

COMUNE DI BASSANO DEL GRAPPA
Provincia di Vicenza

BANDO E DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI, INSEGNANTI ED AUTORIZZATI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI I° E II° GRADO DEL COMUNE DI BASSANO DEL GRAPPA (VI) - PERIODO 01.09.2013 – 31.08.2018.

ART. 1) AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE, VISIONE DOCUMENTI, INFORMAZIONI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1.1) denominazione, indirizzi e punti di contatto, visione documenti - informazioni

Denominazione ufficiale: Comune di Bassano del Grappa

Indirizzo postale: Via Matteotti, 39

Città: BASSANO DEL GRAPPA (VI)

Codice Postale: 36061

Stato: Italia

Punti di contatto: Area II^- Servizi alla Persona – all’attenzione di: Ing. Francesco Frascati.

Telefono: 0424/519814

Posta elettronica: frascati@comune.bassano.vi.it

Fax: 0424/519149

Indirizzo internet: Amministrazione Aggiudicatrice (URL): www.comune.bassano.vi.it servizi on line, bandi di gara.

Ulteriori informazioni disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.

I documenti di gara (bando e disciplinare e relativi allegati) ed il Capitolato Speciale d’appalto per l’affidamento del servizio sono reperibili nel sito internet del Comune di Bassano del Grappa: www.comune.bassano.vi.it

Documenti a pagamento: no.

Gli interessati potranno rivolgersi all’Area II^- Servizio Pubblica Istruzione – per informazioni complementari sul Capitolato Speciale e per il sopralluogo tecnico ai locali (Tel.0424/519146 – fax 0424/519149).

Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate a: Comune di Bassano del Grappa, Ufficio Protocollo, Via Matteotti, 39 – 36061 Bassano del Grappa (VI).

1.2) Il responsabile del procedimento di gara è il Dirigente, ing. Francesco Frascati del Comune di Bassano del Grappa, telefono: 0424519814, telefax: 0424519149, e-mail: frascati@comune.bassano.vi.it

ART. 2) OGGETTO DELL’APPALTO, LUOGO DI ESECUZIONE, TIPOLOGIA D’UTENZA E MODALITÀ DI SERVIZIO:

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica per tutte le scuole statali di ogni ordine e grado del Comune di Bassano del Grappa (Scuole dell’Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di 1° e 2° grado di seguito denominate Secondarie) a soggetti specializzati nella ristorazione scolastica, che utilizzeranno la cucina comunale di produzione pasti, sita in Bassano del Grappa (VI) Via Travettore, 33; tutte le modalità di erogazione del servizio e le relative prescrizioni, sono contenute nel Capitolato Speciale d’appalto, allegato al presente bando e disciplinare.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto in conformità al calendario scolastico e alla programmazione dei moduli di rientro settimanale, programmato e fornito dalle competenti autorità scolastiche.

ART. 3) DURATA DELL'APPALTO, IMPORTO STIMATO E BASE D'ASTA:

Il contratto avrà una durata di anni cinque con decorrenza dal 1 settembre 2013 fino al 31 agosto 2018.

Il contratto potrà essere rinnovato e/o prorogato, per ulteriori massimo quattro anni, nei limiti della normativa allora vigente, agli stessi patti e condizioni.

L'eventuale rinnovo è, in ogni caso, subordinato a relazione positiva della stazione appaltante.

L'Amministrazione, inoltre, si riserva la facoltà di attivare le opzioni previste dall'art. 57 del D. Lgs 163/2006.

L'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica seguirà il calendario scolastico secondo le date e le cadenze settimanali che saranno comunicate dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio ufficiale dell'anno scolastico.

L'importo annuo stimato dell'appalto, al netto di I.V.A. è stimato in Euro 996.567,00 ovvero in Euro 4.982.833,00 per il quinquennio di aggiudicazione e precisamente dal 1 settembre 2013 al 31 agosto 2018.

L'importo posto a base d'asta è pari ad Euro 4.982.833,00 I.V.A. esclusa, comprensivo del costo degli oneri di sicurezza da interferenza pari a € 200,00 non ribassabili.

Questo importo è comprensivo di ogni onere ad eccezione di quanto specificato nel capitolato di gara.

Oneri di sicurezza: Il Concessionario si occuperà del servizio oggetto della concessione, compresa l'organizzazione dello stesso e gli obblighi in materia di sicurezza. Nei vari plessi scolastici sono presenti elementi di interferenza tra le attività svolte dal personale dipendente dal Concessionario e quelle del personale dipendente dall'Amministrazione Comunale e/o delle scuole.

Pertanto sussiste la necessità di procedere alla predisposizione del DUVRI e di indicare la relativa stima dei costi della sicurezza, in conformità a quanto disposto dal d.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. come da documento allegato al presente bando e disciplinare. Nel suddetto documento è stato quantificato il costo per la sicurezza che è pari ad € 200,00. Si precisa che nella formulazione dell'offerta il concorrente dovrà espressamente distinguere l'importo del servizio e l'importo dei costi per la sicurezza come sopra quantificati e che non sono soggetti a ribasso d'asta.

ART. 4) PAGAMENTO, REVISIONE CORRISPETTIVO, TRACCIABILITA' DEI FLUSSI

Il contratto di appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Bassano del Grappa, dal Bilancio comunale.

Codice CIG: 51297389B4

Gli utenti corrisponderanno le somme per il servizio di ristorazione scolastica all'Amministrazione Comunale mediante sistema informatizzato in dotazione della stessa.

L'aggiudicatario fatturerà al Comune il costo del servizio calcolato moltiplicando i prezzi unitari differenziati secondo le varie tipologie di pasti per il numero dei pasti somministrati.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti dell'aggiudicatario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti.

A partire dall'inizio del secondo anno scolastico, l'aggiudicatario potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT (mese di agosto). Parimenti si procederà per gli anni successivi, anche in caso di rinnovo, proroga o di attivazione di opzioni contrattuali.

Le fatture – con evidenziate le singole voci di addebito – dovranno essere emesse mensilmente dall'aggiudicatario.

Le fatture saranno accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti effettivamente somministrati, suddivisi per plesso scolastico.

Il pagamento delle fatture avverrà, previa verifica dell'effettività e regolarità delle prestazioni, in termini di qualità, quantità, tempestività, ecc. e nel rispetto delle modalità specificate nel presente capitolato. Per questa verifica il Comune di Bassano del Grappa si riserva almeno 30 giorni di tempo dalla data di

ricezione della fattura e precisa che l'acquisizione del Durc rientra tra le verifiche per attestare la regolarità della prestazione.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla suddetta verifica delle prestazioni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l'ammontare.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato a carico dell'aggiudicatario al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo potrà essere detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quant'altro dallo stesso dovuto.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 5) RIFERIMENTI NORMATIVI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO:

Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione di servizi: *Servizi*

Categoria "servizi": n° 17 di cui all'allegato II B del D. Lgs. N° 163-2006: Servizi di ristorazione.

Numero di riferimento CPC: 64

Luogo principale d'esecuzione: Territorio del Comune di Bassano del Grappa (VI)

Codice NUTS: ITD34

CPV (vocabolario comune per gli appalti): Oggetto principale 55524000-9

CIG: 51297389B4

Informazioni relative all'accordo quadro: no

L'Appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): no

Divisione in lotti: no

Ammissibilità di varianti: no

Il servizio, oggetto dell'appalto, rientra tra quelli elencati nell'allegato II B del D.Lgs. 163/06 e come tale è escluso dall'applicazione del suddetto codice, se non per alcuni aspetti quali l'articolo 68 (specifiche tecniche), l'articolo 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e l'articolo 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati). Nel bando e nel disciplinare di gara vengono, inoltre, esplicitamente richiamati in quanto, si intende darne applicazione, alcuni articoli di cui al D.lgs. n. 163/06.

La gara per l'affidamento dell'appalto del servizio di ristorazione verrà espletata mediante procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata a favore del soggetto concorrente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del capitolato speciale e che si sarà impegnato ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai parametri congiunti della qualità e del prezzo, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti, attribuiti in base agli elementi dettagliatamente illustrati all'art. 10 del presente bando e disciplinare.

Il concorrente che avrà raggiunto il punteggio massimo sarà aggiudicatario del servizio.

ART. 6) SOGGETTI AMMESSI

E' ammessa la partecipazione di tutti i soggetti indicati dall'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 che possiedano i requisiti di cui al successivo articolo 7.

Il mancato possesso di uno o più dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Sono ammessi i raggruppamenti temporanei di tipo orizzontale ed i consorzi ordinari di concorrenti.

Non è ammessa la partecipazione alla gara, contemporaneamente, come singolo soggetto e come membro di un raggruppamento o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione del soggetto e del raggruppamento o del consorzio al quale lo stesso soggetto partecipa.

Pertanto, il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e, nel caso di raggruppamento o di consorzio, sempre con la medesima composizione.

Non possono, inoltre, partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile.

Sono ammessi i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di concorrenti anche se non ancora formalmente costituiti. Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario di concorrenti dichiarata in sede di gara, pena l'annullamento della aggiudicazione o la nullità del contratto.

In caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, già costituito, dovrà, **a pena di esclusione**, essere allegata copia del mandato e relativa procura di costituzione del raggruppamento o del consorzio.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, **a pena di esclusione**, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione, l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, gli operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura al soggetto espressamente indicato quale mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

ART. 7) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Per partecipare alla procedura aperta, per l'affidamento del servizio, i concorrenti dovranno essere in possesso – **a pena di esclusione dalla gara** - dei seguenti requisiti minimi:

7.1) requisiti di ordine generale :

7.1.1) abilitazione ad impegnare il soggetto concorrente;

7.1.2) assenza di cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

7.1.3) assenza di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti;

7.2) requisiti di idoneità professionale:

7.2.1) iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. (con indicazione del numero di iscrizione) per la categoria di attività oggetto del servizio da appaltare (ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia), con indicazione dei nominativi e delle qualifiche delle persone designate a rappresentare il soggetto;

7.2.2) nel caso di Cooperative e di Consorzi di Cooperative: iscrizione nel competente Albo Nazionale delle Società Cooperative.

7.3) requisiti di capacità tecnica e professionale:

7.3.1) possesso, da almeno due anni, del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, relativo al sistema di gestione della qualità del concorrente per il servizio oggetto dell'appalto in ragione della qualità del servizio da prestare;

7.3.2) svolgimento, negli ultimi tre anni (2010, 2011 e 2012), di almeno un servizio identico per tipologia (pasti veicolati) uguale o superiore, per numero di pasti erogati, rispetto a quello oggetto dell'appalto (n. 254.010 annuali), con indicazione per ciascun servizio del soggetto committente, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti;

7.3.3) disporre, per tutta la durata contrattuale, di un centro di cottura sostitutivo, idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per il confezionamento di pasti da asporto, ubicato entro 30 Km. dalla sede municipale di Bassano, calcolati sulla base del percorso stradale: è necessario specificare l'indirizzo esatto del centro di cottura, il percorso stradale ed allegare l'autorizzazione sanitaria;

7.4) requisiti di capacità economica-e finanziaria:

7.4.1) fatturato relativo allo svolgimento di servizi di ristorazione scolastica, realizzato negli ultimi tre anni (2010, 2011 e 2012), presso uno o più enti o istituzioni, non inferiore a Euro 6.000.000,00 complessivi;

7.4.2) possesso di idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno due istituti di credito.

Nel caso di raggruppamenti temporanei e di consorzi ordinari di concorrenti, ciascun componente del raggruppamento dovrà possedere integralmente tutti i **requisiti di ordine generale (7.1) e tutti i requisiti di idoneità professionale (7.2)**.

Per quanto riguarda i requisiti di capacità tecnica e professionale: il requisito di cui al punto 7.3.1 deve essere posseduto integralmente da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento o del consorzio, mentre il requisito di cui al punto 7.3.2 può essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo insieme ed in particolare la capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento o consorzio; infine il requisito di cui al punto 7.3.3 può essere posseduto dalla capogruppo o da uno dei soggetti facenti parte del raggruppamento o del consorzio.

Per quanto riguarda i requisiti di capacità economica e finanziaria: il requisito di cui al punto 7.4.1 può essere posseduto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo insieme ed in particolare la capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale dalla/e mandante/i ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, mentre il requisito di cui al punto 7.4.2 deve essere posseduto integralmente da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento o del consorzio.

Il mancato possesso di uno o più requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

E' prevista la possibilità per i soggetti concorrenti di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo di un altro soggetto, così come disciplinato dall'art. 49 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 8) PRESA VISIONE DEI LUOGHI

Ai fini della presentazione dell'offerta è obbligatoria la preventiva presa visione delle sedi del Servizio di Ristorazione Scolastica oggetto dell'appalto.

Il sopralluogo, da effettuarsi tassativamente nei giorni del 03 e 04 giugno 2013, dovrà essere preventivamente concordata con il Servizio Pubblica Istruzione, Via Jacopo Da Ponte n. 37, telefono: 0424.519142, telefax: 0424.519149, e-mail: r.lorenzon@comune.bassano.vi.it.

Il sopralluogo potrà essere effettuato, per conto di ogni concorrente, da parte dei seguenti soggetti:

- legale rappresentante (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità dell'interessato e di copia certificato CCIAA oppure con un'autodichiarazione sostitutiva relativa tale stato, resa dall'interessato);
- procuratore generale o procuratore speciale (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità del procuratore unitamente a copia di procura notarile oppure con un'autodichiarazione sostitutiva relativa a tale stato, resa dallo stesso procuratore);
- persona all'uopo delegata dal legale rappresentante (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità del delegato e consegna di delega in forma scritta effettuata dal legale rappresentante unitamente a copia di certificato CCIAA oppure ad un'autodichiarazione sostitutiva dello stesso). Si precisa che non è ammesso il sopralluogo in rappresentanza di più soggetti.

Al rappresentante di ogni impresa che avrà effettuato il sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione.

ART. 9) PROCEDURA DI GARA:

Procedura aperta con aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La procedura di gara sarà svolta da una Commissione giudicatrice appositamente nominata con determinazione dirigenziale e secondo quanto previsto dal Regolamento dei Contratti del Comune di Bassano del Grappa.

I lavori della Commissione inizieranno, in seduta pubblica, il giorno 10/06/2013 alle ore 09.00 presso la Sede del Servizio Pubblica Istruzione, Via Jacopo da Ponte 37, Bassano del Grappa per l'esame della documentazione amministrativa presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara.

Al termine della verifica suddetta, si procederà all'apertura ed alla vidimazione dell'offerta tecnica per i concorrenti ammessi alla gara.

All'apertura delle offerte, in seduta pubblica, potranno assistere i legali rappresentanti dei soggetti concorrenti ovvero altre persone da questi appositamente delegate.

La Commissione si avvale della facoltà di aggiornarsi in una o più sedute non aperte al pubblico per la valutazione delle offerte tecniche e la conseguente attribuzione dei punteggi.

Successivamente (della cui data si provvederà a dare comunicazione a mezzo fax ai concorrenti), si procederà, in seduta pubblica, alla dichiarazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica, all'apertura ed alla validazione dell'offerta economica.

La Commissione giudicatrice procederà alla verifica dell'anomalia dell'offerta secondo quanto previsto dall'articolo 86, dall'articolo 87 e dall'articolo 88 del D.lgs. n. 163/2006.

L'offerta deve essere redatta secondo le modalità stabilite nel presente bando e disciplinare di gara e deve essere corredata delle certificazioni, delle dichiarazioni e dei documenti indicati nello stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di chiedere integrazioni o precisazioni o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, ai sensi dell'art. 46 del D. Lgs 163/2006. La mancata presentazione di uno dei documenti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

Saranno parimenti escluse le offerte non pervenute all'Ufficio Protocollo di questo Comune entro il termine indicato nel presente bando e disciplinare di gara.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, in qualsiasi momento, alla revoca del bando per ragioni di pubblico interesse.

L'Amministrazione aggiudicataria si riserva, altresì, la facoltà di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché non anomala ai sensi di legge e ritenuta congrua dalla stazione appaltante;
- di non procedere all'aggiudicazione definitiva per motivi di interesse pubblico.

Inoltre, l'Amministrazione appaltante **escluderà dalla gara le offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base d'asta.**

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, nel termine comunicato dall'Ufficio competente, **a pena di decadenza dall'aggiudicazione**, ogni documentazione che l'ufficio stesso provvederà a richiedere ai fini della stipula del contratto.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario, a seguito di verifiche, risultasse sprovvisto dei requisiti previsti dalla documentazione di gara e/o non in regola con le norme che disciplinano sia il settore specifico sia la procedura di gara, l'affidamento verrà revocato immediatamente, con relativo incasso della cauzione prestata, senza che il soggetto abbia nulla a che pretendere dall'Ente appaltante.

Art. 10) Criterio di aggiudicazione dell'appalto

L'affidamento dell'appalto del servizio, regolato dal capitolato speciale d'appalto, sarà aggiudicato nella forma della procedura aperta e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in attuazione ai seguenti elementi e relativi punteggi, espressi in centesimi:

A) – Qualità del servizio offerto: punti 60/100

B) – Corrispettivo complessivo quinquennale del servizio oggetto della gara: punti 40/100

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i due a pari merito, avrà ottenuto il punteggio di qualità più alto.

A) DETERMINAZIONE PUNTEGGIO “QUALITÀ DEL SERVIZIO”: MASSIMO PUNTI 60/100

L'offerta tecnica, presentata da ciascun concorrente, sarà esaminata e valutata da una Commissione di gara, la quale attribuirà un punteggio a ciascuno dei seguenti parametri:

OFFERTA TECNICA		
Criterio/ requisito	suddivisione e calcolo del punteggio	
Indicazione dell'organigramma che il soggetto intende impiegare per l'effettuazione del servizio, con dettagliata descrizione di numero, qualifiche, livelli, esperienza, monte ore previste, ecc. del personale addetto presso il centro cottura	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	
	massimo 7 punti : attribuibili come segue	
	presenza del maggior numero di cuochi con esperienza almeno triennale nel centro cottura	3 punti al concorrente che avrà il maggior numero ed alle altre proporzionalmente
	presenza di un capocuoco con diploma ed esperienza almeno decennale nel centro cottura	2 punti al concorrente che avrà il maggior numero ed alle altre proporzionalmente
	presenza di responsabile del centro cottura con esperienza almeno decennale nel settore	2 punti
Indicazione dell'organigramma che il soggetto intende impiegare per l'effettuazione del servizio, con dettagliata descrizione di numero, livelli, esperienza, monte ore previste ecc. del personale addetto alle sale mense esterne personale	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	
	massimo 5 punti : attribuibili come segue	
	monte ore previste per il personale addetto alle sale mense esterne	3 punti al concorrente che avrà offerto il maggior numero di ore ed alle altre proporzionalmente
	presenza del maggior numero di addetti alle sale mense esterne con esperienza almeno biennale	2 punti al concorrente che avrà il maggior numero di addetti ed alle altre proporzionalmente
Relazione su attività di formazione specifica da svolgere per gli operatori del servizio appaltato.	Max 4 punti con assegnazione del punteggio massimo all'offerta che propone il maggior numero di ore annue ed alle altre proporzionalmente	
Soluzioni atte a garantire il servizio in caso di emergenze e/o per guasti tecnici o chiusura per ristrutturazione del centro cottura comunale nel corso contrattuale	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	
	Max 3 punti attribuibili come segue:	

	nessuna soluzione	0
	sufficiente soluzione	1
	buona soluzione	2
	ottima soluzione	3
Indicazione delle metodologie adottate per garantire lo standard qualitativo delle derrate alimentari da impiegarsi per la preparazione delle pietanze, in ordine allo stato di conservazione, alla selezione del fornitore, alla provenienza, ecc.	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 8 punti attribuibili come segue:
	nessuna metodologia	0
	sufficiente metodologia	2
	buona metodologia	4
	ottima metodologia	8
Quantità e tipo di analisi di laboratorio che il concorrente si impegna ad effettuare sulle materie prime a garanzia della salubrità e sicurezza alimentare: massimo 2 punti.	2 punti alla ditta che avrà il maggior numero e tipo di analisi ed alle altre proporzionalmente	
Elenco dei prodotti biologici, tipici e tradizionali offerti, in aggiunta a quelli richiesti dal capitolato speciale d'appalto, con descrizione della provenienza e dei processi di approvvigionamento e di trasformazione degli alimenti impiegati, esclusi aromi e prodotti di scarso consumo	Max 3 punti con assegnazione del punteggio massimo all'offerta che propone il maggior numero di prodotti aggiuntivi e proporzionalmente alle altre offerte	
N.B.: la relazione deve essere corredata dalle schede tecniche dei prodotti come richiesto nell'allegato A) al capitolato speciale di gara alla voce "Premessa".		
Elenco dei prodotti ecocompatibili utilizzati per la pulizia e la sanificazione dei materiali e locali	Max 4 punti con assegnazione del punteggio massimo all'offerta che propone il maggior numero di prodotti ed alle altre proporzionalmente	

Possesso certificazione d'impresa conforme alle norme UNI EN ISO 22005-2008 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 2 punti attribuibili come segue:
	mancato possesso certificazione	0
	possesso certificazione	2
Possesso certificazione di qualità sistema gestione ambientale conforme alle norme UNI EN ISO 14001-2004 "Sistema di gestione ambientale"	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 1 punto attribuibili come segue:
	mancato possesso certificazione	0
	possesso certificazione	1
Possesso certificazione d'impresa conforme alle norme UNI EN ISO 22000 "Sistema di gestione della sicurezza alimentare"	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 2 punti attribuibili come segue:
	mancato possesso certificazione	0
	possesso certificazione	2
Possesso certificazione d'impresa conforme alle norme OHSAS 18001-2007 "Sistema di gestione della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro"	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 1 punto attribuibili come segue:
	mancato possesso certificazione	0
	possesso certificazione	1
Illustrazione delle modalità di realizzazione della attività di autocontrollo, delle verifiche dei servizi, degli interventi di prevenzione sicurezza salute dei lavoratori	SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE	Max 3 punti attribuibili come segue:
	nessuna attività di autocontrollo	0
	sufficiente attività di autocontrollo	1
	buona attività di autocontrollo	2
	ottima attività di autocontrollo	3

Proposte migliorative al servizio: ogni altro elemento che possa migliorare la qualità del servizio, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune, con particolare riguardo agli arredi ed alle attrezzature nei locali adibiti a cucina e mensa, che, al termine del rapporto contrattuale, resteranno in proprietà dell'Amministrazione.	Max 15 punti attribuibili nel modo seguente	
SOTTOCRITERI DI VALUTAZIONE		
	nessuna proposta	0
	scarsa proposta	1
	sufficiente proposta	3
	discreta proposta	6
	buona proposta	10
	ottima proposta	15
TOTALE PUNTEGGIO		60

B) CORRISPETTIVO COMPLESSIVO QUINQUIENNALE DEL SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA: PUNTI 40/100

I concorrenti dovranno indicare il corrispettivo complessivo quinquennale del servizio, oggetto del presente appalto, definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata.

I concorrenti devono indicare la percentuale di ribasso, in cifre ed in lettere, tenendo conto che i costi da interferenza non sono ribassabili.

Il concorrente, inoltre, deve indicare i vari prezzi unitari differenziati per singole tipologie di prestazioni da rendersi nell'ambito dell'appalto, i cui profili descrittivi e le cui caratteristiche sono meglio specificati nel capitolato speciale di gara e come dettagliato nel modello di offerta economica allegato n. 3 al presente bando e disciplinare di gara.

Nel costo pasto devono essere compresi tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto d'appalto, come ampiamente dettagliati nel capitolato speciale e nel presente bando e disciplinare di gara, nessuno escluso.

Nell'offerta il concorrente dovrà inoltre dichiarare che nella determinazione dei prezzi ha tenuto conto degli oneri dell'Amministrazione relativi all'uso dei locali, delle attrezzature e suppellettili del centro cottura e degli oneri inerenti la tutela della salute e della sicurezza dell'ambiente di lavoro e dei lavoratori.

La valutazione delle offerte dei Concorrenti alla gara è effettuata con l'attribuzione del punteggio massimo (40 punti) all'offerta con la maggiore percentuale di ribasso e con attribuzione di punteggi differenziati alle altre offerte, calcolati secondo la seguente formula:

$$x = (\text{altra percentuale di ribasso} * 40) / \text{maggiore percentuale di ribasso}$$

NOTA BENE:

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

In caso di discordanza nei vari elementi indicati nell'offerta economica si valuterà l'opzione più favorevole per l'Amministrazione.

ART. 11) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE OFFERTA

Il plico contenente le offerte e la documentazione sotto indicate, deve pervenire entro il termine perentorio (**a pena di non ammissione**) delle **ore 12.00 del giorno 07/06/2013** al seguente indirizzo:

Comune di Bassano del Grappa
Ufficio Protocollo
Via Matteotti, n° 39
C.a.p. 36061 Bassano del Grappa (VI) - Italia

Il plico deve essere idoneamente chiuso, debitamente sigillato e siglato sui lembi di chiusura e recare all'esterno oltre all'indirizzo del destinatario, i **dati identificativi del mittente** (in caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti il plico esterno deve contenere i nominativi di tutti i soggetti raggruppati/ndi o consorziati/ndi) e la dicitura: "OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI BASSANO DEL GRAPPA" **a pena di non ammissione alla gara.**

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve contenere al suo interno (**a pena di esclusione**) 3 buste:

- Una busta, chiusa, debitamente sigillata e siglata sui lembi di chiusura (**a pena di esclusione**), recante la dicitura "**A – Documentazione amministrativa**" con l'indicazione del mittente;
- una busta, chiusa, debitamente sigillata e siglata sui lembi di chiusura (**a pena di esclusione**), recante la dicitura "**B - Offerta tecnica**" con l'indicazione del mittente;
- una busta chiusa, debitamente sigillata e siglata sui lembi di chiusura (**a pena di esclusione**), recante la dicitura "**C - Offerta economica**" con l'indicazione del mittente.

Si avverte che oltre il termine suindicato (ore 12.00 del giorno 07/06/2013) non potranno essere presentate ulteriori offerte anche se sostitutive o aggiuntive dell'offerta presentata nei termini. Non è ammessa la presentazione di offerte parziali né sottoposte a termine o condizione, né espresse in modo indeterminato.

A) Nella busta "**A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" devono essere contenuti i seguenti documenti, da prodursi, **a pena di esclusione dalla gara:**

1. ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E CONTESTUALE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

L'istanza di ammissione alla gara, con l'apposizione del bollo, deve essere redatta in lingua italiana, indirizzata al Comune di Bassano del Grappa, sottoscritta, **a pena di esclusione dalla gara**, dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con firma leggibile e per esteso.

In tale domanda dovranno essere indicati:

- 1) i dati del legale rappresentante del soggetto concorrente;
- 2) i dati del soggetto concorrente;
- 3) la richiesta di essere ammessi alla procedura aperta di cui all'oggetto della gara;
- 4) l'indicazione di partecipazione come soggetto singolo, in raggruppamento o consorzio (indicando nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti la denominazione e la sede legale di ogni soggetto partecipante, con specificazione del soggetto capogruppo).

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno il predetto raggruppamento o consorzio.

E' necessario, altresì, allegare copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore o dei sottoscrittori **a pena di esclusione dalla gara.**

Tale istanza deve essere completa di **contestuale dichiarazione sostitutiva**, che dovrà indicare quanto richiesto nel capitolato speciale di gara, nel presente bando e disciplinare di gara con tassativo riferimento al “*modello istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva*” predisposto dall'Amministrazione (**allegato n.1**).

E' consentito produrre in luogo della dichiarazione sostitutiva, o in luogo di singole parti della medesima, le certificazioni relative.

In caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti all'istanza completa di contestuale dichiarazione sostitutiva presentata dalla capogruppo o dal mandatario (in cui dovranno essere indicate le parti di servizio che saranno eseguite da ciascun soggetto componente il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario) devono essere allegate le dichiarazioni sostitutive (attestanti i requisiti richiesti dal bando e disciplinare di gara) di tutti gli altri soggetti raggruppati/ndi o consorziati/ndi, complete della copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i.

Nel caso di consorzi di cui all'art. 34 comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. 163/06, oltre l'istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva, che dovrà essere presentata dal consorzio, dovrà essere prodotta la/e dichiarazione/i sostitutiva/e (per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale) del/i soggetto/i consorziato/i per il/i quale/i il consorzio ha dichiarato di concorrere, completa/e della copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i.

Agli effetti degli artt. 47, comma 2, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, si avverte che la causa di esclusione prevista dal comma 1, lettere b) e c) dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 è riferita al titolare (in caso di imprese individuali), a tutti i soci che hanno l'amministrazione e la rappresentanza della Società (in caso di S.n.c. o S.a.s. sia accomandanti sia accomandatari), agli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per ogni altro tipo di società).

Il concorrente dovrà obbligatoriamente opzionare le ipotesi alternative presenti nel modello n.1, apponendo un segno sull'ipotesi che interessa oppure depennando l'ipotesi che non interessa.

2. CAUZIONE PROVVISORIA

Cauzione provvisoria, a garanzia della stipula del contratto, per l'importo di euro 99.657,00 (euro novantanovemilaseicocinquantasette) pari al 2% dell'importo a base di gara, costituita:

- da fideiussione bancaria o assicurativa a favore del Comune di Bassano del Grappa;

La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà essere prestata, pena l'esclusione, dai soggetti autorizzati ex art. 107 D.Lgs. 385/93.

Sono altresì ammesse fideiussioni rilasciate da intermediari finanziari esclusivamente se e in quanto iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 D.Lgs. 385/93 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2° del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta e dovrà essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La mancanza di una o più condizioni sopra richieste ne comporta l'esclusione.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia sopra indicato è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali venga rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, il concorrente deve

segnalare, in sede di offerta, il possesso di tale requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, **a pena di esclusione**, la cauzione provvisoria dovrà essere intestata a tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia fideiussoria, tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione.

Si precisa che la cauzione provvisoria viene prestata a garanzia della sottoscrizione del contratto e della corretta formulazione dell'offerta, per cui si procederà all'escussione della cauzione provvisoria anche nel caso in cui la verifica della veridicità dei requisiti dichiarati avesse esito negativo.

3. IDONEE REFERENZE BANCARIE rilasciate da almeno due istituti di credito, attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente.

Nota bene: nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, le referenze dovranno essere presentate da ciascun soggetto facente parte del raggruppamento o del consorzio.

4. DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE IL VERSAMENTO di € 140,00 (euro centoquaranta) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici secondo le modalità di versamento del contributo indicate nel sito della Autorità stessa (www.avcp.it).

Codice identificativo gara (CIG): **51297389B4**.

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico dovrà, **a pena di esclusione**, allegare all'Offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, costituiti e costituendi, il versamento dovrà essere effettuato dalla sola impresa capogruppo.

5. COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, debitamente timbrato e firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni in esso contenute.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, ciascun soggetto componente il raggruppamento o consorzio dovrà debitamente timbrare e firmare copia del capitolato speciale d'appalto, così come suesposto.

6. ATTESTAZIONE rilasciata dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Bassano del Grappa di presa visione dei luoghi oggetto d'appalto e di cognizione della natura dell'appalto e di tutte le caratteristiche e condizioni particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio.

7. COPIA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA relativamente al centro cottura sostitutivo di cui all'art. 7 punto 7.3.3).

B) Nella busta "**B – OFFERTA TECNICA**" deve essere contenuta, **a pena d'esclusione**, una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, redatta in lingua italiana, comunque non superiore dimensionalmente a n. 20 facciate, escluse le schede tecniche, con le seguenti caratteristiche di formattazione:

- tipo di carattere: Arial
- dimensione carattere: 12
- margine sinistro: 2
- margine destro: 2
- margine superiore: 2,5
- margine inferiore: 2

- interlinea: 1,5

La relazione deve illustrare le caratteristiche del servizio oggetto dell'appalto descritto nel capitolato speciale d'appalto e con riferimento agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto dal presente bando e disciplinare di gara.

Il concorrente potrà presentare documentazione dimostrativa di quanto indicato nell'offerta tecnica.

Nel caso di raggruppamento o di consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, l'offerta tecnica dovrà essere presentata dal solo soggetto capogruppo e sottoscritta da tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

L'offerta non potrà, **a pena d'esclusione**, essere condizionata o espressa in modo indeterminato o con riferimento ad offerta di altri.

Non è, altresì, consentita la presentazione di offerte aggiuntive o sostitutive di altre offerte già presentate.

C) Nella busta "C – OFFERTA ECONOMICA" deve essere contenuta l'offerta economica, in bollo, redatta utilizzando il "*modello offerta economica*" (**allegato n. 3**), sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con firma leggibile e per esteso, **a pena d'esclusione dalla gara**.

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del capitolato speciale d'appalto, del presente bando e disciplinare da parte dei soggetti concorrenti.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, la documentazione di cui al presente punto C) deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

L'offerta non potrà presentare correzioni (neppure se effettuate mediante l'uso di correttori), che non siano dal concorrente espressamente e specificatamente sottoscritte per conferma della correzione effettuata dal legale rappresentante del soggetto concorrente.

L'offerta, inoltre, non potrà **a pena d'esclusione** essere condizionata o espressa in modo indeterminato o con riferimento ad offerta di altri.

Non è, altresì, consentita la presentazione di offerte aggiuntive o sostitutive di altre offerte già presentate.

ART. 12) DISPOSIZIONI VARIE:

- è facoltà insindacabile dell'Amministrazione di non procedere con la gara, di sospenderla e rinviare le operazioni specificando il giorno e l'ora della prosecuzione, di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;

- il recapito del plico è a rischio del mittente e, pertanto, non sono ammessi reclami in caso di mancato recapito o danneggiamento;

- il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa;

- la documentazione, le dichiarazioni e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana;

- in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti, ogni comunicazione inerente la presente gara verrà inoltrata al soggetto designato quale capogruppo;

- l'Amministrazione utilizzerà il "fax" nelle comunicazioni con i soggetti concorrenti al numero indicato, in sede di istanza, dal concorrente stesso.

Si avverte che tutte le attestazioni contenute nei documenti comunque prodotti ai fini della partecipazione alla presente gara, dovranno essere rese ai sensi e agli effetti del D.P.R. 445/2000.

ART. 13) VERIFICA SUSSISTENZA REQUISITI DICHIARATI DAI SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA GARA

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli:

- a campione sulle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di gara, ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- su quanto dichiarato dall'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, in sede di svolgimento di gara.

Si evidenzia che, qualora a seguito dei controlli svolti dall'Amministrazione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive risultasse la falsità di quanto dichiarato, saranno applicate le seguenti sanzioni: escussione della cauzione provvisoria, decadenza dei benefici eventualmente conseguiti per effetto della dichiarazione mendace (esclusione dalla gara, revoca dell'aggiudicazione), fatto – comunque - salvo quant'altro spetti d'iniziativa all'Amministrazione Comunale.

ART. 14) VERIFICA SUCCESSIVA ALL'AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

La Stazione Appaltante provvederà a verificare nei confronti del concorrente dichiarato provvisoriamente aggiudicatario il possesso dei requisiti generali di ammissione e l'insussistenza delle cause di esclusione dalla gara di cui all'art. 38 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. acquisendo la relativa documentazione presso le amministrazioni competenti.

Le suddette verifiche potranno essere estese anche ad ulteriori concorrenti individuati a campione mediante apposito sorteggio ai sensi dell'art. 71 D.P.R. 445/2000 e s.m.i. (comprova della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali effettuate in sede di gara).

La stazione appaltante potrà altresì richiedere all'aggiudicatario il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti dal presente bando e disciplinare.

Nel caso in cui a seguito dei controlli svolti dall'Amministrazione (ai sensi del D.P.R. 445/2000) sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese, risultasse la falsità di quanto dichiarato (in tale fattispecie rientra anche la mancata dichiarazione di tutte le eventuali sentenze di condanna, di applicazione della pena su richiesta ex 444 C.PP o decreti penali di condanna passati in giudicato) saranno applicate le seguenti sanzioni:

- decadenza dai benefici eventualmente conseguiti per effetto della dichiarazione mendace (esclusione dalla gara, eventuale revoca dell'aggiudicazione, eventuale rescissione del contratto in danno),
- denuncia dell'Autorità Giudiziaria per falso e segnalazione all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici per l'applicazione delle misure sanzionatorie di cui all'art. 6, comma 11, del D.lgs. 163/2006 e per l'inserimento al casellario informatico per falsa dichiarazione con la conseguente sospensione da uno a dodici mesi della partecipazione del soggetto a tutte le procedure di affidamento.

In tale fattispecie l'Amministrazione procederà altresì all'escussione della cauzione provvisoria prodotta a corredo dell'offerta.

ART. 15) AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Si procederà all'aggiudicazione definitiva come previsto dall'art. 11 comma 5 del D.lgs. 163/2006.

L'avvenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto.

ART. 16) ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

- **Il contratto** sarà stipulato mediante atto pubblico. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

A carico dell'aggiudicatario definitivo:

- **cauzione definitiva** costituita da una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo contrattuale (I.V.A. esclusa); essa potrà essere prestata mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa contenente espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2° del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che sarà libera di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo con la comprovata regolare esecuzione delle prestazioni da parte del responsabile del servizio.

- **polizze assicurative** (art. 24 del Capitolato d'appalto);
- **ulteriori elementi di garanzia** sono precisati nel Capitolato speciale d'appalto.

ART. 17) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/03, si informa che i dati forniti dai concorrenti nel procedimento di gara saranno oggetto di trattamento, da parte del Comune di Bassano del Grappa (titolare del 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.

ART. 18) INFORMAZIONI AI SENSI DELLA LEGGE 241/1990

Si evidenzia, altresì, che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex Legge 241/1990, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'Amministrazione Comunale di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex Legge.

ART. 19) -COMUNICAZIONI

L'Amministrazione Comunale invierà a mezzo fax tutte le comunicazioni dirette ai concorrenti inerenti la presente gara.

I concorrenti sono quindi obbligati ad autorizzare l'uso di tale mezzo di comunicazione e ad indicare il numero di fax da utilizzare nell'istanza di ammissione alla gara.

In caso di partecipazione di raggruppamenti o consorzi ordinari di concorrenti, anche se non ancora costituiti, le comunicazioni verranno inviate all'impresa capogruppo.

ART. 20) PROCEDURE DI RICORSO

Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Denominazione ufficiale: T.A.R. VENETO
Indirizzo postale: CANNAREGIO, 2277/2278
Città: VENEZIA
Codice Postale: 30121
Paese: ITALIA
Telefono: 041/2403911
Telefax: 041/2403940/941
Indirizzo internet: www.giustizia-amministrativa.it

Presentazione di ricorso:

Avverso il presente atto può essere proposto ricorso innanzi il Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente bando e disciplinare.

Art. 21) Allegati

Sono allegati al presente Disciplinare, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- 1) Modello istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione unica sostitutiva allegato n. 1;
- 2) Modello offerta tecnica – allegato n. 2;
- 3) Modello offerta economica – allegato n. 3;
- 4) DUVRI – allegato n. 4

Allegato n. 1 - MODELLO ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E CONTESTUALE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

AL COMUNE DI
BASSANO DEL GRAPPA
Via Matteotti, 39
BASSANO DEL GRAPPA (VI)

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni, insegnanti ed autorizzati delle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° e II° grado del Comune di Bassano del Grappa (VI) - Periodo 01.09.2013 – 31.08.2018.

Il sottoscritto
nato ila.....
residente a In via/piazzan.,
nella qualità di
del soggetto concorrente.....
con sede ain via/piazzan.....
con sede operativa o filialein via/piazzan.
c.f. p.i.
telex. telefono cellulare
e-mail:.....

N.B.: in caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti dovranno essere indicate la denominazione e la sede legale di ogni soggetto partecipante, con specificazione del soggetto capogruppo e di quelli mandanti.

Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, l'istanza dovrà essere completa di tutti i dati dei soggetti partecipanti e sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno il predetto raggruppamento o consorzio. E' necessario, altresì, allegare copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore o dei sottoscrittori.

Inoltre in caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti già costituito dovrà, **a pena di esclusione**, essere allegata copia del mandato e relativa procura di costituzione del raggruppamento o consorzio ordinario.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, **a pena di esclusione**, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione, l'impegno che, in caso di affidamento del servizio, tutti gli operatori economici richiedenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura al soggetto espressamente indicato quale mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

CHIEDE

di essere ammesso alla gara per l'affidamento in appalto del servizio in oggetto specificato.
A tal fine

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e delle conseguenze previste dall'art. 75 del citato D.P.R. 445/2000, per il caso di dichiarazioni mendaci:

- a) di essere abilitato ad impegnare il soggetto concorrente;
- b) che non sussiste alcuna delle cause di esclusione, previste per la partecipazione alle gare di servizi, di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

c) che non sussiste alcuna causa ostativa a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti;

d) di essere iscritto al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____ iscrizione n. _____ per la categoria di attività oggetto del servizio da appaltare (*per i soggetti con sede in uno Stato straniero, indicare l'iscrizione del registro professionale o commerciale dello stato di residenza*), con indicazione dei nominativi e delle qualifiche delle persone designate a rappresentare il soggetto, come di seguito indicato:

.....
.....;

e) *nel caso di Cooperative e di Consorzi di Cooperative*: iscrizione nel competente Albo Nazionale delle Società Cooperative, come di seguito specificato:

.....
.....;

f) di essere in possesso, da almeno due anni, del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, relativo al sistema di gestione della qualità del concorrente per il servizio oggetto dell'appalto in ragione della qualità del servizio da prestare;

g) di aver svolto, negli ultimi tre anni (2010, 2011 e 2012), almeno un servizio identico per tipologia (pasti veicolati) uguale o superiore, per numero di pasti erogati, rispetto a quello oggetto dell'appalto (n. 254.010 annuali), con indicazione per ciascun servizio del soggetto committente, dell'oggetto, della data di affidamento del servizio, del periodo di esecuzione e del numero di pasti forniti, come di seguito specificato:

.....
.....;

h) di disporre per tutta la durata contrattuale di un centro di cottura sostitutivo, idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per il confezionamento di pasti da asporto, ubicato entro 30 Km. dalla sede municipale del Comune di Bassano del Grappa, calcolati sulla base del percorso stradale ed a tal scopo specifica nel modo sotto riportato l'indirizzo esatto del centro ed il percorso stradale:

.....
.....;

i) di aver avuto un fatturato relativo allo svolgimento di servizi di ristorazione scolastica, realizzato negli ultimi tre anni (2010, 2011 e 2012), presso uno o più enti o istituzioni, non inferiore a Euro 6.000.000,00 complessivi;

.....
.....;

l) *(nel caso di consorzi di cui all'art. 34 comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06)*:

di concorrere per i seguenti consorziati, e che gli stessi non partecipano in alcuna altra forma alla gara (indicare il soggetto o i soggetti consorziati per i quali il consorzio concorre):

.....;

m) di accettare tutte le disposizioni contenute nel bando e nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale e relativi allegati;

n) di aver preso conoscenza dell'ubicazione dei locali per lo svolgimento del servizio, delle caratteristiche delle attrezzature ivi presenti e di tutte le circostanze particolari e generali che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sull'esecuzione delle prestazioni, e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta fatta; di avere, altresì, l'organizzazione ed i mezzi per la corretta esecuzione del servizio nei termini e secondo le prescrizioni della gara;

o) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

p) che il numero di telefax al quale vanno inviate le comunicazioni è il seguente: _____

Allegati:

- a) cauzione provvisoria;

- b) idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno due istituti di credito;
- c) attestazione versamento “tariffa Autorità di Vigilanza”;
- d) copia capitolato speciale d’appalto per l’affidamento del servizio debitamente sottoscritta;
- e) attestazione di presa visione dei luoghi, oggetto di appalto;
- f) autorizzazione sanitaria relativamente al centro cottura sostitutivo di cui all’art. 7 punto 7.3.3) del disciplinare di gara.

Data

FIRMA

A pena di esclusione:

- nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti all’istanza completa di contestuale dichiarazione sostitutiva presentata dalla capogruppo o dal mandatario devono essere allegate le dichiarazioni sostitutive (attestanti i requisiti richiesti dal disciplinare di gara) di tutti gli altri soggetti raggruppati/ ndi o consorziati/ ndi, complete della copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i;
- nel caso di consorzi di cui all’art. 34 comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. 163/06, oltre l’istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva, che dovrà essere presentata dal consorzio, dovrà essere prodotta la/e dichiarazione/i sostitutiva/e (per i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale) del/i soggetto/i consorziato/i per il/i quale/i il consorzio ha dichiarato di concorrere, completa/e della copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del/i dichiarante/i;
- il dichiarante dovrà obbligatoriamente, in presenza di alternative, apporre un segno sull’ipotesi che interessa oppure depennare l’ipotesi che non interessa.

NB:

- si fa presente che è consentito produrre in luogo della dichiarazione sostitutiva, o in luogo di singole parti della medesima, le certificazioni relative.
- si informa, ai sensi dell’art. 13 D.Lgs. 196/2003, che i dati forniti sono raccolti e trattati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

Allegato n. 2 MODELLO OFFERTA TECNICA

AL COMUNE DI
BASSANO DEL GRAPPA
Via Matteotti, 39
BASSANO DEL GRAPPA (VI)

OGGETTO: *Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni, insegnanti ed autorizzati delle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° e II° grado del Comune di Bassano del Grappa (VI) - Periodo 01.09.2013 – 31.08.2018.*

Il sottoscritto
nato
il.....a.....
residente a In via/piazzan.,
nella qualità di
del soggetto concorrente.....
con sede ain via/piazzan.
c.f. p.i.
tel. telefax cellulare

P R E S E N T A

LA SEGUENTE RELAZIONE TECNICA:

N.B. La relazione deve illustrare le caratteristiche del servizio oggetto dell'appalto descritto nel capitolato speciale d'appalto, con riferimento agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto dall'art. 10 lett. A) del bando e disciplinare di gara.

La formattazione della relazione deve rispettare tassativamente le caratteristiche indicate dall'articolo 11 lettera B) del bando e disciplinare di gara.

La relazione deve essere corredata dalle schede tecniche dei prodotti come richiesto nell'allegato A) al capitolato speciale di gara – voce premessa.

Data

Timbro e Firma

N.B.: *Nel caso di raggruppamento o di consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, l'offerta tecnica dovrà essere presentata dal soggetto capogruppo e sottoscritta da tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.*

Allegato n. 3 MODELLO OFFERTA ECONOMICA

AL COMUNE DI
BASSANO DEL GRAPPA
Via Matteotti, 39
BASSANO DEL GRAPPA (VI)

OGGETTO: *Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a favore degli alunni, insegnanti ed autorizzati delle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° e II° grado del Comune di Bassano del Grappa (VI) - Periodo 01.09.2013 – 31.08.2018.*

Il sottoscritto
nato ila.....
residente a In via/piazzan.,
nella qualità di
del soggetto concorrente.....
con sede ain via/piazzan.
c.f. p.i.
tel. telefax cellulare

per l'appalto di cui all'oggetto – importo a base di gara € 4.982.833,00 (euro quattromilioninovecentottantaduemilaottocentotrentatre) i.v.a. esclusa di cui costi da interferenza pari a € 200,00 (euro duecento)

O F F R T E

Un ribasso percentuale pari a
- _____ % (in cifra) _____ (in lettere)
sull'importo a base d'asta, decurtato degli costi da interferenza (euro 200,00), di € 4.982.633,00 (euro quattromilioninovecentottantaduemilaseicentotrentatre) corrispondente ad un ammontare complessivo pari a € _____ (in cifra)
_____ (in lettere)

Dichiara che gli elementi che costituiscono il **corrispettivo complessivo quinquennale del servizio** di ristorazione scolastica a favore degli alunni, insegnanti ed autorizzati delle Scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I° e II° grado del Comune di Bassano del Grappa sono i seguenti:

Costo personale	€
Costo materie prime	€
Costi attrezzature	€
Oneri aggiuntivi previsti da capitolato	€
Oneri migliorie	€
Costi sicurezza	€
Costi generali	€
Altro (specificare eventuali altre voci)	€
Utile d'impresa	€
Costi da interferenza	€ <u>200,00</u>
Offerta complessiva	€

Il concorrente assume a riferimento in ordine al **prezzo complessivamente offerto** pari ad € _____ (in cifra) _____ (in lettere) i seguenti prezzi unitari, con riguardo alle prestazioni da rendersi nell'ambito dell'appalto:

- prezzo unitario pasto per la ristorazione nelle scuole dell'infanzia € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a n. 364.600;
- prezzo unitario pasto per la ristorazione nelle scuole primarie € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a n. 782.600;
- prezzo unitario pasto per la ristorazione nelle scuole secondarie di I° e II° grado, pasto per personale docente ed ATA – denominato pasto adulto - € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a n. 107.650;
- prezzo unitario pasto per la ristorazione nell'Istituto Remondini - pasto completo € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a 2.400;
- prezzo unitario pasto per la ristorazione nell'Istituto Remondini - primo piatto € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a 3.350;
- prezzo unitario pasto per la ristorazione nell'Istituto Remondini - secondo piatto € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.** per un numero quinquennale previsto e presunto di pasti pari a 9.450;

Dichiara che i prezzi offerti sono comprensivi di tutti i costi relativi all'appalto del servizio oggetto della presente gara, come in particolare descritto nel capitolato speciale e nel disciplinare di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, nessuno escluso.

Dichiara inoltre che nella determinazione dei prezzi ha tenuto conto di tutti gli oneri, ivi compresi quelli a carico dell'Amministrazione relativi all'uso dei locali, delle attrezzature e suppellettili del centro cottura e degli oneri inerenti la tutela della salute e sicurezza dell'ambiente di lavoro e dei lavoratori.

Dichiara inoltre che i prezzi unitari per l'eventuale fornitura delle stoviglie a perdere, di cui all'art. 1 del capitolato speciale, sono i seguenti:

- . posata (cucchiaio, forchetta, coltello o cucchiaino): € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.**
- . piatto (piano o fondo): € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.**
- . bicchiere: € _____ (**Euro**) **al netto di I.V.A.**

Data

Timbro e Firma

NOTA BENE:

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

In caso di discordanza nei vari elementi indicati nell'offerta economica si valuterà l'opzione più favorevole per l'Amministrazione.

Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

**DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZA**
ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n° 81/08 e s.m.i.

Per servizio
“ Ristorazione Scolastica”
presso la scuole statali
Comune di Bassano del Grappa

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	25
2. INFORMAZIONI RICHIESTE ALL'APPALTATORE.....	25
2.1. Dati dell'appaltatore	25
2.2. Dichiarazioni dell'appaltatore:	25
2.3. Attività lavorativa svolta presso il committente e modalità lavorative appaltatore.....	25
2.4. Attrezzature di lavoro impiegate dall'appaltatore	26
2.5. Sostanze chimiche utilizzate dall'appaltatore	27
2.6. DPI forniti dall'appaltatore in riferimento all'appalto.....	27
2.7. Divieto di subappalto.....	27
3. DATI IDENTIFICATIVI DELLA DITTA COMMITTENTE	27
4. ATTIVITÀ LAVORATIVA ED INDIVIDUAZIONE DELLE LAVORAZIONI DITTA COMMITTENTE	27
5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE (art. 26 comma 1) lett.b).....	28
6. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE DA APPLICARE PER LA COOPERAZIONE ED IL COORDINAMENTO	28
6.1. Identificazione del personale.....	28
6.2. Misure di carattere igienico	28
6.3. Misure di sicurezza	28
7. PROCEDURE DI EMERGENZA.....	29
Addetti all'emergenza.....	29
Procedure antincendio.....	29
8. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA	29
9. RISCHI DI INTERFERENZA e MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE.....	30
10. COSTI PER LA SICUREZZA.....	31
11. SOTTOSCRIZIONE	32

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento assolve gli obblighi di cui all'art 26 comma 1) lettera b) e comma 2 del D.Lgs 81/08 e s.m.i..

In particolare:

- fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- valuta i rischi da interferenza e definisce le relative misure di prevenzione e protezione da adottare tra imprese appaltatrici e committente e tra gruppi di imprese appaltatrici;
- fornisce indicazioni operative per la cooperazione ed il coordinamento.

2. INFORMAZIONI RICHIESTE ALL'APPALTATORE

2.1. Dati dell'appaltatore

Ragione sociale	
Sede Legale	
Telefono	
E - mail	
Partita I.V.A	
Iscrizione CCIA	
Posizione INAIL	
Dirigente delegato	
RSPP	
Medico competente	
RLS	

2.2. Dichiarazioni dell'appaltatore:

Si dichiara che il personale è stato idoneamente informato e formato sui rischi specifici della propria attività lavorativa (art.li 36-37 D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.)

- Si
 No

Il personale che svolge l'attività in appalto sarà identificabile mediante tessera di riconoscimento (art. 26 D.Lgs.n 81/2008 e s.m.i.) corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore e indicazione del nome del datore di lavoro.

2.3. Attività lavorativa svolta presso il committente e modalità lavorative appaltatore

La ditta appaltatrice offre un servizio di ristorazione scastica presso il Comune di **Bassano del Grappa** Si occupa:

- della preparazione dei pasti, del loro confezionamento presso la cucina centralizzata del Comune di Bassano Grappa situata c/o l'Ist. Remondini Via Tra vettore di Bassano del Grappa
- del trasporto in idonei contenitori e automezzi e della loro consegna alla sedi scolastiche nei locali destinati a sala di ristorazione.
- del ricevimento dei pasti

- della preparazione dei tavoli, nei locali adibiti a sala di ristorazione
- della distribuisce del pasto
- della sbrattatura dei tavoli, pulizia e riordino
- della collocazione dei rifiuti negli appositi contenitori e del trasporto ai luoghi di raccolta
- il lavaggio e riordino delle stoviglie e la ricollocazione negli armadi
- il riordino e la pulizia dello sbratta cucina (pavimenti esclusi)il l,l

La somministrazione dei pasti avviene presso le scuole statali di Bassano del Grappa e più precisamente:

SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI:

- **S. Eusebio** - Via Marzarotto
- **XXV Aprile** - Via Rivana
- **Cà Baroncello** - Via F.lli Bandiera
- **Monumento ai Caduti** - V.le XI Febbraio
- **San Lazzaro** - Via Melagrani

SCUOLE PRIMARIE STATALI:

- **G. Mazzini** - P.le Trento
- **A. Canova** - Via S. Croce
- **A. Campesano** - Via Campesano
- **G. Pascoli** - Viale A. Diaz
- **Gen. Giardino** – Via S. Giovanni Bosco
- **IV Novembre** - Via IV Novembre - Loc. Campese
- **XXV Aprile** - Via Rivana
- **A. Gabelli** - Via Marzarotto - Loc. San Eusebio **Stoviglieria a perdere**
- **Merlo** - Via Chiesa - Loc. Valrovina
- **S. Francesco d'Assisi – Centro per l'infanzia** - Via Val d'Aosta
- **Marconi** - Strada San Rocco - Loc. San Lazzaro
- **Papa Giovanni XXIII** - Via Rolandi - Loc. Marchesine
- **Cremona** - Via Chini

SCUOLE SUPERIORI STATALI:

- **Ist. Prof. Remondini** - Via Travettore

La somministrazione è prevista dalle 12.00 alle 13.30 nei giorni fissati dal calendario scolastico e dai rientri dei singoli istituti.

Lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto prevede:

- Intervento programmato
- Intervento su chiamata
- Altro _____

Tipo di contratto esistente

- rif. Contratto n.° _____ del _____
- rif. Lettera incarico n.° _____ del _____
- rif. Accettazione Vs offerta n.° _____ del _____
- rif. Accordi verbali e/o telefonici del _____

2.4. Attrezzature di lavoro impiegate dall'appaltatore

- _____

- _____
- _____
- Non presenti

Si dichiara che le attrezzature sono conformi ai requisiti di sicurezza previsti nel D.Lgs. n. 81/2008.

2.5. Sostanze chimiche utilizzate dall'appaltatore

SOSTANZA O PRODOTTO	FASE LAVORATIVA DI UTILIZZO	SCHEDE SICUREZZA PRODOTTO

Per ogni sostanza chimica si alleggerà la relativa scheda di sicurezza.

- Non presenti

2.6. DPI forniti dall'appaltatore in riferimento all'appalto

DPI			
Divisa da lavoro	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO
Scarpe antiscivolo	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO
Guanti	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO
Cuffia	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO
Altro _____	<input type="checkbox"/>	SI	<input type="checkbox"/> NO

Si dichiara che i D.P.I. forniti al personale sono conformi alle vigenti disposizioni legislative ed è stato idoneamente informato e formato sul corretto utilizzo degli stessi (art.li 74-75-76-77-78-79 D.Lgs. n. 81/2008):

- Si
- No

2.7. Divieto di subappalto

E' fatto divieto di affidare i lavori in subappalto

3. DATI IDENTIFICATIVI DELLA DITTA COMMITTENTE

Datore di Lavoro	
Medico Competente (se nominato)	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Impresa (RSPP)	

4. ATTIVITÀ LAVORATIVA ED INDIVIDUAZIONE DELLE LAVORAZIONI DITTA COMMITTENTE

L'attività del Comune di Bassano del Grappa consiste nella gestione tecnico-amministrativa del patrimonio comunale e nell'offerta di alcuni servizi di tipo socio-culturale alla cittadinanza.

Il Comune è in possesso delle strutture in cui si svolge il servizio di refezione scolastica, date in gestione al dirigente scolastico. Per tale motivo codesto Documento Unico di Valutazione del Rischio Interferenze sarà di tipo integrato tra il Comune e gli Istituti Comprensivi.

5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE (art. 26 comma 1) lett.b)

Presso il gli edifici scolastici del Comune di Bassano del Grappa sono presenti i seguenti rischi specifici:

RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
RISCHIO INCENDIO	E' fatto divieto di fumo e divieto di utilizzo di fiamme libere senza autorizzazione
RISCHIO EVACUAZIONE	In situazioni di emergenza seguire le indicazioni fornite dalla squadra di emergenza.
OSTACOLI AI PERCORSI DI EMERGENZA	Non sostare e non depositare (anche temporaneamente) materiale in aree che intralcino le vie di emergenza.
RISCHIO ELETTRICO	Collegare correttamente le attrezzature alle prese elettriche senza sovraccaricare ogni singolo collegamento. Evitare di collegare prese a cascata.
	Durante le fasi di pulizia evitare di toccare con panni umidi componenti elettriche.
RISCHIO SCIVOLAMENTO	Indossare adeguati DPI antiscivolo per eventuale presenza di pavimento bagnato.

6. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE DA APPLICARE PER LA COOPERAZIONE ED IL COORDINAMENTO

6.1. Identificazione del personale

Tutti gli addetti delle imprese appaltatrici e lavoratori autonomi devono essere muniti di **tesserino di riconoscimento con fotografia, generalità e nome impresa esecutrice**.

6.2. Misure di carattere igienico

All'interno dei locali scolastici tutto il personale presente dovrà rispettare le seguenti misure di carattere igienico relativamente al posto di lavoro:

- E' vietato mangiare e bere
- E' vietato fumare
- L'abbigliamento di lavoro deve essere idoneo all'ambiente di lavoro.
- Il posto di lavoro, va lasciato in ordine e pulito, mettendo eventuali rifiuti negli appositi contenitori.

6.3. Misure di sicurezza

All'interno dei locali comunali tutto il personale dovrà attenersi alle seguenti misure di sicurezza:

1. il personale dovrà indossare i dispositivi di protezione individuale previsti per la mansione svolta e conformarsi a quanto indicato nella segnaletica di sicurezza;
2. è vietato utilizzare attrezzature di proprietà del Comune e/o della Scuola senza autorizzazione da richiedere al committente;
3. è vietato effettuare interventi o manovre di propria iniziativa su attrezzature/impianti scolastici; in caso di necessità chiedere l'intervento del personale del Comune appaltante;
4. è vietato depositare materiale lungo le vie/porte di emergenza;
5. in caso di incendio seguire le istruzioni degli addetti alle emergenze;
6. la ditta appaltatrice dovrà garantire la presenza di proprio personale addetto alle emergenze durante gli

- interventi in completa assenza di personale comunale e/o scolastico;
7. la frequenza e le modalità e gli orari di intervento sono concordate con gli Istituti comprensivi.

7. PROCEDURE DI EMERGENZA

Addetti all'emergenza

Il Datore di Lavoro scolastico ha provveduto a nominare gli addetti alle emergenze.

Squadra antincendio: tutti gli addetti hanno effettuato un corso di formazione conforme al DM 10/3/98.

Squadra di Primo Soccorso: tutti i componenti della squadra hanno effettuato un corso conforme al DM n. 388/2003.

I nominativi ed i relativi recapiti sono forniti dalla direzione scolastica.

Di seguito viene descritta in sintesi una procedura di intervento in caso di incendio.

Procedure antincendio

Per l'addetto alla prevenzione incendi scolastico:

In caso di principio di incendio:

- L'addetto utilizza l'estintore per spegnerlo.

In caso di pericolo grave:

- L'addetto avvisa a voce/allarme del pericolo i dipendenti ed ordina l'evacuazione;
- l'addetto responsabile della telefonata effettua la chiamata al 115;
- l'addetto responsabile degli impianti interrompe l'alimentazione elettrica generale e/o l'alimentazione del gas;
- controlla che non sia rimasto nessuno nell'edificio;
- dopo essere uscito dall'edificio e raggiunto il punto di raduno rimane a disposizione dei soccorsi esterni.

Per i dipendenti appaltatori:

- fa riferimento al referente scolastico;
- in seguito all'allarme dato dall'addetto alla prevenzione incendi interrompe la propria attività; procede all'evacuazione seguendo le indicazioni dell'addetto alla prevenzione incendi;
- raggiunto il punto di raccolta rimane a disposizione dei responsabili e dei soccorsi esterni.

8. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Per la comprensione della valutazione è importante distinguere i seguenti termini:

Fattore di pericolo: è la proprietà o la qualità intrinseca di un materiale, attrezzo di lavoro, pratica lavorativa, avente la potenzialità di causare danni, lesioni e/o malattie professionali.

Pericolo: è la descrizione della situazione potenziale di incidente cui un lavoratore può essere esposto quando opera in un ambiente lavorativo in cui siano stati individuati dei fattori di pericolo.

Rischio: è la misura che esprime il probabile o meno raggiungimento di un livello potenziale di danno personale nelle condizioni di impiego e/o di esposizione e la conseguente quantificazione del danno stesso.

Rischio da interferenza: è il rischio non causato da impianti, attrezzature o attività dell'azienda a cui appartiene un lavoratore.

La stima dei rischi è effettuata confrontando la situazione in atto con i criteri espressi dalla normativa o dalla regola dell'arte. Le priorità che derivano da tale stima sono rese nella seguente tabella:

LIVELLO	TIPOLOGIA
---------	-----------

GR	Gravissimo	- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale - Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti
G	Grave	- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità parziale - Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
M	Medio	- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile - Esposizione cronica con effetti reversibili
L	Lieve	- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile - Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
A	Accettabile	- Il rischio residuo rientra entro le normali condizioni di operatività, di utilizzo di macchine, attrezzature ed ambienti, agenti chimico – fisici

9. RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

AREA D'INTERVENTO	ESTERNA
--------------------------	----------------

Rischi presenti nell'area d'interesse a prescindere dal tipo di lavorazione in appalto

Attrezzature e sostanze presenti //
Tipo d'interferenza Presenza di persone

Fattori di rischio presenti		Valutazione	Misure di prevenzione e protezione
1.	Collisione pedoni	Accettabile	Mantenere una velocità ridotta (a passo d'uomo) facendo attenzione all'eventuale presenza di personale scolastico/alunni in area esterna.
2.		Accettabile	Avvisare la portineria del proprio arrivo prima di accedere ai locali mensa.
3.	Ostacoli ai percorsi di emergenza	Accettabile	Non sostare in aree che intralcino il flusso delle vie di emergenza

AREA D'INTERVENTO	INTERNA
--------------------------	----------------

Rischi presenti nell'area d'interesse a prescindere dal tipo di lavorazione in appalto

Attrezzature e sostanze presenti //
Tipo d'interferenza Presenza di persone

Fattori di rischio presenti		Valutazione	Misure di prevenzione e protezione
1.	Rischio Incendio	Lieve	È vietato fumare. E' vietato usare fiamme libere senza autorizzazione
2.	Rischio evacuazione	Lieve	Assumere comportamenti secondo le indicazioni fornite dagli addetti alle emergenze.
3.	Rischio elettrico	Accettabile	Durante le fasi di pulizia evitare di pulire componenti elettriche con strofinacci umidi.

Lavorazione	SERVIZIO REFEZIONE
--------------------	---------------------------

Descrizione	Servizio refezione scolastica delle scuole primarie e secondarie di I grado
Area d'intervento	Esterna/Interna
Attrezzature presenti	/
Tipo d'interferenza	Presenza di persone

Fattori di rischio presenti		Valutazione	Misure di prevenzione e protezione
1.	Rischio scivolamento	Accettabile	Disporre di DPI antiscivolamento per l'eventuale presenza di pavimento bagnato
2.	Rischio evacuazione	Lieve	Assumere comportamenti secondo le indicazioni fornite dagli addetti alle emergenze.
3.	Rischio incendio	Lieve	In caso di intervento in completa assenza di personale scolastico la ditta appaltatrice dovrà essere fornita di un numero adeguato di addetti alle emergenze.
4.	Rischio elettrico	Accettabile	Durante le fasi di pulizia evitare di pulire componenti elettriche con strofinacci umidi.

10. COSTI PER LA SICUREZZA

Sono stimati in euro 200,00 i costi per la sicurezza relativi a :

- a) misure preventive e protettive, D.P.I. per lavorazioni interferenti;
- b) mezzi e servizi di protezione collettiva;
- c) interventi di sfasamento spaziali o temporali su lavorazioni interferenti;
- d) misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature infrastrutture, mezzi e servizi di uso collettivo.

11. ALTRE ANNOTAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DA ADOTTARE

Di seguito vengono riportati i rischi specifici interferenti e le conseguenti misure da adottare indicati dal soggetto (dirigente scolastico) presso il quale il servizio refezione si svolge.

RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
RISCHIO EVACUAZIONE	In situazioni di emergenza seguire le indicazioni fornite dalla squadra di emergenza. Partecipare alle prove simulate di esercitazione antincendio.
RISCHIO INCENDIO	Non fumare Non effettuare lavorazioni con fiamme libere o che possano ingenerare inneschi se non autorizzati Controllare sempre l'integrità delle prese di corrente. Seguire le istruzioni degli addetti alla prevenzione incendi
INTERFERENZA CON GLI STUDENTI E CON IL PERSONALE SCOLASTICO	Avvertire il dirigente scolastico del proprio arrivo. Chiudere sempre il cancello di accesso al cortile dell'edificio scolastico (lato mensa), dopo il proprio transito.

12. SOTTOSCRIZIONE

Il presente documento è stato redatto dal committente :

Data _____

IL COMMITTENTE _____

Visto:

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI
PREVENZIONE E PROTEZIONE _____

I DIRIGENTI SCOLASTICI _____

L'APPALTATORE _____