	Punti Max 6
E) Miglioramenti delle dotazioni: 1) Fornitura addizionale di attrezzature (elettrodomestici, stoviglie, pentole etc.) ed altro materiale destinato al miglioramento del servizio. Punti 5 2) Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali compostabili e/o riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità. Punti 4	Punti Max 9
F) Erogazione pasti alunni esonerati: fornitura gratuita pasti ad alunni in stato di bisogno esonerati dall'Ente dal pagamento del servizio di refezione (indicare il numero degli alunni cui si è disposti ad erogare il pasto gratis)	Punti Max 8 (1 punto per ogni 2 alunni beneficiari)

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le Ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico/qualitativo (Offerta Tecnica) di minimo 25 punti. Le Ditte che non raggiungano tale punteggio saranno escluse dalla gara.

2) OFFERTA ECONOMICA: Max punti 35/100

All'impresa, fra quelle ammesse alla gara, che avrà offerto il prezzo pasto unitario più basso verranno attribuiti 35 punti. Alle altre imprese saranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 35}{\text{Prezzo offerto}}$$

Il punteggio sarà arrotondato per difetto o per eccesso alla seconda cifra decimale.

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara. La Commissione procederà a valutare prima l'offerta tecnica e successivamente quella economica, nel rispetto di quanto stabilito al Capo I comma 3 del bando di gara (Modalità di aggiudicazione).

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Articolo 7

Giorni, orari e modalità di erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e per n° 2 (due) giorni a settimana (presumibilmente il martedì ed il giovedì) per gli alunni della Scuola Primaria, in linea con gli orari e la frequenza indicati dagli organi scolastici.

L' I.A. dovrà provvedere alla predisposizione dei refettori mediante:

Fase a)

- *Verifica giornaliera relativa alla regolare idoneità funzionale di ogni e qualsiasi elemento destinato all'espletamento del servizio;*
- *Preparazione dei pasti nel centro di cottura;*
- *Apparecchiatura dei tavoli con quanto previsto per la refezione (piatti, bicchieri, tovaglie e quant'altro si renda necessario);*
- *Predisposizione di frutta, acqua minerale, pane in porzioni sigillate ed ogni altro eventuale accessorio.*

Fase b)

- *Ricevimento contenitori termici (per i pasti veicolati) provenienti dalla cucina centralizzata della scuola primaria del Capoluogo;*
- *Sporzionamento, scodellamento e distribuzione ad ogni singolo alunno dei pasti così solitamente composti: da un primo piatto, secondo e contorno frutta o yogurt;*

Fase c)

- *Ritiro piatti e apparecchiatura dei tavoli;*
- *Lavaggio di stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e sistemazione delle stesse in appositi armadi;*
- *Pulizia e sanificazione di tavoli e sedi*
- *Ritiro dei rifiuti e trasporto presso i cassonetti in conformità alle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata.*

Si precisa che la pulizia e la sanificazione della pavimentazione dei refettori spettano al personale ATA della scuola.

Articolo 8

Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C., anche nelle more della stipula del contratto.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 9 Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'I.A., nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un cestino freddo.

Di questa circostanza deve rendere edotta l'A.C. con congruo anticipo.

L'I.A. nei casi invece di temporanea ed imprevista impossibilità di utilizzo delle cucine, dovrà, comunque, garantire autonomamente la distribuzione dei pasti.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque, l'interruzione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 10 Alimentazione delle attrezzature

L'I.A., per l'uso delle attrezzature, alimentate elettricamente e/o a gas, dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Articolo 11 Verifica periodica delle attrezzature

L'A.C., provvederà periodicamente a verificare la funzionalità delle attrezzature utilizzate dall'I.A.; qualora si ravvisino danni alle stesse riconducibili alla negligenza dell'I.A., le spese relative alle riparazioni e/o sostituzioni saranno poste a carico di quest'ultima.

L'I.A. sarà tenuta all'uso ed alla conduzione dei locali, degli impianti ed attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con l'impegno a mantenere e riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo. L'I.A. sarà pertanto pienamente responsabile con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando, a tal fine, idonea polizza assicurativa, così come previsto all'art. 15 del presente capitolato.

Articolo 12 Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, dove necessario, delle licenze, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Articolo 13 Attrezzature esistenti

Le ditte concorrenti dovranno prendere visione dei locali nei quali si svolgerà il servizio e delle attrezzature esistenti nei locali cucina. Per queste ultime, in caso di aggiudicazione, dovrà essere rimesso apposito inventario, sottoscritto dalle parti.

La presa visione dovrà essere attestata dal Responsabile dei Servizi Generali. L'attestato di avvenuto sopralluogo dovrà essere allegato all'istanza di partecipazione.

Articolo 14 Accessi

L'I. A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTANTE

Articolo 15

Assicurazioni e garanzie

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa. A tal proposito l'I.A., deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa per un importo di €. 1.500.000,00.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

Inoltre l'I.A. dovrà stipulare una polizza di assicurazione per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a Euro 516.456,89.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 16

Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'I.A. ivi incluse quelle per la corretta e puntuale applicazione del D. Lgs. 193/2007; l'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell' I.A. i costi inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

Sono invece a carico dell'A.C. i costi energetici (acqua, gas, energia elettrica) nei locali cucina e in tutti i terminali di consumo, nonché i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani.

Articolo 17

Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 18

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nell'allegato menù.

Tutti i cereali ed i loro derivati e tutta la frutta e la verdura fresca non devono avere subito trattamenti con l'impiego di pesticidi nella fase di post-raccolta e conservazione. E' consentito esclusivamente l'utilizzo di derrate provenienti da magazzini frigoriferi ad azoto a pressione controllata.

Per tutte le verdure e gli ortaggi si consiglia di dare preferenza ai prodotti freschi, secondo la disponibilità stagionale.

La frutta deve essere variata e durante la settimana deve essere assicurata l'offerta di almeno tre tipi di frutta in modo tale da consentire la scelta e da non distribuire lo stesso frutto più di due volte la settimana.

E' espressamente vietata la somministrazione di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (OGM). La violazione di tale divieto configura un' ipotesi di risoluzione del contratto.

Articolo 19

Garanzie di qualità

L'I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità.

Articolo 20

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente .

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'etichettatura delle confezioni di carne dovrà riportare espressamente l'indicazione della provenienza italiana.

TITOLO V

MENU' TABELLE DIETETICHE

Articolo 21

Menù per tutte le utenze

L'allegato menù, appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L., distinto in menù estivo ed invernale, è articolato su 5 (cinque) settimane .

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nell'allegato menù.

L'I.A. dovrà assicurare, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno il 5% in più dei pasti per eventuali bis.

Al fine di garantire varietà di cibi al termine delle 5 settimane, il menù adottato nei giorni di martedì e di giovedì dovrà essere sostituito con quello del lunedì e del mercoledì.

Articolo 22

Menù per diete speciali

L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, intolleranza alle proteine del latte, morbo celiaco, diabete mellito e fibrosi cistica.

I pasti destinati ai portatori delle suddette tipologie dovranno essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Le richieste di variazione del menù per patologie con relativa certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico pediatra di base dovranno pervenire all'A.C. che comunicherà all'I.A. la relativa autorizzazione.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire diete legate a diverse convinzioni religiose; pertanto per i bambini di religione musulmana il maiale e i salumi sono sostituiti con petto di pollo o tacchino, manzo, pesce, uova, formaggio mentre per i bambini di religione buddista il manzo è sostituito con pollo o tacchino.

Articolo 23

Dieta in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 09.00 dello stesso giorno.

Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da patate bollite o una verdura e da una porzione di prosciutto crudo, bresaola o petto di pollo o da altro che verrà concordato dalle parti.

Articolo 24

Variazione dei menù

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta.

In casi di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Articolo 25

Struttura tipo del menù

Pranzo:

un primo piatto

un secondo con contorno

pane

frutta fresca o yogurt

acqua minerale naturale

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 26

Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

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

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc.. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I.A., dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di prendere servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Articolo 27

Riciclo

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Articolo 28 **Manipolazione e cottura**

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

Articolo 29 **Operazioni preliminari**

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia e di tutti quegli alimenti (ad esempio bastoncini, crocchette di patate), la cui cottura non richiede scongelamento;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne trita deve essere cucinata e consumata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Articolo 30 **Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o in frigoriferi a temperatura compresa fra 1°C. e 6°C. .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.
E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Articolo 31 **Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Articolo 32 **Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo con olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano di 1^ scelta aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione, nonché posizionato in appositi contenitori su ogni tavolo al fine di soddisfare eventuali richieste dell'utenza.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

TITOLO VIII DISTRIBUZIONE

Articolo 33 Orario di Servizio

L' I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle autorità scolastiche, in accordo con l'A.C.

Articolo 34 Trasporto dei pasti

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo l'I.A. deve organizzare il trasporto in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso il plesso scolastico sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie proprie del prodotto, mediante impiego di idonei contenitori a norma di legge.

Articolo 35 Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (D.P.R. 327/80, art. 43), in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e in possesso delle idonee autorizzazioni sanitarie.

I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

Articolo 36 Modalità di confezionamento e trasporto dei pasti

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'I.A. deve utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80.

Il pane dovrà essere fornito in porzioni sigillate singolarmente.

La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio.

L' I.A. deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/80.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60° C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/80).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Articolo 37 Distribuzione

La distribuzione dei pasti, presso i terminali di consumo, verrà effettuata da personale alle dipendenze dell' I.A. in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa.

Articolo 38 Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

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

- indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri rivolti e le bottiglie contenenti acqua minerale;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;

- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane deve essere somministrato in porzioni sigillate.
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Articolo 39 Prenotazioni

Sarà cura del personale scolastico comunicare all'I.A. giornalmente il numero dei pasti da erogare.

Articolo 40 Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù appositamente predisposto dal competente servizio A.S.L.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'A.C. e motivatamente giustificate.

Articolo 41 Funzionalità del servizio

L'I.A. deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Articolo 42 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30-04-1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

TITOLO IX

PERSONALE

Articolo 43 Personale

Ogni servizio inerente la preparazione, la cottura, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A..

Nella gestione di detto personale la ditta assume tutti i rischi imprenditoriali derivanti dal loro impiego e da quant'altro riguardi la loro eventuale assenza dal servizio senza nulla poter pretendere dall'A.C. appaltante.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'I.A. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

Articolo 44 Organico

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale confacente al tipo di servizio da prestare.

Articolo 45
Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico proposto nell'offerta tecnica, l'I.A. deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Articolo 46
Vestiaro

L'I.A. deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'I.A. deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione.

Articolo 47
Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti, dovrà essere munito dell'attestato rilasciato dalle competenti autorità ai sensi della vigente normativa.

Articolo 48
Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare idonei indumenti da lavoro nell'apposito spogliatoio. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni o scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 49
Controllo salute degli addetti

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.A. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Articolo 50
Rispetto della normativa

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Carsoli deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti.

Articolo 51
Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Articolo 52

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura nonché di pulizia e sanificazione di tavoli e sedie dei locali refettorio sono a totale carico dell'I.A. .

Articolo 53

Sicurezza

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in apposito locale e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Articolo 54

Rifiuti

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, **nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata**, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'A.C.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della vigente normativa.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti speciali sono a carico dell'I.A., mentre i costi per il ritiro dei rifiuti solidi urbani sono a carico dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

TITOLO XI

FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE

Articolo 55

Obblighi dell' Impresa Aggiudicataria

L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Articolo 56

Fallimento e amministrazione controllata

In caso di fallimento e di amministrazione controllata dell'I.A. l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Articolo 57

Facoltà dell' Amministrazione Comunale

In caso di morte del Legale Rappresentante dell'I.A. è facoltà dell'A.C. scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

TITOLO XII

CONTROLLI DI QUALITA'DEL SERVIZIO

Articolo 58 Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'oneri.

L' I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Art. 59 HCCP ed obblighi dell'appaltatore

L'I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica l'I.A. dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

Articolo 60 Organi preposti al controllo

I controlli verranno effettuati dal medico scolastico o della ASL e/o dai tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione comunale e/o da azienda specializzata di fiducia dell'A.C.

Articolo 61 Tipologia dei controlli effettuati dai soggetti di cui al precedente articolo

I controlli effettuati dai soggetti di cui all'art. 60 saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controllo sul prodotto
- sulla materia prima
- sugli intermedi di produzione
- sul prodotto finito
- modalità di stoccaggio nei frigoriferi
- temperatura di servizio nei frigoriferi
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- modalità di lavorazione delle derrate
- modalità di cottura
- modalità di distribuzione
- lavaggio e impiego dei sanificanti
- modalità di sgombero rifiuti
- verifica del corretto uso degli impianti
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico-sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza)
- modalità di manipolazione
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici

- controllo degli interventi di manutenzione
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti
- controllo sul magazzino
- controllo delle attrezzature
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- controllo delle presentazioni dei piatti
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti dell'I.A. che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP.

b) Controlli analitici: durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Articolo 62 Blocco delle derrate

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall' A.C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino in frigoriferi (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 81.

Articolo 63 Metodologia del controllo qualità

I tecnici incaricati dall' A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto, all'A.C., per le quantità di campioni prelevati.

Articolo 64 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, l'I.A. deve prelevare almeno 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura tra 0°C e 6°C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Articolo 65 Rilievi

I tecnici incaricati dalla A.C. sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. . Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C. .

Articolo 66 Contestazioni

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 81.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'I.A. entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 67 Controlli analitici da parte dell'I.A.

L'I.A. dovrà effettuare periodici controlli analitici, i cui esiti dovranno farsi pervenire all'ufficio che il Comune indicherà.

Il progetto di controllo della qualità del servizio di ristorazione (manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 6.11.2007, n.193) che l'I.A. dovrà presentare ai fini dell'aggiudicazione definitiva, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Art. 68

Disposizioni in materia di sicurezza

L'I.A. dovrà sottoscrivere il DUVRI in ogni pagina da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito) in segno di accettazione integrale ed incondizionata (Allegato C).

TITOLO XIII

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTI RICHIESTI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

Articolo 69

Modalità di esecuzione

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto dal bando di gara (Allegato A) nel presente capitolato speciale con annesso menù ASL (Allegato B) e nel d.u.v.r.i. (Allegato C);

Articolo 70

Durata e importo presunto del servizio

L'appalto decorre dalla data d'effettivo inizio del servizio e per la durata dell'anno scolastico 2016/2017 salva, in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di risolvere in qualsiasi momento il contratto previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo articolo 71.

Nessuna indennità o rimborso è dovuta per qualsiasi titolo a causa della disdetta.

Il corrispettivo s'intende immutabile e non soggetto ad adeguamento per tale anno.

L'importo a base di gara è di Euro 4,20 iva esclusa a buono pasto per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Carsoli Capoluogo, per i docenti e personale ATA.

L'importo presunto dell'appalto è pari a € 147.000,00 oltre Iva, di cui € 1.470,00 (1% dell'ammontare dell'appalto) per oneri della sicurezza da rischio specifico di impresa, non soggetti a ribasso, per l'anno scolastico 2016/2017.

Articolo 71

Risoluzione del contratto e subentro del supplente

L'A.C. si riserva la facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del C. C. di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. con incameramento automatico della cauzione prestata e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni nelle seguenti ipotesi:

1. Laddove il servizio non avesse inizio, ingiustificatamente, nel termine comunicato dall'A.C.;
2. In caso di inosservanza del divieto di cessione del contratto di cui al successivo art. 73;
3. Grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali;
4. Gravi e reiterate irregolarità nel servizio;
5. Nel caso di utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
6. Intossicazione alimentare;
7. Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
8. Mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
9. Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
10. Fallimento o ogni altra procedura concorsuale di liquidazione;
11. Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.
12. Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.

In tali casi l'A.C. potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'I.A., con Raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti, ferma restando l'applicazione delle penali.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

In caso di risoluzione del contratto, l'A.C. incamererà definitivamente la cauzione quale penale .

Art. 72 Subentro del supplente

La stazione appaltante intende avvalersi della facoltà del subentro del supplente, per cui in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, saranno interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara risultanti dalla relativa graduatoria. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta sino al quinto miglior offerente. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall' originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 73 Subappalto e Divieto di cessione

Il subappalto potrà essere affidato entro il limite del 30% dell'importo complessivo dell'appalto e comunque solo previa indicazione all'atto dell'offerta delle parti del servizio oggetto del subappalto. Per esso si fa rimando alle norme di cui all'art. 105 del D. Lgs. n.50/2016, precisando che gli importi corrispondenti ai servizi eseguiti dai subappaltatori saranno pagati all'impresa aggiudicataria, la quale dovrà ottemperare a quanto stabilito dall'art.105 del citato D. Lgs. n.50/2016. La stazione appaltante si riserva, in presenza di subappalto, di richiedere la produzione di tutta la documentazione necessaria per la relativa pratica, ai sensi della normativa vigente. L'esecuzione del servizio affidato in subappalto non può essere oggetto di ulteriore subappalto

All'I.A. è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 74 Stipula del contratto

Il Contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà presentare:

- a) Tutta la documentazione richiesta a dimostrazione del possesso dei requisiti previsti e di quanto altro dichiarato in sede d'offerta.
- b) Cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all'art. 103 del D. Lgs. n.50/2016, tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art.103;
- c) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui risultino le cariche e i poteri di firma nonché l'indicazione che la ditta non si trova in stato di liquidazione, fallimento, amministrazione controllata, concordato e che nessuna di tali procedure si è verificata nel quinquennio precedente;
- d) Certificazione, rilasciata dagli uffici competenti, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12 Marzo 1999, n.68 relativa al diritto al lavoro dei disabili.

nonché, prima dell'inizio del servizio, quella ritenuta necessaria ai fini della esecuzione del contratto (polizza fidejussoria per danni a persone o cose dipendenti dalla esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relativi attestati, piano di autocontrollo HACCP ecc.);

La stipula del contratto è altresì subordinata:

- All'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia;
- All'attestazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla legge n. 136/2010;

Art. 75 Cauzione definitiva

La cauzione definitiva di cui alla lettera b) del precedente articolo 74, potrà essere svincolata solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e, comunque, ad avvenuto definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario, sempre che alla stazione appaltante non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso, resta alla stazione appaltante pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale la medesima dovesse risultare creditrice verso l'aggiudicatario a qualsiasi titolo.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che può, in presenza dei requisiti, aggiudicare l'appalto a chi segue in graduatoria.

Art. 76
Spese imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al contratto saranno a carico dell'I.A.
Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni in materia.

Art. 77
Modalità e finanziamento

La spesa derivante dall'appalto sarà finanziata dal contributo delle famiglie e dai fondi Comunali.

Art. 78
Invariabilità dei prezzi - Fatturazione e pagamento del compenso

Il prezzo scaturente dall'aggiudicazione si intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

L'I.A. non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'A.C. si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese.

Il pagamento verrà pertanto effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture elettroniche relative agli effettivi pasti erogati che saranno comprovati dai buoni pasto ad essi allegati e da uno schema riassuntivo dei pasti consumati.

Articolo 79
Controversie e foro competente

Per eventuali controversie giudiziarie e in ogni modo derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Avezzano.

E' escluso il ricorso ai Collegi arbitrali ai sensi degli articoli 806 e 808 del C.P.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

Art. 80
Tutela della privacy

L'I.A. è tenuta, a suo carico, all'osservanza delle disposizioni previste in materia di tutela dei dati personali.

TITOLO XIV

PENALITA'

Articolo 81
Penali

L'I.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

E. 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie,
riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il
riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

E. 516,00	per ogni mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione e per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
E. 1.548,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'articolo 38;
E. 516,00	per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione;
E. 516,00	per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di preparazione e trasporto dei pasti veicolati;
E 516,00	per ogni mancato rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'I.A. avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Le penali sono cumulabili tra loro e prescindono dal risarcimento degli ulteriori danni.

Il Comune di Carsoli, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sui crediti o sulla cauzione che, in quest'ultimo caso, dovrà essere reintegrata entro i 30 giorni successivi alla data di prelievo. L'applicazione delle/a penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dall'A.C. saranno notificate all' I.A. in via amministrativa. Ferma restando l'applicazione delle penalità, le mancanze di cui sopra potranno essere tollerate nel limite massimo di tre episodi. Superati detti limiti l'A.C. avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ai sensi dell'art. 1454 del C.C., con riserva, altresì di risarcimento dei danni cagionati, e, conseguentemente, di procedere all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione del servizio in danno dell'aggiudicatario a carico del quale resterà l'onere del maggior prezzo pagato rispetto a quanto convenuto in sede di aggiudicazione. In alternativa potrà essere valutata la possibilità di applicare una penale pari al quadruplo della fornitura effettuata nel giorno in cui si è verificata la violazione degli obblighi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In particolare qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell' I.A. alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 82 Disposizioni finali

La partecipazione alla presente procedura comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel bando di gara, nel presente capitolato speciale d'appalto, nel d.u.v.r.i. nonché di tutte le norme regolamentari e di legge.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso rinvio alle norme del codice civile e ad ogni altra norma vigente in materia, se ed in quanto applicabile.

L'A.C. si riserva la facoltà di non dar corso all'affidamento del servizio qualora motivi di interesse pubblico lo rendessero necessario.

La Ditta, invece, si intende vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

DESCRIZIONE DELLA MERCE

La pasta deve essere di semola di grano duro o integrale, esente da qualsiasi altro macinato o additivo di vari formati e di marche nazionali.

Il riso deve essere di produzione nazionale dei seguenti tipi: arborio, blond e ribe.

L'olio utilizzato per i condimenti deve essere esclusivamente olio extra vergine di oliva di produzione nazionale.

Le uova devono essere di gallina, fresche di categoria A, peso gr.55/60.

Il latte deve essere intero, di vacca, di produzione nazionale con procedimenti di pastorizzazione, UHT a lunga conservazione .

Il prosciutto crudo deve essere dolce del tipo Parma di produzione nazionale.

Il prosciutto cotto deve essere di produzione nazionale e senza polifosfati aggiunti

Il pane deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiunti.

Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere somministrato in porzioni sigillate.

Il pane grattugiato deve essere fresco e deve riportare sulla confezione la data di scadenza (Legge 4 Luglio 1967, n.580).

Il burro deve essere fresco e riportare sulla confezione la data di scadenza.

Non deve essere usata margarina.

Il formaggio da condimento deve essere della qualità Parmigiano Reggiano o Grana Padano di 1^ scelta a pasta dura minutamente granulosa convenientemente stagionato, di ottimo sapore e profumo e con tutte le caratteristiche richieste dalla vigente normativa.

Il formaggio deve essere di prima scelta del tipo emmental, fontina, provolone dolce, mozzarella, ricotta, robiola e fresco spalmabile .

Il formaggio da taglio deve essere adeguatamente porzionato .

Le carni di vitello devono essere tagli magri di 1^ qualità proveniente da carni fresche di animali perfettamente sani, di recente macellazione ben dissanguate e che abbiano subito processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le carni di pollo, tacchino, maiale devono essere di 1^ qualità.

Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali.

Lo Yogurt deve essere fresco, di 1^ qualità, alla frutta in confezioni sigillate contenenti la data di scadenza del peso netto di gr. 125.

Il pesce deve essere solo surgelato

Il periodo di conservazione non deve eccedere i 40-50 giorni.

Il pesce surgelato può essere fornito in filetti diliscati: (merluzzo-platessa-sogliola).

I bastoncini: (merluzzo)

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, privi di additivi integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazione anche iniziali. Gli ortaggi, se non freschi di stagione possono essere surgelati, mai in scatole eccetto per i pomodori pelati interi.

Le ditte devono utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti categorie:

LE CAROTE:

Devono essere di prima qualità;

I PISELLI:

Devono essere di qualità fini;

I FAGIOLI E FAGIOLINI:

Devono essere: i primi di qualità borlotti i secondi di qualità semi fini;

INSALATA VERDE:

Deve essere del tipo indivia-lat tuga-cappuccina- scarola;

CETRIOLI E ZUCCHINE:

Devono essere di 1^ qualità;

I FINOCCHI:

Devono essere di prima scelta, senza gambo (senza fiamma) e uno scarto dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;

I POMODORI:

Devono essere freschi, sodi di prima scelta non completamente maturi.

LE PATATE:

Devono essere di prima selezione, tipo lungo, pasta gialla di produzione locale.

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

Per la fornitura della frutta le Ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- 1) La frutta deve essere di prima scelta;
- 2) Le arance devono essere di prima qualità (tipo tarocco);
- 3) I mandarini o clementine devono essere di prima qualità;
- 4) Le mele devono essere di prima qualità (di tipo Golden, Delicious, Stark Delicious);
- 5) Le pere devono essere di prima qualità
- 6) L'uva da tavola deve essere di prima qualità (del tipo Italia, Regina);
- 7) Le pesche devono essere di prima qualità (di tipo polpa gialla o polpa bianca)
- 8) Le albicocche devono essere di prima qualità (di tipo precoce gialla);
- 9) Le susine devono essere di prima qualità (di tipo Smiro).

=====

CARNI	TAGLI	ORIGINE
Spezzatino Polpette	reale spalla	vitello
Fettine	noce	vitello
Arrosto	fesa	vitello
Arrosto maiale	lombo	maiale
Carne Bianca	Petto di tacchino Petto di pollo Coscio di pollo	

=====

Infine per tutti gli alimenti richiesti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

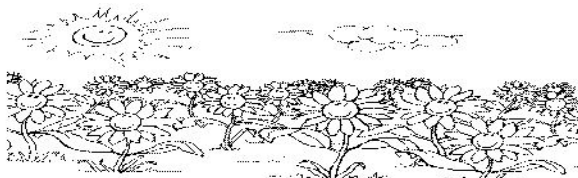
=====

Il Responsabile dei Servizi Generali
del Comune di Carsoli
Dott.sa Sabrina Marzano

Menù Estivo

1^a settimana

Pasta all'olio
Vitello arrosto
Pomodori in insalata
Pane
Frutta di stagione



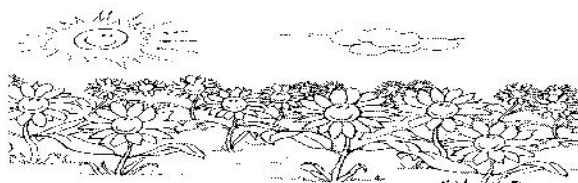
Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pomodori	50	50/60
	Olio	10	10
	Basilico	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Spaghetti al pomodoro fresco
Stracchino/mozzarella
Finocchi gratinati
Pane
Frutta di stagione



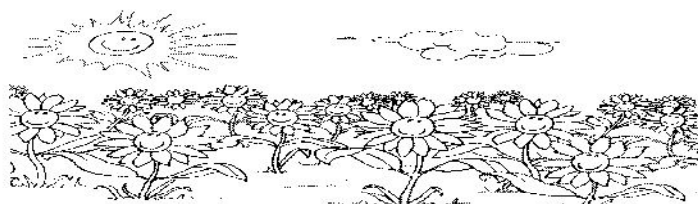
Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodoro fresco	70	70
	Basilico	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Stracchino/mozzarella	40	60/80
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Finocchi	150	150
	Olio	5	5
	Parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta	150	150

Pasta e piselli
Prosciutto cotto s.p.
Carote in insalata
Pizza bianca
Frutta di stagione



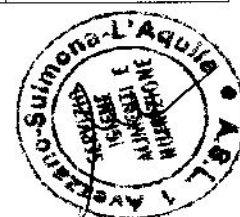
Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	30	40/50
	Piselli	50	50
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto	40	45/50
	Carote	100	150
	Olio	5	5
	Pizza bianca	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta con tonno
Frittata
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di stagione

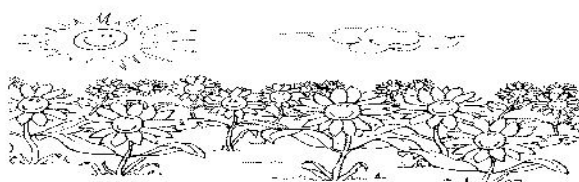


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 /1+1/2
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	100	150
	Burro	5	5
	Latte	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014

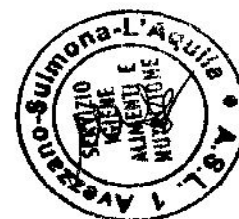


Risotto integrale pomodoro e
mozzarella
Filetto di platessa al forno
Insalata mista
Pane



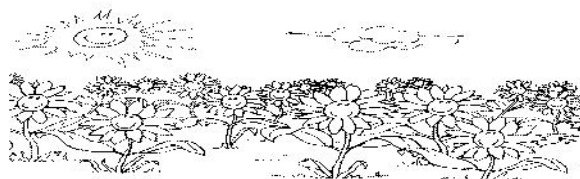
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso integrale	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Mozzarella	10	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Filetto di platessa	80	100/120
	Olio	5	5
	Farina, latte	q.b.	q.b.
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU, 2014



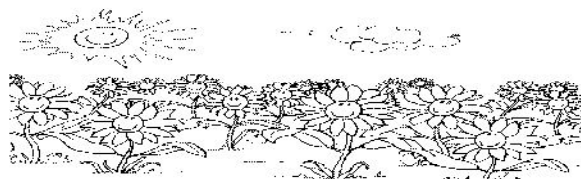
2^a settimana

Pasta con ricotta
Fusi di pollo al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Ricotta	20	30
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Fusi di pollo	100	120/150
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Fettuccine al Pomodoro
Prosciutto cotto s.p.
Carote lesse
Pane
Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Fettuccine	60	70/80
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Prosciutto cotto s.p.	40	50/70
	Carote	60	80
	Olio	5	5
	Prezzemolo	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU, 2014

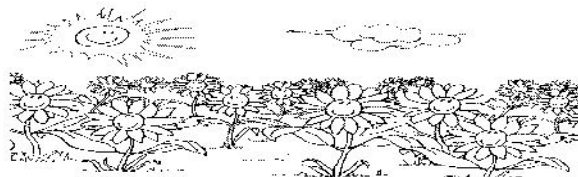


Pasta primavera
Stracchino/emmenthal
Zucchine verdi
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	60/70
	Prosciutto cotto	20	20/30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Mozzarella	20	20
	Piselli	20	20
	Olio	5	5
	Stracchino/emmenthal	50	70/80
	Zucchine	100	150
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Minestra in brodo vegetale
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Macedonia di frutta

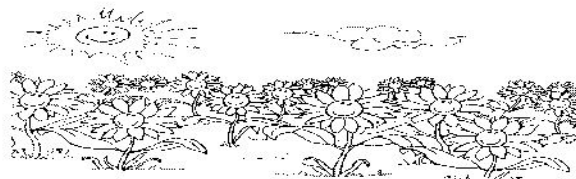


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta all'uovo	30	40/50
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	20
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo per frittata	1	1/1+1/2
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Insalata verde	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Macedonia di frutta	150	150

AVEZZANO 12 6 GIU. 2014



Farfalline integrali al pomodoro
 Merluzzo impanato al forno
 Patate stick al forno
 Pane
 Frutta di stagione



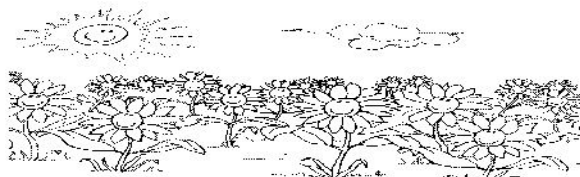
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Farfalline integrali	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Merluzzo	70	100/110
	Pangrattato	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150



AVEZZANO 25 OTT 2019

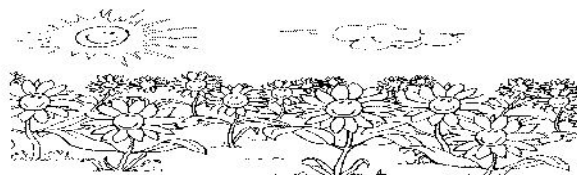
3^a settimana

Riso con burro e parmigiano
Crocchette di pollo al forno
Lattuga in insalata
Pane
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso	50	60/70
	Burro e parmigiano	q.b.	70
	Olio	5	5
	Crocchette	100	120/140
	Olio	q.b.	q.b.
	Lattuga	50	50
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta alla bolognese
Frittata di patate
Carote scottate
Pane integrale
Gelato alla frutta

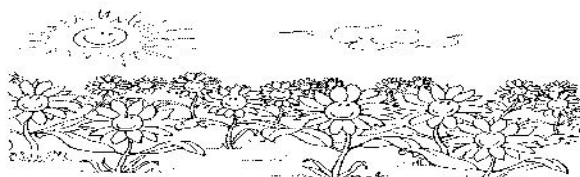


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Macinato di vitello	30	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Uovo	1 cad.	1 /1+1/2
	Patate	50	50
	Olio	5	5
	Carote alla Julienne	100	150
	Olio	5	5
	Limone – aromi	q.b.	q.b.
	Pane integrale	40	50/60
	Gelato alla frutta	80	100

AVEZZANO | 26 GIU. 2014

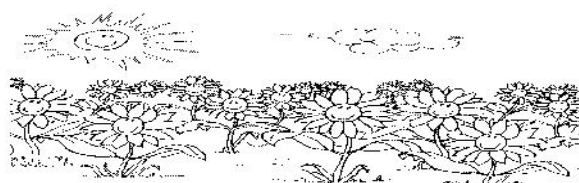


Pasta con olio
Fettina di vitella alla pizzaiola
Bietole lessati
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Pomodoro	50	50
	Aromi, parmigiano, pangrattato	q.b.	q.b.
	Bietole	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Gnocchetti alla sorrentina
Bastoncini di merluzzo al forno
Piselli al burro
Pane
Frutta di stagione



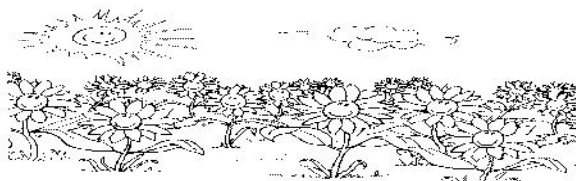
Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Gnocchetti	120	150/180
	Mozzarella	20	20/30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Bastoncini di Merluzzo	80	100/120
	Olio	q.b.	q.b.
	Piselli	100	150
	Burro	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

25 GIU. 2014



Pasta integrale con zucchini
 Pizza margherita
 Spinaci all'olio
 Frutta di stagione



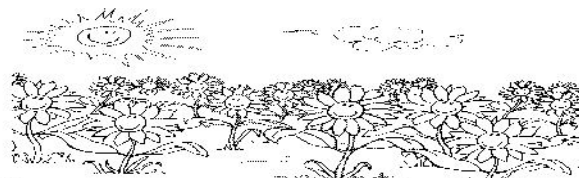
<i>Venerdì</i>	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta integrale	50	60/70
	Zucchini	50	60
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pizza margherita	100	150/170
	Spinaci	150	150
	Olio e.v.	5	5
	Frutta di Stagione	150	150



AVEZZANO 26 GIU. 2014

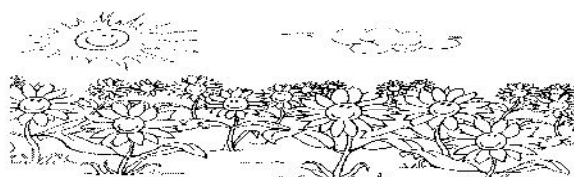
4^a settimana

Pasta e piselli
Arista di maiale al forno
Spinaci all'agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	30	40/50
	Piselli	20	30/40
	Odori, olio	q.b.	q.b.
	Maiale magro	100	120/140
	Olio	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Spinaci	100	150
	Olio	5	5
	Limone	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pennette integrali pomodoro e basilico
Petto di tacchino ai ferri
Lattuga in insalata
Pane
Frutta di stagione

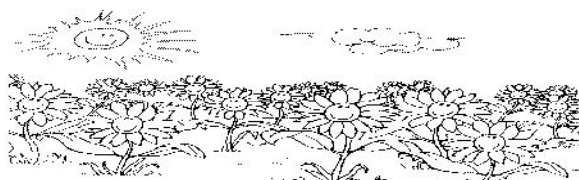


Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta integrale	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Basilico	5	5
	Aglio	q.b.	q.b.
	Petto di tacchino	100	120/140
	Lattuga	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

VERBA 26 GIU. 2014

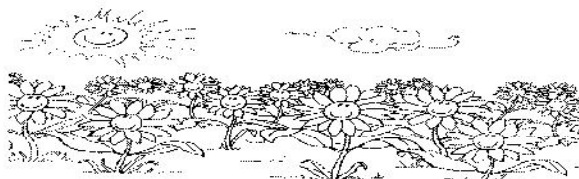


Pasta all'olio
Sogliole alla Mugnaia
Patate Stick al forno
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Parmigiano	5	5
	Olio	5	5
	Sogliola	80	100/120
	Farina, limone e prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	100	150
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con riso
Stracchino/mozzarella
Finocchi in insalata
Pane
Crostata alla frutta

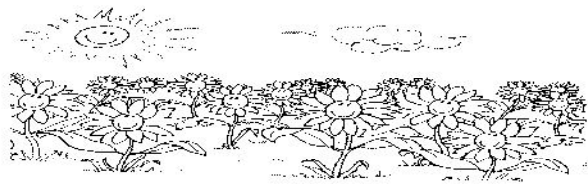


Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso	40	50/60
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20
	Cavolo verza	20	20
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Stracchino/mozzarella	100	120
	Finocchi	100	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Crostata alla frutta	80	100

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Venerdi



Venerdì

LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
	Materna	Elementare/medie
Pasta	50	60/70
Olio	5	5
Vongole surgelate	20	20/30
Pomodoro	50	50
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
Uovo	1 cad.	1 /1+1/2.
Olio	5	5
Zucchine	q.b.	q.b.
Spinaci	100	150
Olio	10	10
Pane integrale	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 20 GIU. 2014



5^a S e t t i m a n a

Pasta al pomodoro
Prosciutto cotto
Finocchi al gratin
Pane
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Pomodoro	70	70
	Olio	5	5
	Prosciutto cotto	40	60/70
	Finocchi	150	150
	Olio	10	10
	Pan grattato, Odori	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Riso integrale con fagioli
Mozzarella/Stracchino
Spinaci all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Riso integrale	30	40/50
	Fagioli	20	30
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ Stracchino	60	60/80
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta con pomodoro e basilico
Polpettone al forno
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	70/80
	Pomodoro e Basilico	q.b.	q.b.
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Polpettone	80	90/100
	Uova ed odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
Giovedì			
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta olio e parmigiano
Bastoncini di merluzzo al forno
Pomodori
Pane integrale
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
	Pasta	50	60/70
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Bastoncini di merluzzo	100	120
	Pomodori	80	80
	Olio	5	5
Venerdì			
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2014



Pastina in brodo vegetale
 Frittata al forno con formaggio
 Patate stick al forno
 Pane
 Frutta di Stagione

	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/medie
Venerdì	Pastina	30	40/50
	Pomodori pelati	q.b.	q.b.
	Cipolle	10	10
	Zucchine	20	30
	Carote	20	20
	Sedano	15	15
	Patate	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Uovo	1	1/1+1/2
	Mozzarella per frittata	20	20
	Olio	5	5
	Patate	100	100
	Olio	q.b.	q.b.
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU, 2014



Menù Invernale **1^a Settimana**

Pasta al tonno
Bastoncini di merluzzo
Purè di patate
Frutta di stagione
Pane



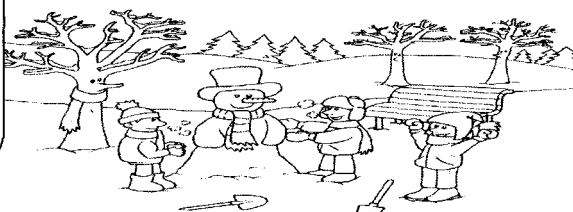
Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20/30
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100/120
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Minestra in brodo vegetale
Hamburger alla pizzaiola
Insalata
Crostatina alla frutta
Pane integrale



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Media
	Pasta all'uovo	30	40/50
	Cipolla	5	5
	Carota	20	20
	Sedano	15	15
	Zucchine	20	20
	Patate	20	20
	Pomodori pelati e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Vitello	80	100/110
	Olio	5	5
	Pomodoro	q.b.	q.b.
	Aromi	q.b.	q.b.
	Lattuga	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Crostatina alla frutta	80	100

Pasta con piselli e prosciutto cotto
Uovo alla coque o in camicia o frittata
Verdura bollita
Frutta di stagione
Pane



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Piselli	40	40
	Prosciutto cotto	30	30
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1cad	1cad
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Olio	q.b.	q.b.
	Verdura	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

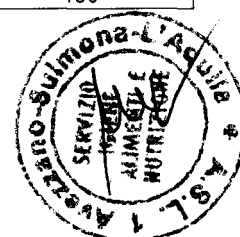
Penne integrali al pomodoro
Petto di pollo al latte
Patate e carote
Pane
Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	50	70/80
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Petto di pollo	80	100/120
	Olio	5	5
	Farina, latte, salvia	q.b.	q.b.
	Patate	100	100
	Carote	40	40
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2014



Pasta asciutta al ragù
Mozzarella
Finocchi
Pane
Frutta di stagione



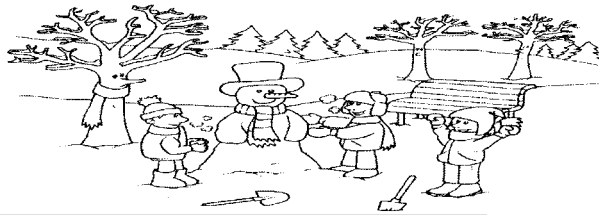
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Vitellone magro tritato	30	30
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella	80	100/110
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVIZZANO 20 GIU. 2014



2^a settimana

Pasta all'olio
Polpette di bovino al forno
Patate al forno
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/60
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Macinato di bovino magro	70	90/100
	Uovo	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Aglio, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

Pasta al forno
Mozzarella
Verdura bollita
Pane
Frutta di stagione



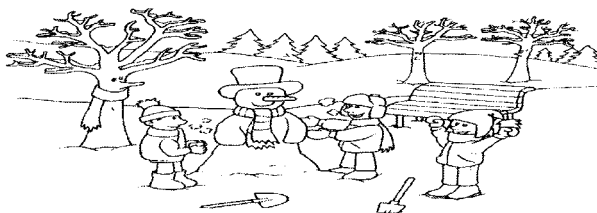
Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/60
	Pomodori pelati	100	100
	Macinato di bovino magro	30	30
	Mozzarella	20	20
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Mozzarella	80	100/110
	Verdura	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO

26 GIU. 2014



Pasta integrale e fagioli
Fesa di tacchino arrosto
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	30	40/60
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Fesa di tacchino	70	90/100
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Insalata verde	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Tortellini al pomodoro
Prosciutto crudo/cotto
Carote e finocchi
Pane
Frutta di stagione



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Tortellini	70	90/
	Pomodori pelati	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Prosciutto cotto	40	45/50
	Prosciutto crudo	40	45/50
	Carote e finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Risotto con spinaci
Filetto di platessa
Piselli
Pane
Frutta di stagione



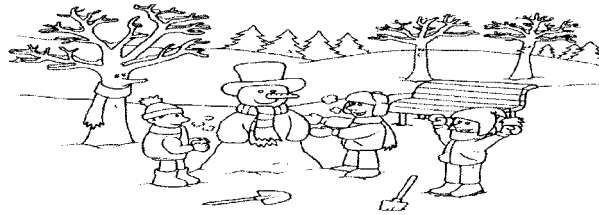
Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso	40	40/50
	Spinaci	100	150
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di platessa	70	100/110
	Pomodoro/Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Piselli	100	100
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



3^a settimana

Gnocchetti alla sorrentina
Scaloppina di pollo al forno
Cavolfiore
Pane integrale
Frutta di stagione



Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	40	50/60
	Pomodori pelati	100	100
	Mozzarella	20	30
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Aromi	q.b.	q.b.
	Pollo	80	100/110
	Uovo, pangrattato e olio	q.b.	q.b.
	Cavolfiore	150	150
	Olio	10	10
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta e ceci
Frittata con mozzarella
Insalata verde
Pane
Frutta di stagione



Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	30	40/50
	Ceci	30	40
	Aromi	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Uovo	1 cad.	1 +1/2.
	Mozzarella	20	30
	Olio	q.b.	q.b.
	Insalata	100	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta integrale all'amatriciana
Polpette di bovino al forno
Fagiolini al pomodoro
Pane
Frutta di stagione



Mercoledì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare/Medie
Pasta integrale	50	70/80
Pancetta	20	20
Pomodori pelati	70	70
Odori	q.b.	q.b.
Parmigiano	5	5
Olio	5	5
Macinato di bovino magro	50	70/80
Uovo	5	5
Pane, aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Fagiolini	150	150
Pomodori pelati	20	20
Olio	5	5
Pane	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

Minestrone di verdure con pasta
Arista di maiale al forno
Patate al forno
Pane
Frutta di stagione



Giovedì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare
Pasta	30	40/50
Carote, Zucchine	15, 20	15,20
Bieta	20	20
Cavolo verza	20	20
Fagioli	10	10
Pomodori, sedano, odori	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Arista	80	100/110
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Patate	100	100
Olio	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Pane	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta al burro
 Bastoncini di merluzzo al forno
 Spinaci saltati
 Pane
 Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Burro	10	10
	Parmigiano	5	5
	Bastoncini di merluzzo	80	100/110
	Olio	q.b.	q.b.
	Spinaci	150	150
	Aglio	q.b.	q.b.
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU, 2014



4^a S e t t i m a n a

Pasta con ricotta
Petto di pollo al forno
Carote all' agro
Pane
Frutta di Stagione



Lunedì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare/Medie
Pasta	40	50/60
Ricotta	50	50/60
Olio	5	5
Pollo	100	120
Olio	5	5
Odori	q.b.	q.b.
Carote	100	150
Olio	10	10
Limone	q.b.	q.b.
Pane	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

Fettuccine al pomodoro
Cotoletta di vitello al limone
Spinaci
Pane integrale
Frutta di stagione



Martedì

LISTA DEGLI ALIMENTI

Quantità pro capite in grammi

	Materna	Elementare/Medie
Pasta	60	70/80
Pomodori pelati	70	100
Olio	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.
Fettina di vitello	80	100/120
Farina, limone	q.b.	q.b.
Olio	5	5
Spinaci	100	150
Olio	10	10
Parmigiano Reggiano	5	5
Pane integrale	40	50/60
Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Pasta con broccoli
Mozzarella/stracchino
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



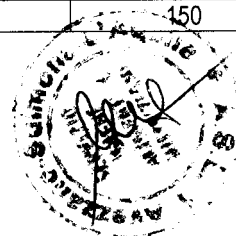
Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Broccoli	50	50
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella/ Stracchino	60	60/80
	Insalata mista	80	100
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdure con riso
integrale
Salsiccia luganega alla piastra
Finocchi
Pane



Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso integrale	40	60/70
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20/30
	Bieta	20	20/30
	Cavolo verza	20	20/30
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Maiale	100	100/120
	Olio	5	5
	Finocchi	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



Spaghetti all'olio
Sogliola alla mugnaia
Insalata mista
Pane
Frutta di stagione



Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Olio	5	5
	Parmigiano	5	5
	Filetto di Sogliola	80	100/110
	Olio	5	5
	Farina, limone, prezzemolo	q.b.	q.b.
	Lattuga	20	20
	Carote	20	20
	Radicchio	20	20
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



5^a settimana

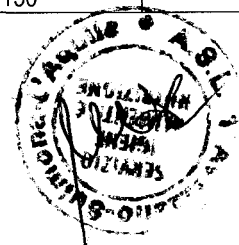
Pasta burro e parmigiano
Hamburger di vitello
Purè di patate
Pane integrale
Frutta di Stagione

Lunedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medic
	Pasta	50	70/80
	Burro	10	10
	Parmigiano	5	5
	Hamburger di vitello	80	100/110
	Olio	q.b.	q.b.
	Patate	150	150
	Olio	10	10
	Latte	50	50
	Burro	5	5
	Pane integrale	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Passato di verdura con crostini
Scaloppina di tacchino al limone
Insalata
Pane
Frutta di Stagione

Martedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medic
	Crostini	30	30/40
	Carote	15	15
	Zucchine	20	20
	Bieta	20	20/30
	Cavolo verza	20	20/30
	Sedano	10	10
	Patate	15	15
	Pomodori, odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano		
	Tacchino	80	90/100
	Olio,uovo, pan grattato, limone	q.b.	q.b.
	Insalata	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2014



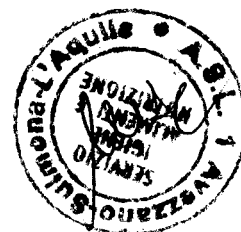
Pasta al tonno
Filetto di platessa al pomodoro
Carote lesse
Pane
Frutta di Stagione

Mercoledì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta	50	70/80
	Tonno	20	20/30
	Pomodoro	70	70
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Filetto di platessa	100	100/120
	Pomodoro e odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Carote	80	80
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

Pasta integrale e fagioli
Mozzarella/ stracchino/grana
Verdure miste all'olio
Pane
Frutta di Stagione

Giovedì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Pasta integrale	30	40/50
	Fagioli secchi	25	25
	Pomodori pelati	10	10
	Odori	q.b.	q.b.
	Olio	5	5
	Mozzarella /stracchino	60	60/80
	Verdure miste	150	150
	Olio	5	5
	Pane	40	50/60
	Frutta di Stagione	150	150

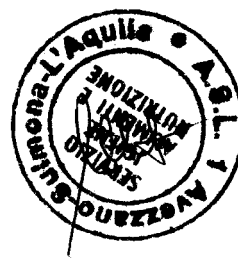
AVEZZANO 26 GIU, 2014



Risotto al pomodoro
 Frittata al forno con formaggio
 Spinaci all'olio
 Pane
 Frutta di Stagione

Venerdì	LISTA DEGLI ALIMENTI	Quantità pro capite in grammi	
		Materna	Elementare/Medie
	Riso	50	60/70
	Pomodori pelati	70	70
	Olio	5	5
	Parmigiano Reggiano	5	5
	Odori	q.b.	q.b.
	Uovo per frittata	1	1
	Olio	5	5
	Formaggio per frittata	20	20
	Spinaci	150	150
	Olio	10	10
	Pane	40	50/60
	Frutta di stagione	150	150

AVEZZANO 26 GIU. 2016



DA RESTITUIRE SOTTOSCRITTO DALLA DITTA SU OGNI FOGLIO, A PENA DI ESCLUSIONE

Allegato C

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI
CARSOLI, ORICOLA, PERETO, ROCCA DI BOTTE**

PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 COMMA 1 D. LGS.VO 50/2016 PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2016/2017

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

SOGGETTI

Dati del Committente

Committente	Comune di Carsoli (Aq)
Indirizzo	Piazza della Libertà, 1 67061 Carsoli (Aq)
Indirizzo pec	comune.carsoli.aq@pec.comnet-ra.it
Telefono / fax	0863.908327 fax 0863.995412
CF/PI	00217280668

Responsabili

Responsabile del contratto d'appalto	Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali
Responsabile esecuzione	Dott.sa Sabrina Marzano, Responsabile Servizi Generali
Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente	Società SIMED di Avezzano
Medico competente	Dott. Franco Gioia

Dati relativi all'Impresa appaltatrice

Ragione sociale	
Indirizzo	
Telefono / fax	
CF/PI	
Numero iscrizione CCIAA	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

Responsabili

Datore di lavoro	
Referente aziendale appalto	
Responsabile Servizio di Prevenzione e protezione del committente	
Medico competente	

Il presente documento è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi al servizio oggetto di appalto.

Sarà opportunamente integrato con i dati del futuro appaltatore e fungerà da base per la redazione del DUVRI operativo.

Nel presente documento sono indicati i costi della sicurezza previsti dal committente e non soggetti a ribasso d'asta.

PREMESSA

Il presente documento unico di valutazione del rischio interferenze contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice e ai lavori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici presenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81.

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

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

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e incidenti sull'attività lavorativa oggetto d'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il capitolato relativo al presente documento disciplina l'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole infanzia e primaria di Carsoli Capoluogo per:

- gli alunni della scuola dell'infanzia per 5 giorni settimanali;
- gli alunni della scuola primaria nei 2 giorni di rientro pomeridiano (presumibilmente MARTEDI' E GIOVEDI');;
- gli insegnanti ed il personale ATA aventi diritto al pasto.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio si svolgerà nell'arco dell'anno scolastico 2016/2017. Per anno scolastico si intende il periodo compreso tra l'inizio ed il termine delle lezioni secondo il Calendario Scolastico Regionale e le modifiche eventualmente apportate dai competenti organi scolastici. L'avvio del servizio è previsto presumibilmente per il 3 Ottobre 2016 e perdurerà fino alla fine dell'anno scolastico.

I tempi e le modalità di effettuazione del servizio, saranno stabiliti di comune accordo con il Dirigente Scolastico ed il Responsabile dei Servizi Generali del Comune.

CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE, DEL PERSONALE SCOLASTICO E DI ALTRO PERSONALE PRESENTE A VARIO TITOLO.

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati:

PREPARAZIONE:

Locali Cucina ubicati in Carsoli presso l'edificio Scuola Primaria "Carlo Scarcella" – Via Roma, angolo Via Mazzini;

ESECUZIONE:

COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO

Nel refettorio ubicato nei locali dell'edificio scuola INFANZIA statale – Via Genova (pasti veicolati);

COMUNE DI CARSOLI – SCUOLA PRIMARIA STATALE CAPOLUOGO:

- Nel refettorio (adiacente il centro cottura) ubicato nei locali dell'edificio "Carlo Scarcella" – Via Roma angolo Via Mazzini;
- Nell'ex edificio della scuola materna sito in Via Mazzini per parte degli alunni della Scuola Primaria (pasti veicolati);

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale del Settore Servizi Generali che controlla il servizio).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (insegnanti e personale ATA), e, in casi sporadici, i referenti del Comune e/o il personale ASL.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali di norma non dovrebbe essere presente alcuna persona.

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati dall'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico.

INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Non ci sono rischi da interferenza in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti. Occorre comunque transitare con cautela e fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e alle verifiche previste dalla normativa vigente.

GESTIONE EMERGENZE

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali adibiti al servizio comunicando alla Scuola e al Comune eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

I corridoi e le vie di fuga devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

BARRIERE ARCHITETTONICHE PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale devono essere disposti al termine delle lavorazioni.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per gli alunni, il personale scolastico e/o della ditta/cooperativa che ha in affidamento il servizio di assistenza scolastica, i quali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici adibiti a cucina tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta delle attrezzature di proprietà comunale necessarie alla preparazione e somministrazione dei pasti.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico, informa il Responsabile dei Servizi Generali del Comune. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti:

Attività	Valutazione rischi interferenze		Misure di prevenzione e riduzione del rischio
	Possibili interferenze	Evento / danno	
Preparazione,assemblaggio e condimento porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e pulizia dei locali e dei servizi.	Pavimenti bagnati e/o imbrattati	Lesioni da cadute e/o scivolamenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e utilizzo di calzature idonee.
Preparazione, assemblaggio, trasporto, condimento, porzionatura nel piatto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo e pulizia dei locali	Contatto con agenti biologici	Infezione, Contaminazione	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa le misure igieniche da osservare ed il corretto smaltimento dei rifiuti.
	Presenza di alunni	Urti, contusioni	Formazione del personale da

	e/o di personale a vario titolo (colleghi docenti, assistenti di altre ditte/cooperative, LSU)		parte della ditta.
Trasporto dei pasti dal centro di cottura verso i terminali. Scarico.	Presenza di altri veicoli in circolazione, manovra, sosta	Incidenti, urti, investimenti	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa e rispetto del codice della strada
	Presenza di persone nell'area di carico/scarico (colleghi, personale scolastico, alunni)	Urti, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Entrata e uscita dalla zona di carico/scarico a passo d'uomo.
Apparecchiare/sparecchiare i tavoli, spostamento contenitori del cibo	Presenza di abrasioni/difetti del confezionamento e/o delle stoviglie e/o dei contenitori	Tagli, abrasioni, contusioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa.
Pulizia dei locali di preparazione e consumo dei pasti, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento	Utilizzo di agenti chimici	Intossicazioni, abrasioni, ulcerazioni, ustioni.	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa. Assicurarsi che i prodotti per pulizia, sanificazione e disinfestazione/derattizzazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili. Utilizzo delle appropriate misure di protezione.
Movimentazione macchine e attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, contenitori, pentole, tegami, friggitrice, forni, scaldavivande, affettatrici, ecc. ecc.) e utensileria varia	Distrazione, movimenti non appropriati	Urto, schiacciamento, ferite da taglio, ustioni	Formazione del personale da parte della ditta/cooperativa circa il corretto utilizzo di utensili e macchinari.
	Incendio ed esplosione	Ustioni, abrasioni, contusioni	Rispetto della segnaletica di sicurezza in loco e formazione del personale da parte della ditta/cooperativa
Movimentazione e utilizzo attrezzature elettriche	Rischio di contatti elettrici diretti e	Scosse, abrasioni,	Rispetto della segnaletica di sicurezza e formazione del

indiretti e/o
contatto
con parti in
tensione

contusioni

personale da parte della
ditta/cooperativa.

Rischi Indotti dall'appaltatore all'Azienda committente:

NO

Possibili interferenze con l'attività del committente:

SI

(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta/cooperativa possono venire a contatto con referenti con il personale del Comune in sopralluogo)

Possibili interferenze con l'attività di altri appaltatori:

SI

(durante il servizio di refezione scolastica, i dipendenti della ditta possono venire a contatto, oltre che con gli utenti del servizio, con il personale scolastico, con gli incaricati del Comune / Asl, ecc).

Possibilità di interventi contemporanei a quelli di altri appaltatori

NO

Ubicazione della zona di lavoro:

Fissa definitiva

Lavoro programmabile nel tempo:

SI

(Calendario scolastico)

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

Pertanto il costo della sicurezza per rischi da interferenze è da ritenersi pari ad € 0,00 (zero/00) mentre per quanto riguarda il costo della sicurezza da rischio specifico di impresa lo stesso è stimato nella misura dell'1% (un per cento) dell'ammontare dell'appalto.

AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo, che si sono rese necessarie nel corso dall'esecuzione delle attività previste.

Pertanto la Ditta/cooperativa Appaltatrice (D.A.) dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi e Interferenze (DUVRI) definitivo (Il DUVRI definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato dalle specifiche informazioni fornite dalla D.A.). Il documento definitivo costituirà parte integrante del contratto di appalto anche se materialmente non allegato.

CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta/cooperativa appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

La committente si riserva la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere dal contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

NOTA: Il presente documento diventa definitivo ed operativo solo dopo la completa compilazione, la valutazione dei rischi introdotti dalla ditta/cooperativa appaltatrice e l'apposizione delle firme per presa visione ed accettazione del Committente e dell'Appaltatore.

COMUNE DI CARSOLI

(Prov. dell'Aquila)

Contratto di appalto Repertorio n. del

Oggetto: "Servizio di refezione scolastica Scuole Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo, a.s. 2016/2017".

CIG 6774092D8C

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno, il giorno del mese di in Carsoli (AQ), nella casa comunale, presso l'ufficio di Segreteria
ubicato in Piazza della Libertà, 1

AVANTI A ME

Dott./Dott.sa....., Segretario del Comune di Carsoli (AQ), in tale qualità autorizzato a rogare gli atti nella forma
pubblica amministrativa nell'interesse del Comune, ai sensi dell'Art. 97, comma 41, lett. c), del D.Lgs. 18 agosto 2000,
n. 267,

SONO COMPARI

a) il/la Dott./Dott.sa nato/a a il giorno residente a, codice fiscale
....., che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune
di Carsoli (AQ), Codice Fiscale e partita IVA 00217280668, che rappresenta nella sua qualità di Responsabile dei
Servizi Generali;

b) il Sig., nato a il, residente in, C.F. in qualità
di rappresentante legale della ditta con sede in, Partita Iva e C.F.

Le parti come sopra costituite, della cui identità personale e capacità giuridica io Segretario rogante sono
personalmente certo, rinunciano con il mio consenso alla presenza dei testimoni per la stipula del presente atto.

Premesso che con determinazione C.U.C. / Responsabile dei Servizi Generali n° del, che anche se non
allegata al presente atto ne costituisce parte integrante e sostanziale, il servizio di refezione scolastica Scuole
Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo, per l'anno scolastico 2016/2017 è stato affidato, previa verifica dei
requisiti, alla Ditta con sede in, al prezzo di € a pasto, oltre a € per oneri di

sicurezza non soggetti al ribasso + iva 4%, per un totale di € + iva 4% e al netto del ribasso del% sul prezzo posto a base di gara di € 4,20 a pasto + iva 4% ed alle condizioni di cui al capitolato speciale d'appalto sottoscritto per accettazione in allegato alla documentazione di gara.

(Eventuale) Che nelle more della stipulazione del contratto, stante l'urgenza, il servizio di refezione scolastica è stato affidato alla Ditta sotto riserva di legge, giusta Determinazione C.U.C. /Responsabile dei S. Generali n° del, con effettiva decorrenza del servizio a far data dal

Che la Ditta risulta in regola con i versamenti previdenziali e contributivi giusto DURC in atti , acquisito al protocollo n° del

Che, essendo intenzione delle parti addivenire alla stipulazione del contratto in forma valida e regolare, le stesse convengono e stipulano quanto appresso.

La narrativa che precede forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Il Comune di Carsoli, in persona del costituito rappresentante, Dott./Dott.ssa nella sua qualità di Responsabile dei S. Generali, affida per l'anno scolastico 2016/2017, alla Ditta con sede in il servizio di refezione scolastica Scuole Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo, al prezzo di € + iva 4% a pasto e per l'importo presunto di € + IVA 4%, secondo le norme i patti e le condizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto (allegato al presente atto a costituirne parte integrante e sostanziale), approvati con Determinazione C.U.C del Responsabile dei Servizi Generali n. 95 del 03.08.2016 , atti che la Ditta dichiara di conoscere ed accettare.

Il Sig. nella sua qualità di legale rappresentante della Ditta dichiara di accettare, per l'anno scolastico 2016/2017, l'affidamento del servizio di refezione scolastica Scuole Infanzia e Primaria di Carsoli Capoluogo (circa 35.000 pasti), al prezzo di € + iva 4% a pasto e per l'importo presunto di € + IVA 4%, conformemente al capitolato speciale d'appalto e nel rispetto di tutte le condizioni contenute nell'offerta presentata. Sulle fatture emesse l'Iva sarà corrisposta con le modalità previste dalla normativa in materia di split payment.

L'Appaltatore si impegna, inoltre, ad applicare ai lavoratori dipendenti il vigente contratto collettivo nazionale di lavoro di settore e di agire nei confronti degli stessi, nel rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti

dalla legge e dai contratti.

Le parti danno atto che l'appaltatore ha dichiarato in sede di affidamento di non essere (oppure: di essere) assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie, di cui alla legge n. 68/99.

Ai sensi dell'art. 83, lett. e), del D. Lgs. n. 159/2011 si dà atto che non è necessaria l'acquisizione della certificazione antimafia di cui all'art. 84 del decreto legislativo stesso per essere l'importo del contratto inferiore ad € 150.000,00. Sono state peraltro acquisite in atti le dichiarazioni sostitutive della comunicazione antimafia da cui risulta l'insussistenza di cause di decadenza, sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D. Lgs.vo n. 159/2011, relativamente ai soggetti di cui al successivo art. 85 del decreto stesso.

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte con il presente contratto, la ditta appaltatrice ha prodotto polizza fideiussoria numero in data, rilasciata per l'importo di €dalla

(Se ricorre) La predetta garanzia è prodotta nella misura ridotta del 50% per essere la ditta appaltatrice in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO.

La ditta assume in proprio ogni responsabilità per eventuali danni che si dovessero verificare nello svolgimento del servizio. A tale scopo ha prodotto polizza di Responsabilità Civile Rischi R.C.T./R.C.O. n° rilasciata in data dalla per massimali di garanzia non inferiori a quelli richiesti in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a mantenere le coperture assicurative per l'intera durata del contratto, a comunicare eventuali annullamenti o disdette e, in quest'ultima ipotesi, a sostituire le polizze disdettate.

Per eventuali controversie giudiziarie e in ogni modo derivanti dal contratto la competenza è del Foro di Avezzano. E' escluso il ricorso ai collegi arbitrali ai sensi degli artt. 806 e 808 del C.P.C. -----

All'appaltatore è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, il presente contratto, pena la risoluzione del contratto medesimo ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Nelle ipotesi elencate all'art. 71 del Capitolato speciale d'appalto, il presente contratto potrà essere risolto di diritto e l'appaltatore incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dall'Amministrazione Comunale, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, ivi compresi per l'eventuale nuova concessione.

L'Appaltatore – Ditta - dichiara di conoscere, accettare ed assumere tutti gli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni. L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo – della Provincia dell'Aquila della notizia dell'inadempimento della propria Controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. -----

A norma dell'art. 3, comma 9-bis, della legge n. 136/2010 e s.m.i. , il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del presente contratto.

A tutti gli effetti del presente contratto l'Appaltatore elegge domicilio presso la Sede Comunale, in Carsoli, Piazza della Libertà, n.1.

Il presente contratto ai fini fiscali, comporta una spesa di Euro ed è soggetto ad imposta sul valore aggiunto (IVA), per cui si richiede la registrazione a tassa fissa ai sensi dell'art. 40 D.P.R. 131/86.

Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente atto, nessuna esclusa ed eccettuata, sono ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, che dichiara di accettarle.

L'Imposta di bollo è assolta con le modalità telematiche, ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007, mediante Modello Unico Informatico (M.U.I.), per l'importo di € .. oltre imposta di bollo su capitolato d'appalto.

Ai sensi dell'art. 53 c. 16 ter del D.Lgs n° 165/2001, l'aggiudicatario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle P.A. nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Il Comune di Carsoli, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, informa l'Appaltatore che tratterrà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali.

Contestualmente alla sottoscrizione del presente contratto, l'appaltatore provvede alla sottoscrizione di copia del “Codice di Comportamento dei dipendenti” che dichiara di conoscere ed accettare per quanto di competenza.

Richiesto io Segretario Comunale rogante ho redatto il presente atto informatico mediante l'uso e il controllo

personale degli strumenti informatici, ne ho dato lettura alle parti che lo approvano ritenendolo conforme alla loro volontà.

Nel suo formato di visualizzazione, questo documento si compone di facciate scritte sin qui con sistema elettronico in parte da persona di mia fiducia ed in parte da me ufficiale rogante.

I componenti appongono personalmente ed in mia presenza la propria firma digitale.

Dopo aver verificato i certificati di firma utilizzati, di cui attesto la validità, appongo personalmente ed in presenza delle parti la mia firma digitale.

Il Rappresentante del Comune

La Ditta Appaltatrice

Il Segretario Comunale