



**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

Nr. 598 /20.05.2014

n. 122 del Settore Socio Educativo

CIG: 577476707C

ORIGINALE

**OGGETTO:** Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione della scuola primaria per 3 anni.

Costituzione fondo economale per pagamento contributo gara all'AVCP e per spese relative alle inserzioni sugli organi ufficiali (GURI). Determinazione a contrarre.

**IL DIRIGENTE**

**VISTO:**

- gli artt. 107, 163 – commi 1 e 2 e 183, comma 9, del D.Lgs. nr. 267 del 18 agosto 2000;
- l'art. 4, comma 2, D.Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001;
- lo Statuto Comunale e il Regolamento Comunale di Contabilità;
- il vigente Regolamento sul Procedimento Amministrativo, approvato con deliberazione C.C. n. 21 del 18/11/2013;

**VISTA** la retro riportata proposta di determinazione, predisposta e trasmessa dal Responsabile del Procedimento;

**RITENUTO** che non sussistono motivi per discostarsi dalle risultanze dell'istruttoria condotta;

**DATO ATTO**, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241, che per il presente provvedimento non sussistono motivi di conflitto di interesse, neppure potenziale, per il Responsabile del Procedimento e per chi lo adotta;

**D E T E R M I N A**

**DI APPROVARE** integralmente la proposta di determinazione predisposta dal Responsabile del Procedimento nel testo di seguito riportato, facendola propria a tutti gli effetti;

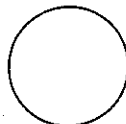
**DI DARE ATTO** che il presente provvedimento è esecutivo:

- dalla data di apposizione del visto da parte del Dirigente dei Servizi Finanziari ai sensi dell'art. 151 e 147 bis del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267

**ATTESTA**

la regolarità tecnica dell'atto e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147-bis del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267.

Ai fini della pubblicità e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'albo pretorio on line per 15 giorni consecutivi e, se del caso, il relativo esborso economico verrà inserito nella sezione "amministrazione trasparente" secondo le indicazioni degli artt. 26 – commi 2 e 3 – e 27 del D.Lgs. 33/2013;



**IL DIRIGENTE**  
Dott.ssa Marina D'Abramo

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(ai sensi dell'art. 6 della legge n. 241/1990)

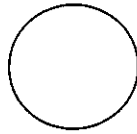
In esito all'istruttoria procedimentale condotta e non essendogli stata conferita la delega per l'adozione del provvedimento finale

SOTTOPONE

la presente proposta di determinazione al Dirigente del Settore competente.

ATTESTA

al riguardo la regolarità del procedimento istruttorio affidatogli e che lo stesso è stato espletato nel rispetto della vigente disciplina normativa statutaria e regolamentare vigente per il Comune di Molfetta nonché dei principi di regolarità e correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art 147-bis comma 1, d. lgsl. n. 267/2000 e del vigente Regolamento Comunale sui Controlli Interni, approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 49/2013.



IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Angelo Antonelli

IL DIRIGENTE  
DEL SETTORE SOCIO - EDUCATIVO

Premesso che:

- Con deliberazione n. 80 del 30.10.2013, esecutiva, la Giunta Comunale emanava atto di indirizzo per l'erogazione del servizio di refezione scolastica "innovativo" in favore degli alunni frequentanti le scuole primarie in quanto incentrato sull'utilizzo del cibo a "Km. Zero" e "rifiuti zero";
- Con deliberazione n.55 del 26.02.2014, esecutiva, la Giunta Comunale approvava il Capitolato Speciale d'Appalto del servizio di refezione scolastica nelle Scuole Primarie per la durata di anni tre, predisposto da questo Settore in esecuzione dell'atto di indirizzo di cui innanzi;
- Nei dispositivi delle richiamate deliberazioni si incaricava il sottoscritto dirigente di procedere alla indizione della relativa gara d'appalto mediante procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Tutto ciò premesso

- Visti lo schema di bando di gara e di disciplinare di gara allegati alla presente per farne parte integrante e sostanziale, ritenuti meritevoli di approvazione;
- Tenuto conto che trattandosi di procedura di rilievo comunitario occorre pubblicare il bando secondo le disposizioni di cui agli artt. 65, 66 e 124 del Codice dei Contratti Pubblici, come di recente modificate dal D.L. n.66/2014 recante "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" con il quale è stato stabilito che i bandi di gara sono pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale, sul profilo del committente della stazione appaltante e sul sito web del Ministero delle Infrastrutture, eliminando l'obbligo delle pubblicazioni sui quotidiani.
- Considerato che per la pubblicazione del bando e dell'avviso di gara occorre costituire apposito fondo economale di €2.500,00= (duemilacinquecento/00) in favore dell'U.O. Appalti - Contratti, per il pagamento del contributo gara in favore dell'AVCP e per le spese relative alle inserzioni sugli organi ufficiali (GURI), da rendicontare all'Ufficio Economato ad avvenuta esecuzione dei suddetti adempimenti;

- Ritenuto, pertanto di dover approvare gli schemi di bando e di disciplinare di gara, allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
- Ritenuto, infine di dover approvare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;
- Visto il Regolamento Comunale dei Contratti;
- Visto lo Statuto Comunale;
- Visto il Codice dei Contratti Pubblici, approvato con D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii.;
- Visto il Regolamento di Esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici, approvato con D.P.R. n.207/2010 e ss.mm.ii.;

#### D E T E R M I N A

1. Le premesse costituiscono parte integrante del presente provvedimento.
2. Indire procedura di gara aperta da esperire mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo le modalità ed i criteri contenuti nel bando e nel disciplinare di gara che con il presente provvedimento si approvavano.
3. Approvare lo schema di bando, disciplinare di gara e il Documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), allegati al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale.
4. Costituire, per i motivi espressi in narrativa, il fondo economale di €2.500,00=(duemilacinquecento/00) in favore dell'U.O. Appalti – Contratti, per il pagamento del contributo gara in favore dell'AVCP e per il pagamento delle spese relative alle inserzioni sugli organi ufficiali (GURI), da rendicontare all'Ufficio Economato ad avvenuta esecuzione dei suddetti adempimenti.
5. Dare atto che la spesa in oggetto rientra tra le spese non frazionabili in dodicesimi come previsto all'art. 163 co. 1 del D. Lgs. 267/2000.
6. Imputare la somma di € 2.500,00 al Cap. n. 11220 "Spese per gare d'appalto e contrattuali per tutti i Servizi Comunali" del Bilancio 2014 in corso di approvazione.
7. Confermare Responsabile del Procedimento il dott. Angelo Antonelli in servizio presso il Settore Socio – Educativo.

La presente determinazione **non contiene dati personali** ai sensi del D. Lgs 30/06/2013 n. 196 " Codice in materia di protezione dati personali".



# Comune di Molfetta

Provincia di Bari

00306180720

## ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

<b>ESERCIZIO:</b> 2014	<b>Impegno di spesa</b>	2014 1311/0	<b>Data:</b> 21/05/2014	<b>Importo:</b> 2.500,00
<b>Oggetto:</b> FONDO ECO PER SERVIZIO RISTORAZIONE SCUOLA PRIMARIA				
<b>Atto Amministrativo:</b> DIRIGENZIALE SOCIALITA NR. 122 DEL 20/05/2014				
<b>SIOPE:</b> 1332 - Altre spese per servizi				
<b>Status:</b> Definitivo				
<b>Bilancio</b>				
<b>Anno:</b> 2014			<b>Stanziamiento attuale:</b>	173.339,00
<b>Missione:</b>	1 - Servizi istituzionali, generali e di gestione		<b>Impegni gia' assunti:</b>	190.526,55
<b>Programma:</b>	2 - Segreteria generale		<b>Impegno nr. 1311/0:</b>	2.500,00
<b>Titolo:</b>	1 - Spese correnti		<b>Totale impegni:</b>	193.026,55
<b>Macroaggregato:</b>	103 - Acquisto di beni e servizi		<b>Disponibilità residua:</b>	-19.687,55
<b>Piano Esecutivo di Gestione</b>				
<b>Anno:</b> 2014			<b>Stanziamiento attuale:</b>	3.500,00
<b>Capitolo:</b> 11220			<b>Impegni gia' assunti:</b>	1.726,62
<b>Oggetto:</b> SPESE PER GARE D'APPALTO E CONTRATTUALI PER TUTTI I SERV. COM.LI			<b>Impegno nr. 1311/0:</b>	2.500,00
			<b>Totale impegni:</b>	4.226,62
			<b>Disponibilità residua:</b>	-726,62
<b>Progetto:</b>	ATTIVITA' ORDINARIA			
<b>Resp. spesa:</b>	SETT. DEMOGRAFIA - APPALTI E CONTRATTI			
<b>Resp. servizio:</b>	SETT. DEMOGRAFIA - APPALTI E CONTRATTI			

Si attesta la regolarità contabile della determinazione dirigenziale di cui sopra ai sensi dello art.151 comma 4 e art. 147bis del T.U. EE.LL.

MOLFETTA li, 21/05/2014

Visto per regolarità della istruttoria



Il Responsabile del Servizio Finanziario ad interim

# CITTA' DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

Via Carnicella s.n.

## BANDO DI GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Il presente bando è stato redatto e pubblicizzato in esecuzione della determinazione dirigenziale n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_. La procedura è regolata dalle disposizioni di cui agli artt. 20 e 27 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., da quelle in essi richiamate, da quelle contenute nel presente bando di gara e relativi allegati, nonché da quelle di cui al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e al D.P.R. 207/2010 se ed in quanto espressamente richiamate.

### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

#### I.1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL' AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Denominazione Amministrazione: **Comune di Molfetta**

Indirizzo: Via Carnicella snc - C.A.P. 70056

Città: **Molfetta**

Stato: Italia

Telefono: 080/ \_\_\_\_\_ - Telefax 080/ \_\_\_\_\_.

### SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

#### II.1) DESCRIZIONE

II.1.2) Tipo di appalto di servizi: categoria 17 - All. II B) D.Lgs.163/06 - C.P.V.

55524000-9 - codice identificativo gara (CIG): \_\_\_\_\_;

II.1.3) Descrizione/oggetto dell'appalto: **"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE"**.

II.1.4) Luogo di esecuzione del servizio: Territorio Italiano - **Comune di Molfetta**

II.1.5) Divisione in lotti: NO;

II.1.6) Ammissibilità di varianti: NO;

II.1.7) Non è ammesso il subappalto;

#### II.2) NATURA, ENTITA' DELL'APPALTO E DURATA

II.2.1) Natura dell'appalto: in sintesi comprende l'allestimento con le attrezzature dei centri di sporzionamento e distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto a cura e spese dell'impresa aggiudicataria oltre alla preparazione e somministrazione ed il trasporto dei pasti agli alunni negli ambienti adibiti a consumazione, (nel rispetto della normativa vigente) e secondo il sistema della multiporzione dei pasti, per le **scuole primarie**, da effettuarsi cinque giorni a settimana, a favore di circa n. 665 utenti in media al giorno di scuola primaria, secondo le tabelle dietetiche di cui al Capitolato Speciale, nei plessi scolastici elencati nello stesso Capitolato.

L'impresa appaltatrice curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali da allestire, automezzi, utenze e personale.

II.2.2) Entità:

2a) L'importo complessivo per 3 anni dell'appalto è stimato in **€.1.452.360,00**, oltre ad **€.37.639,50** per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, oltre i.v.a..

b) Il prezzo a base d' asta per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso, è stabilito in **€. 4,55**, oltre i.v.a., per circa **106.400** pasti presunti per anno scolastico comprensivi di pasti per gli insegnanti .

II.2.3) Durata contrattuale: l'appalto avrà la durata di anni tre riferiti agli anni scolastici **2014/15 - 2015/16 - 2016/17.**

### SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, DI IDONEITA'

## **PROFESSIONALE, ECONOMICO - FINANZIARIO E TECNICO - ORGANIZZATIVO**

### **III. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: Cauzione provvisoria dell'importo di €29.780,00=, pari al 2% dell'importo complessivo presunto del servizio e, per l'aggiudicatario, cauzione definitiva nella misura e nei modi dell'art. 113 del Codice dei Contratti pubblici.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento: Fondi propri di bilancio e pagamento del corrispettivo per mensilità posticipate, sulla base del prezzo per ogni singolo pasto di aggiudicazione dell'appalto, previa presentazione di regolare fattura, secondo modalità e tempi indicati nel Capitolato speciale d'appalto.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di prestatori di servizi aggiudicatario dell'appalto: Sono ammessi alla gara i soggetti costituiti da imprese con idoneità individuale di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 34, comma 1, del Codice dei Contratti pubblici, oppure da imprese con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d), e) ed f) dell'art.34, comma 1, del Codice dei Contratti pubblici.

Le imprese partecipanti in raggruppamenti non potranno concorrere in altri raggruppamenti né singolarmente.

### **III. 2) CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE**

III.2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore, nonché informazioni e formalità necessarie per la valutazione dei requisiti che questi deve possedere (utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE):

#### **a) Requisiti di ordine generale**

1. insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38, comma 1, del Codice dei contratti;

2. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera a) - b) del D.Lgs. 231/2001 e s.m.i.;

3. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i.;

4. che siano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999;

5. insussistenza cause di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dall'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs.165/2001;

6. che non incorrano nei divieti di cui agli artt. 36, co.5, e 37, co.7 del Codice dei Contratti;

#### **b) Requisiti di idoneità professionale**

7. iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei Contratti) per lo svolgimento del tipo di prestazione oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;

8. *per le sole società cooperative*: iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;

9. possesso di valide certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività afferente all'oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2004 per "gestione ambientale", UNI EN ISO 22005:2008 "sistemi di tracciabilità nel settore agro alimentare", ISO 22000/2005 per operatori della filiera alimentare coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, SA 8000/2008 condizioni lavorative dei dipendenti e OHSAS 18001/2007 per la gestione della Sicurezza e della salute dei lavoratori.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario i requisiti di **ordine generale** e di **idoneità professionale** devono essere posseduti ed attestati da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio ordinario, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara; in caso di consorzi di

cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del Codice dei Contratti; detti requisiti devono essere posseduti anche dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto.

III. 2.1.1) **Capacità economica - finanziaria** - prove richieste:

a) idonee dichiarazioni, rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993 e s.m.i., da cui si rilevi che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto.

In caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.), o Consorzio ordinario, il requisito di cui al precedente punto III.2.1.1) lett. a) deve essere posseduto e soddisfatto da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio ordinario, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara.

b) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi degli artt. 45, 47, 48 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE, da cui risulti che il concorrente abbia conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi un fatturato complessivo pari ad almeno **€1.490.000,00**, IVA esclusa.

Tale soglia di accesso, tenendo conto delle novità introdotte dall'art. 1 comma 2 e comma 2 bis del D.L. 95 del 6 luglio 2012 coordinato con la legge di conversione nr. 135 del 7 agosto 2012, è pari al valore presunto dell'affidamento nel quinquennio e la determinazione di tale limite minimo di fatturato risiede nell'esigenza che l'affidatario sia in grado di supportare adeguatamente un volume di attività almeno pari a quello della commessa affidata dal Comune di Molfetta.

III.2.1.2) **Capacità tecnico - organizzativa** - tipo di prove richieste:

□ dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE, attestante:

a) l'aver eseguito con esito positivo, o l'aver in corso di regolare esecuzione, nel triennio anteriore alla data di pubblicazione del bando di gara, in favore di Enti Pubblici e/o di diritto pubblico, servizi analoghi a quello del presente appalto di importo nel complesso almeno pari ad **€1.490.000,00**, i.v.a. esclusa, riportante il rispettivo importo, la data di effettuazione e il destinatario pubblico.

b) di possedere o di aver in disponibilità e per tutta la durata del contratto uno o più centri cottura per collettività ubicati ad una distanza non superiore a 20 Km dalla Città di Molfetta. Anche i centri cottura esterni nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria dovranno possedere le certificazioni ISO 9001/2008; ISO 14001/2004; ISO 22000/2005; ISO 22005/2007; OHSAS 18001/2007, tutte rilasciate da Organismi Europei accreditati, dotate di Autorizzazioni Sanitarie e/o documenti equivalenti, con capacità produttiva attestata dall'ASL o da Organismi Pubblici abilitati, utile a soddisfare le richieste di pasti del Comune di Molfetta, escludendo da tale capacità la produzione di pasti per altre commesse.

**N.B.:** I predetti centri cottura nella disponibilità dell'impresa concorrente in ossequio alla circolare della ASL BA del 3 agosto 2012 e della Deliberazione di Giunta Regionale Puglia nr.890 del 9 maggio 2012 dovranno fornire il massimo grado di garanzia e sicurezza alimentare (al pari degli alimenti denominati gluten free) e classificati come impianti di categoria A della citata circolare, attestata dalla stessa ASL.

In caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.) o Consorzio ordinario:

- i requisiti di cui ai punti **III.2.1.1) lett. b) e III.2.1.2) lett a)** devono essere soddisfatti dalla mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito) per almeno il 60% oppure, in caso di consorzio, da una delle imprese consorziate ed il 40% dall'impresa mandante o consorziata.

In caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e lett. c) del D. Lgs. n. 163/2006 che concorrono per una o più imprese consorziate, i requisiti di capacità **"economica-finanziaria"** e **"tecnico-organizzativa"** di cui ai precedenti punti **III.2.1.1)**

lett. a) e b) e III.2.1.2) lett. a) devono essere posseduti dal Consorzio e dai Consorziati secondo quanto previsto agli artt.35 del Codice dei Contratti e 277 del D.P.R. 5/10/2010, n. 207.

Il requisito di cui al punto III.2.1.2) lett b) dovrà essere posseduto solo dalla/e azienda/e che impegna/no la propria/e cucina/e per collettività per il servizio da appaltare. **N.B.:** Nel caso in cui il/i centro/i di cottura non è/sono in proprietà del soggetto concorrente, ma tuttavia né ha la disponibilità (comodato d'uso, affitto, altro), dovrà inoltre presentare idonea documentazione atta a dimostrare l'effettiva disponibilità del/i centro/i cottura o idonea dichiarazione d'impegno irrevocabile da parte del proprietario a mettere a disposizione, in caso di aggiudicazione, il proprio centro cottura per tutta la durata contrattuale nei termini previsti in appalto, oltre all'Autorizzazione Sanitaria, da allegare in copia e le copie delle certificazioni di qualità sopra richieste per il centro o per i centri di cottura che s'intende/s'intendono mettere a disposizione.

Qualora il concorrente intenda avvalersi dell'istituto dell'avvalimento dovrà, a pena di esclusione, presentare la documentazione indicata dall'art. 49 del D.Lgs. n.163/06 ed art. 88 del D.P.R. n. 207/2010, nei modi e nelle forme ivi previste.

Non sono oggetto di avvalimento i requisiti di ordine generali e di idoneità professionale richiesti dal presente bando.

### **III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

III.3.1) La prestazione è riservata ad una particolare professione? NO.

III.3.2) **Sopralluogo:** è fatto obbligo alle imprese che intendono concorrere di eseguire, alla presenza dell'incaricato comunale, sino a cinque giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, un sopralluogo presso i luoghi di esecuzione del servizio, secondo le modalità previste nel disciplinare di gara.

## **SEZIONE IV: PROCEDURE**

IV.1) Tipo di procedura: Procedura aperta ai sensi dell'art.3 (comma 37) del Codice dei Contratti pubblici.

IV.2) Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del Codice dei Contratti pubblici secondo i criteri enunciati nel Disciplinare di gara.

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo;

IV.3.1) Documenti contrattuali e documenti complementari - condizioni per ottenerli: disponibili sul **sito [www.comune.molfetta.ba.it](http://www.comune.molfetta.ba.it)**

IV.3.2) Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: ore \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ 2014;

IV.3.3) Lingua utilizzabile: le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti devono essere in lingua Italiana o corredati da traduzione giurata e gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, devono essere espressi in euro;

IV.3.4) Modalità di apertura delle offerte: l'esame della documentazione ai fini dell'ammissione, l'apertura dell'offerta tecnica per l'elencazione della documentazione ivi rinvenuta, l'apertura delle offerte economiche e l'aggiudicazione provvisoria, in sedute pubbliche; la valutazione dell'offerta tecnica e la verifica dell'eventuale anomalia, in sedute riservate;

IV.3.4.1) Apertura offerte: prima seduta pubblica (esame della documentazione, ai fini dell'ammissione delle ditte partecipanti, e sorteggio di cui all'art. 48 comma 1 del Codice dei Contratti pubblici): il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ presso la sede comunale di Lama Scotella sita in Molfetta (BA) alla via Martiri di Via Fani; la data e l'ora delle altre sedute pubbliche sarà resa nota alle concorrenti ammesse mediante avviso sul sito [www.comune.molfetta.ba.it](http://www.comune.molfetta.ba.it).

IV.3.4.2) Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: legale rappresentante dell'impresa concorrente o altri soggetti muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.



## SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni complementari:

- Verifica offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 86, comma 2, del Codice dei Contratti pubblici e verificate ai sensi dei successivi artt. 87 e 88.
- L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/06.
- Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatte in lingua italiana.
- L'offerta ha validità di 180 giorni dalla presentazione.
- E' esclusa la competenza arbitrale.
- All'aggiudicazione si addiverrà anche in presenza di una sola offerta valida.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto e/o per ragioni di pubblico interesse.
- L'aggiudicatario, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara, producendo la documentazione prescritta; in mancanza, od anche in caso di discordanza tra quanto dichiarato e quanto documentato, non si farà luogo all'aggiudicazione definitiva e si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, fatte salve le ulteriori azioni per l'eventuale risarcimento dei danni.
- La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.
- Ai sensi della legge 136/2010 l'operatore economico è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
- Il Capitolato speciale d'appalto, il DUVRI, la modulistica, il Disciplinare di gara sono consultabili e scaricabili sul sito [www.comune.molfetta.ba.it](http://www.comune.molfetta.ba.it).
- Responsabile del procedimento: dott. Angelo Antonelli, funzionario amministrativo del "Servizio Pubblica Istruzione" dell'Ente;
- Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti di natura giuridico amministrativa, inerenti la presente procedura di gara, al Servizio Contratti-Appalti - Telef. 080/ \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, mentre le richieste attinenti alla natura del servizio e le richieste di prenotazione del necessario sopralluogo al Servizio Pubblica Istruzione - Telef. 080/ \_\_\_\_\_.
- Organo competente delle procedure di ricorso: T.A.R. Regione Puglia – P.zza Massari – Bari.
- Ai sensi dell'art.120 del D.Lgs. 104/2010, i ricorsi avverso il presente bando di gara possono essere notificati alla Stazione appaltante entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del bando stesso. Avverso eventuali esclusioni dalla gara d'appalto, potrà essere notificato ricorso entro 30 giorni dal ricevimento dell'informativa di esclusione.
- Il formulario di cui al D.Lgs. 9/4/2003, n. 67, relativo al presente appalto, è stato trasmesso alla CEE in data \_\_\_\_\_ e ricevuto nella stessa data.

Molfetta, li, \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE DEL SETTORE SOCIO - EDUCATIVO**

(dott.ssa Marilina d'Abramo)

*M. d'Abramo*

# CITTA' DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI  
Via Carnicella s.n.

## DISCIPLINARE DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA" PER LA DURATA DI ANNI 3.

### PREMESSE

Il presente disciplinare di gara, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune di Molfetta (di seguito per brevità: Amministrazione), alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione dell'appalto avente ad oggetto l'espletamento dell'attività concernente il "servizio di refezione per gli alunni delle scuole primarie per gli anni scolastici **2014/15 - 2015/16 - 2016/17**, come esplicitato nel Capitolato speciale d'Appalto.

In tal senso l'Amministrazione comunale, con determinazione dirigenziale n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ ha disposto di procedere all'affidamento del contratto di detto servizio.

Quanto sopra mediante apposita procedura di gara "aperta", regolata dalle disposizioni di cui agli artt. 20 e 27 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., da quelle in essi richiamate, da quelle contenute nel bando e nel presente disciplinare di gara, nonché da quelle di cui al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e al D.P.R. 207/2010 se ed in quanto espressamente richiamate, finalizzata alla selezione di un operatore economico cui affidare il servizio in questione, ai sensi degli artt. 54 e 55, del Codice dei contratti e da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81, comma 1 e 83, del Codice dei contratti.

### **1 AMMONTARE DELL'APPALTO E DURATA.**

L'importo complessivo per 3 (tre) anni dell'appalto è stimato in € 1.452.360,00, oltre ad € 37.639,50 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, oltre i.v.a..

Il prezzo base d'asta per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso, è stabilito in € 4,55 oltre i.v.a., per circa 106.400 pasti presunti per anno scolastico, a favore di circa n.665 utenti in media al giorno di scuola primaria, comprensivi di pasti per gli insegnanti.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La durata contrattuale dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre) riferiti agli anni scolastici 2014/15 - 2015/16 - 2016/17.

### **2 RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI.**

Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti di natura giuridico amministrativa, inerenti la presente procedura di gara, al Servizio Contratti - Appalti Telef. 080/\_\_\_\_\_, mentre quelli attinenti alla natura del servizio e per la prenotazione del sopralluogo al Servizio Pubblica Istruzione - Telef. 080/\_\_\_\_\_.

### **3 PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA.**

Il Comune mette a disposizione, sul proprio sito internet [www.comune.molfetta.ba.it](http://www.comune.molfetta.ba.it), tutti i documenti di gara, con accesso libero ed incondizionato.

Il Comune, pertanto, non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art. 71, comma 1 del Codice dei contratti, le richieste di invio dei documenti di gara.

La documentazione di gara comprende:

- 3.1 Bando di gara;
- 3.2 Disciplinare di gara;
- 3.3. Modulistica;
- 3.4 Capitolato speciale d'appalto con n°4 (quattro) allegati;
- 3.5 DUVRI.
- 3.6 Codice Etico;
- 3.7 Protocollo di Legalità.

#### **4 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E PRESCRIZIONI GENERALI.**

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f) del Codice dei contratti, nonché le imprese concorrenti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti e come previsti nel presente Disciplinare.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni normative contenute agli artt. 36 e 37 del Codice dei contratti.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario.

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati concorre: a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Si ribadisce che la mancata osservanza delle prescrizioni sopra riportate determina l'esclusione dalla gara del singolo operatore economico e di tutti i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti cui lo stesso partecipi.

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

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico-organizzativa.

##### Requisiti di ordine generale:

- 5.1 insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38, comma 1, del Codice dei contratti;
- 5.2 insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera a) – b) del D.Lgs. 231/2001 e s.m.i.;
- 5.3 insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i.;
- 5.4 che siano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999;
- 5.5 insussistenza cause di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dall'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs.165/2001;
- 5.6 che non incorrano nei divieti di cui agli artt. 36, co.5, e 37, co.7 del Codice dei Contratti;

##### Requisiti di idoneità professionale:

- 5.7 iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei Contratti) per

- lo svolgimento del tipo di prestazione oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;
- 5.8 per le società cooperative e consorzio tra cooperative: iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;
- 5.9 possesso di valide certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività afferente all'oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2004 "gestione ambientale", UNI EN ISO 22005:2008 "sistemi di tracciabilità nel settore agro alimentare", ISO 22000/2005 per operatori della filiera alimentare coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, SA 8000/2008 condizioni lavorative dei dipendenti e OHSAS 18001/2007 per la gestione della Sicurezza e della salute dei lavoratori.

#### Requisiti di Capacità economica -finanziaria:

- 5.10 idonee dichiarazioni, rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993 e s.m.i., da cui si rilevi che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto. Le due referenze bancarie, pena l'esclusione, vanno rese da ciascun componente il RTI o consorziate esecutrici.
- 5.11 dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi degli artt. 45, 47, 48 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 (utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE), da cui risulti che il concorrente abbia conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi un fatturato complessivo pari ad almeno €1.490.000,00 (unmilionequattrocentonovantamila/00) (importo complessivo + oneri), IVA esclusa. Tale soglia di accesso, tenendo conto delle novità introdotte dall'art. 1 comma 2 e comma 2 bis del D.L. 95 del 6 luglio 2012 coordinato con la legge di conversione nr. 135 del 7 agosto 2012, è pari al valore presunto dell'affidamento nel triennio e la determinazione di tale limite minimo di fatturato risiede nell'esigenza che l'affidatario sia in grado di supportare adeguatamente un volume di attività almeno pari a quello della commessa affidata dal Comune di Molfetta.

#### Requisiti di Capacità tecnico -organizzativa:

- dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE, attestante:
- 5.12 l'aver eseguito con esito positivo, o l'aver in corso di regolare esecuzione, nel triennio anteriore alla data di pubblicazione del bando di gara, in favore di Enti Pubblici e/o di diritto pubblico, servizi analoghi a quello del presente appalto di importo nel complesso almeno pari ad €1.490.000,00 (unmilionequattrocentonovantamila/00) i.v.a. esclusa, riportante il rispettivo importo, la data di effettuazione e il destinatario pubblico;
- 5.13 di possedere o di aver in disponibilità e per tutta la durata del contratto uno o più centri cottura per collettività ubicati ad una distanza non superiore a Km.20 dalla città di Molfetta. Anche il centro o i centri cottura esterni nella disponibilità dell'impresa concorrente dovranno possedere le certificazioni ISO 9001/2008; ISO 14001/2004; ISO 22000/2005; ISO 22005/2007; OHSAS 18001/2007, tutte

rilasciate da Organismi Europei accreditati, dotate di Autorizzazioni Sanitarie e/o documenti equivalenti, con capacità produttiva attestata dall'ASL o da Organismi Pubblici abilitati, utile a soddisfare le richieste di pasti del Comune di Molfetta, (comunque non oltre 30 giorni dall'effettivo avvio del servizio ovvero in caso di impossibilità sopravvenuta all'utilizzo dei centri cottura di cui all'allegato 1 del Capitolato) escludendo da tale capacità la produzione di pasti per altre commesse.

N.B.: Il o i predetti centri cottura nella disponibilità dell'impresa concorrente, in ossequio alla circolare della ASL BA del 3 agosto 2012 e della deliberazione di Giunta Regionale Puglia nr. 890 del 9 maggio 2012, dovranno fornire il massimo grado di garanzia e sicurezza alimentare (al pari degli alimenti denominati gluten free) e classificati come impianti di categoria A della citata circolare, attestata dalla stessa ASL.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.

Nel successivo paragrafo 9 del presente disciplinare (Contenuto della busta "A") vengono descritte le modalità richieste e relative alla dichiarazione del possesso dei predetti requisiti minimi di partecipazione, cui l'operatore economico dovrà attenersi, a pena di esclusione dalla presente procedura.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del Codice dei contratti, prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti, l'Autorità di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico – organizzativa con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48, commi 1 e 2 del Codice dei Contratti e nel presente Disciplinare di gara.

#### **ATTENZIONE:**

- a) in caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario, i requisiti di carattere generale, di cui ai precedenti punti 5.1 – 5.2 – 5.3 – 5.4 – 5.5 e 5.6, nonché i requisiti di idoneità professionale di cui ai punti 5.7 e 5.9 devono essere posseduti e soddisfatti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara, mentre il requisito di cui al punto 5.8 è per le società cooperative e consorzio tra cooperative; in caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del Codice dei Contratti, detti requisiti di carattere generale e di idoneità professionale devono essere posseduti anche dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto.
- b) In caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I), o Consorzio Ordinario, il requisito di cui al punto 5.10 deve essere posseduto e soddisfatto da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio ordinario, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara, mentre i requisiti di cui ai punti 5.11 e 5.12 devono essere soddisfatti dal raggruppamento o dal consorzio nel loro complesso, con le seguenti modalità:
  - dalla mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito) per almeno il 60% oppure, in caso di consorzio, da una delle imprese consorziate ed 40% dall'impresa mandante o consorziata.
- c) In caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e lett. c) del D.Lgs. n. 163/2006 che concorrono per una o più imprese consorziate, i requisiti di capacità "economica-finanziaria" e "tecnico-organizzativa" di cui ai precedenti punti

5.10, 5.11 e 5.12 devono essere posseduti dal Consorzio e dai Consorziati secondo quanto previsto agli artt.35 del Codice dei Contratti e 277 del D.P.R. 5/10/2010, n.207.

- d) Il requisito di cui al punto 5.13 dovrà essere posseduto solo dalla/e azienda/e che impegna/no la propria/e cucina/e per collettività per il servizio da appaltare. N.B.: Nel caso in cui il/i centro/i di cottura non è/sono in proprietà del soggetto concorrente, ma tuttavia né ha la disponibilità (comodato d'uso, affitto, altro), dovrà inoltre presentare idonea documentazione atta a dimostrare l'effettiva disponibilità o idonea dichiarazione d'impegno irrevocabile da parte del proprietario a mettere a disposizione, in caso di aggiudicazione, il proprio centro cottura per tutta la durata contrattuale nei termini previsti in appalto, oltre all'Autorizzazione Sanitaria, da allegare in copia unitamente alle copie delle certificazioni di qualità sopra richieste per il o i centri di cottura che s'intende/s'intendono mettere a disposizione.

## **6 TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati dovranno far pervenire, a pena di esclusione, tutta la documentazione richiesta redatta in lingua italiana (in caso contrario deve essere allegata una traduzione asseverata nella lingua italiana) e predisposta con le modalità di seguito indicate, entro il termine perentorio delle ore \_\_\_\_\_ del giorno \_\_\_\_\_, a pena di esclusione, presso Comune di Molfetta – Via Carnicella s.n.c. – 70056 MOLFETTA – Ufficio Protocollo – 1° Piano, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo del Comune, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

L'orario di ricezione dell'Ufficio Protocollo è il seguente:

- lunedì – martedì – mercoledì – giovedì e venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 13,00;

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Molfetta ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. I plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato saranno considerati irricevibili ai fini della partecipazione alla gara e potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

## **7 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA .**

Per poter partecipare alla presente procedura di gara i concorrenti interessati, in possesso dei requisiti previsti nel presente Disciplinare, dovranno far pervenire tutta la documentazione necessaria rispettando, a pena di esclusione, le seguenti condizioni:

7.1 un unico plico, contenente le altre buste, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Per evitare dubbi interpretativi si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Detto plico dovrà riportare all'esterno le seguenti indicazioni:

- 7.1.1. ragione sociale -indirizzo del mittente – codice fiscale e/o partita i.v.a. - numero di telef., fax e, se in possesso, l'indirizzo di posta elettronica certificata (nel caso di Raggruppamenti sul plico deve essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al Raggruppamento);
  - 7.1.2 data ed orario di scadenza della procedura di gara in questione;
  - 7.1.3 scritta "NON APRIRE" contiene offerta relativa alla procedura di gara – "Gara d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie";
- 7.2 Il plico sopra citato dovrà contenere 3 (tre) buste distinte, ciascuna delle quali a sua volta, a pena di esclusione, dovrà essere, idoneamente sigillata (con le medesime modalità di cui innanzi) e controfirmata sui lembi di chiusura:
- 7.2.1 la Busta "A", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Documenti amministrativi", dovrà contenere, a pena di esclusione dalla procedura di gara, i documenti, prescritti per la partecipazione e per l'ammissione alla gara, di cui al successivo paragrafo 8;
  - 7.2.2 la Busta "B", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Offerta tecnica", dovrà contenere, a pena di esclusione dalla procedura di gara, i documenti di cui al successivo paragrafo 9.
  - 7.2.3 la Busta "C", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Offerta economica", dovrà contenere, a pena di esclusione dalla procedura di gara, i documenti di cui al successivo paragrafo 10.

## **8 CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI.**

Detta busta dovrà, a pena di esclusione dalla procedura di gara, contenere tutti i sotto indicati documenti:

- A) il deposito cauzionale provvisorio;
- B) la dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;
- C) istanza e dichiarazioni richieste per l'ammissione alla gara (Mod. n. 1 e 1bis), nonché le ulteriori dichiarazioni richieste per i raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari e GEIE di cui al successivo punto C.5, e, in caso di avvalimento, le dichiarazioni di cui al successivo punto C.6 (Mod. nn.2 e 3);
- D) dichiarazione (inclusa nel mod. n.1) attestante il possesso di valide certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività afferente all'oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2004 "gestione ambientale", UNI EN ISO 22005:2008 "sistemi di tracciabilità nel settore agro alimentare", ISO 22000/2005 per operatori della filiera alimentare coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, SA 8000/2008 condizioni lavorative dei dipendenti e OHSAS 18001/2007 per la gestione della Sicurezza e della salute dei lavoratori.
- E) dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari, autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, attestanti che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto;
- F) la dimostrazione dell'avvenuto versamento di partecipazione, a pena di esclusione

alla procedura di gara, del contributo di € 140,00 a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

G) attestato di avvenuto sopralluogo presso i luoghi di esecuzione del servizio, rilasciato dall'Ufficio "Pubblica Istruzione" dell'Ente.

H) Capitolato speciale d'appalto, timbrato e sottoscritto in ogni foglio per accettazione.

I) Codice Etico degli Appalti del Comune di Molfetta (Allegato 5) sottoscritto a pena di esclusione per accettazione dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di ATI e di consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lettere e) e f) del Codice dei contratti, come da modello allegato al presente bando. In caso di avvilimento il codice etico deve essere sottoscritto sia dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che dell'impresa ausiliata;

L) Clausole contrattuali, (Allegato 6) di cui al protocollo di legalità sottoscritto tra la Prefettura di Bari ed il Comune di Molfetta giusta Deliberazione del Commissario Prefettizio n.04 del 03/12/2012, sottoscritte per accettazione dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese raggruppate in ATI e di consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lettere e) e f) del Codice dei contratti, come da modello allegato al presente bando. In caso di avvilimento il codice etico deve essere sottoscritto sia dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che dell'impresa ausiliata;

#### A) DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

Per partecipare alla gara è richiesta la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta.

In caso di costituzione del deposito cauzionale con validità temporale e/o importo inferiori a quelli stabiliti negli atti di gara, il concorrente non sarà ammesso alla procedura di gara.

Il valore del deposito cauzionale è pari al 2% (dueper cento) dell'importo complessivo presunto dell'appalto e pertanto ammonta a € 29.780,00= (ventinovemilasettecentottanta/00).

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, dagli organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme Europee di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà allegare al deposito documentazione attestante la relativa certificazione di qualità.

Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate o in possesso della dichiarazione.

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima almeno pari a 180 giorni, decorrente dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La garanzia 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 e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione della gara, mentre quello dell'aggiudicatario resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

Nel caso in cui si proceda all'emissione dell'ordine in pendenza della stipulazione del



contratto, il deposito cauzionale provvisorio dell'aggiudicatario resterà vincolato fino all'emissione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, fermo restando l'acquisizione del deposito cauzionale definitivo.

Il deposito cauzionale provvisorio può essere costituito con una delle seguenti modalità:

- a) da versamento in contanti o in titoli di debito pubblico presso la Tesoreria Comunale – "Banca Popolare di Bari", filiale di Molfetta;
- b) mediante fideiussione bancaria (rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs 385/93) o polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni, debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449 e successive modificazioni e/o integrazioni), oppure polizza rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritta nell'elenco speciale di cui all'art.106 del D.L.vo n.385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. Le fideiussioni/polizze dovranno essere intestate al Comune di Molfetta.

In ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori. In caso di RTI dovrà essere costituito un solo deposito cauzionale, ma la fideiussione di cui al precedente punto c) dovrà essere intestata a ciascun componente il RTI.

Si precisa che la cauzione provvisoria è elemento essenziale dell'offerta, ai sensi del combinato disposto degli artt. 75 comma 1 e 4 e 46, c. 1-bis del Codice. Conseguentemente l'offerta non corredata dalla cauzione provvisoria, così come prevista dal Codice, sarà esclusa.

#### B) DICHIARAZIONE FIDEIUSSORE.

Dichiarazione in originale fornita da un fideiussore e corredata dalla fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore, con la quale lo stesso si impegna a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'appalto.

Si precisa che l'offerta non corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario, è causa di esclusione dalla gara.

#### C) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E AUTOCERTIFICAZIONI (mod. n. 1):

I concorrenti dovranno produrre, utilizzando l'apposito modulo "Mod. 1", corredata di n.1 marca da bollo da €.16,00, le dichiarazioni – a firma del legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore – richiedenti la partecipazione a gara e attestanti l'inesistenza delle seguenti cause di esclusione ed il possesso dei seguenti requisiti economici e tecnici necessari per l'ammissione alla gara:

C.1) Dichiarazioni sostitutive di certificazioni (art. 46 D.P.R. 445/2000) attestanti:

1. i dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), amministratori muniti di poteri di rappresentanza, soci accomandatari (per le società in accomandita semplice);
2. iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei Contratti) per lo svolgimento del tipo di prestazione oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'inesistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla

C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;

3. (per le società cooperative e consorzio tra cooperative): iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;
4. possesso di valide certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività afferente all'oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2004 "gestione ambientale", UNI EN ISO 22005:2008 "sistemi di tracciabilità nel settore agro alimentare", ISO 22000/2005 per operatori della filiera alimentare coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, SA 8000/2008 condizioni lavorative dei dipendenti e OHSAS 18001/2007 per la gestione della Sicurezza e della salute dei lavoratori (allegare le relative copie).
5. di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art.186-bis del R.D. 16/3/1942, n.267, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;
6. l'insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale commessi anche dai soggetti espressamente indicati dall'art.38, comma 1, lettera c) del Codice dei contratti, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Relativamente a questi ultimi, dovranno essere indicati nel Mod. 1 i nominativi e i relativi dati anagrafici. In caso di condanna dovranno essere forniti gli elementi meglio specificati nel Mod. 1 e andranno indicate anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.  
Sono comunque causa di esclusione la condanna con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18;
7. l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.6 del D.Lgs.n.159 del 6/9/2011, modificato dal D.Lgs. n.218 del 15.11.2012, o di una delle cause ostative previste dall'art.67 del medesimo Decreto legislativo;
8. di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt.317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art.7 del D.L. 13/5/1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12/7/991, n.203;  
Oppure  
di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt.317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art.7 del D.L. 13/5/1991, n.152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12/7/991, n.203, e che ha denunciato i fatti all'Autorità giudiziaria, fatti salvi i casi previsti dall'art.4, comma 1, della Legge 24/11/1981, n..689.
9. di non aver 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 è stabilito l'operatore economico;
10. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; dovranno inoltre essere indicati gli indirizzi degli uffici competenti INPS e INAIL relativamente al luogo dove ha sede legale la società ed in particolare la Matricola INPS, il numero di P.A.T. Posizione Assicurativa Territoriale -dell'INAIL;
11. Legge n. 68/99: dichiarazione di essere in regola con le norme che disciplinano il

diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12/3/1999 n.68; dovrà essere indicato l'Ufficio competente al quale rivolgersi al fine della verifica;

12. Legge n. 383/01: dichiarazione che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266, oppure di essersene avvalsa ma che il periodo di emersione si è concluso;

13. D.Lgs. 231/01: dichiarazione di non applicazione all'impresa della sanzione interdittiva prevista dall'art. 9, secondo comma, lettera c) del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n.223, convertito con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n.248;

C.2) Dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà (art. 47 D.P.R 445/2000) comprovanti:

1. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dal Comune di Molfetta; o di non aver commesso errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte del Comune di Molfetta;
2. che nel Casellario informatico non risultano iscrizioni per aver presentato 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;
3. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
4. che nei propri confronti non risulta iscrizione nel Casellario informatico per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
5. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19 marzo 1990, n.55;
6. l'insussistenza di rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 Cod. Civ. con altre Società concorrenti alla stessa gara, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
7. l'insussistenza cause di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dall'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs.165/2001;

C.3) Ulteriori dichiarazioni:

1. di aver preso visione del Capitolato Speciale d'Appalto con i relativi allegati e del DUVRI, di accettare tutti gli obblighi e condizioni riportate in detti atti senza riserva alcuna, di essersi recato sul posto dove deve eseguirsi il servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso, remunerativo e tale da consentire il ribasso che sarà per fare, nonché di disporre dei mezzi e/o attrezzatura necessaria per effettuare il servizio nei termini e modi richiesti dall'Ente; di aver tenuto conto in sede di formulazione dell'offerta per il presente appalto che il costo della mano d'opera non sia al di sotto del costo orario medio stabilito dai contratti collettivi territoriali in vigore per il settore; di osservare, in caso di aggiudicazione, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili all'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidetto comprese il divieto di subappaltare il servizio stesso;

2. di garantire, in caso di aggiudicazione dell'appalto:
    - a) la conservazione del posto di lavoro al personale operante alle dipendenze dell'impresa già affidataria del medesimo servizio (uscente), secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.
    - b) l'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con l'Amministrazione Comunale.
    - c) la somministrazione dei pasti in tutti i plessi scolastici attraverso i centri cottura indicati nell'Allegato 1 al Capitolato.
  3. di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, valutando i costi dei rischi specifici della propria attività;
  4. di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 ovvero 37, comma 7, del D.Lgs. 163/06;
  5. di avere numero ..... dipendenti in servizio e di applicare il seguente tipo di C.C.N.L. ....;
  6. di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti -ai sensi della L. n. 241/90 – la facoltà di "accesso agli atti", l'Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- Oppure:
- di non autorizzare le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale;

**N.B.1)**

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario, le dichiarazioni di cui sopra vanno rese dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dai rappresentanti legali di tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara.

In caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), c) del Codice dei Contratti, dette dichiarazioni vanno rese anche dal rappresentante legale delle imprese consorziate indicate come esecutrici dell'appalto.

**N.B.2)**

La dichiarazione sul possesso dei requisiti di ordine generale e l'inesistenza delle condizioni di esclusione dell'art.38 del Codice, lett. b), c) ed m-ter), vanno rese individualmente anche dai seguenti soggetti, non firmatari dell'istanza di ammissione a gara:

- dal titolare e direttore/i tecnico/i (se diverso dal titolare o legale rappresentante);
- da tutti i soci e direttore/i tecnico/i se trattasi di società in nome collettivo;
- da tutti i soci accomandatari e direttore/i tecnico/i se trattasi di società in accomandita semplice;
- da tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore/i tecnico/i o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza (o soci di maggioranza in presenza di possesso da parte degli stessi di quote paritarie) in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società.

Ai fini di cui sopra andrà utilizzato l'apposito modulo Mod. 1/BIS in allegato.

C.4) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVA:

1. di essere in possesso dei requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico organizzativa richiesti nel presente disciplinare, come dettagliati nel Mod.1;
2. idonee dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari, autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, attestanti che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto;

C.5) RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI, CONSORZI ORDINARI, GEIE (ulteriori dichiarazioni)

A) Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile, costituito prima della gara, o da un GEIE, vanno rese le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- per i raggruppamenti temporanei, dichiarazione resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo) attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 37, comma 15, del Codice. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario;
- per il consorzio ordinario di concorrenti o per il GEIE, nella dichiarazione devono essere riportati i dati dell'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti o del GEIE.

Inoltre si deve dichiarare:

- che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;
- di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario o del GEIE e di impegnarsi a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

B) Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del codice civile, non ancora costituito, o da un GEIE, dichiarazione, resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art.38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento o del consorzio ordinario o del GEIE si impegna, in caso di aggiudicazione della gara d'appalto, a:

- costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE;
- conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37, commi 14, 15 e 16, del Codice;
- rendere procura al legale rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE, ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. n.163/2006;
- non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE e a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

La dichiarazione dovrà altresì specificare che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale.

**C.6) AVVALIMENTO (art. 49 del D.Lgs. 163/2006).**

Qualora il concorrente sia sprovvisto dei requisiti di "capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa" prescritti nel presente disciplinare di gara, può avvalersi dei requisiti di altro soggetto. In tal caso occorre allegare:

1. Dichiarazione (Mod. n. 2) resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente (ausiliato), sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, con la quale attesta:
  - quali siano i requisiti di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006;
  - le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato;
2. Contratto, in originale o copia autentica ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti di ordine "economico -finanziaria e tecnico -organizzativa" dei quali è carente il soggetto concorrente e a mettere a disposizione le risorse necessarie, dettagliatamente indicate, come espressamente richiesto dall'art. 88 comma 1 del D.P.R. 207/2010, per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto può essere presentata dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.
3. Dichiarazione (Mod. n.3) resa dal legale rappresentante del soggetto ausiliario, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., con la quale attesta:
  - le proprie generalità;
  - il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163, s.m.i.;
  - di obbligarsi nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) e della Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie, dettagliatamente indicate, di cui è carente il concorrente;
  - che l'impresa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/06;

**N.B.:**

Non è consentito, ai sensi dell'art. 49 comma 8 del Codice dei Contratti pubblici, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

E' vietata altresì la partecipazione alla medesima gara dell'impresa ausiliaria e dell'impresa che si avvale dei requisiti della medesima impresa ausiliaria.

La violazione delle norme sull'avvalimento è causa di esclusione dalla gara.

Alle dichiarazioni dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o di altro documento di riconoscimento equipollente ai sensi dell'art. 35, secondo comma, del D.P.R. 445/2000.

La documentazione può essere sottoscritta anche dal "procuratore/i" della società ed in tal caso va allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

**D) CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI AI SENSI DELL'ART. 1, COMMI 65 E 66, DELLA L. 266/05.**

Ricevuta attestante il versamento della somma di €140,00 (centoquaranta/00) in favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, giusta art.1, comma 67, della legge 23/12/2005 n.266, secondo le istruzioni operative in vigore dal 1°Maggio 2010 di cui all'avviso della stessa Autorità del 31 Marzo 2010, con una delle seguenti modalità:

- online, con carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, collegandosi al nuovo "Servizio di riscossione" all'indirizzo [www.avcp.it](http://www.avcp.it), sezione "Contributi in sede di gara" oppure sezione "Servizi", con le credenziali di iscrizione da questo rilasciate e inserire il seguente codice CIG che identifica la procedura: 5281518E84.

L'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare alla documentazione di gara.

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio riscossione, presso tutti i punti vendita della rete tabaccai lottisti abilitati al pagamento delle bollette e bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale alla documentazione di gara.

Il mancato versamento del contributo all'Autorità è causa di esclusione dalla gara.

**E) SOPRALLUOGO:**

I rappresentanti legali o direttori tecnici, o loro delegati, delle imprese che intendono concorrere devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i luoghi di esecuzione del servizio, alla presenza dell'incaricato comunale, sino a cinque giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, che sarà possibile nei giorni \_\_\_\_\_ dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ previa prenotazione telefonica, negli orari d'ufficio, al numero 080/\_\_\_\_\_ dell'Ufficio Pubblica Istruzione, o a mezzo fax al numero 080/\_\_\_\_\_, ai fine di ottenere il prescritto attestato da allegare, pena l'esclusione, ai documenti di gara.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi non ancora costituiti, tale adempimento dovrà essere effettuato da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio, a meno che l'adempimento stesso venga svolto dalla sola Capogruppo per conto proprio e anche delle mandanti su delega di queste ultime.

**F) CAPITOLATO Speciale d'appalto sottoscritto in ogni foglio per accettazione (con timbro e firma del legale rappresentante ed, in caso di raggruppamento temporaneo, da ciascun legale rappresentante delle imprese associate).**

**9 CONTENUTO DELLA BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA.**

La busta "B", a pena di esclusione, dovrà contenere al suo interno l'offerta tecnica, consistente in uno o più elaborati progettuali, preciso/i e dettagliato/i, che illustri/ino gli elementi dell'offerta tecnica di cui al successivo punto 12. alla voce "CRITERI DI AGGIUDICAZIONE".

L'offerta tecnica deve essere scritta in modo chiaro e sintetico e deve essere coerente con quanto richiesto dal Capitolato speciale d'appalto, sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti, ovvero dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa capogruppo in caso di RTI o Consorzio

già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio da costituire, devono essere sottoscritti da tutti i legali rappresentanti/procuratori delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella "Busta B – Offerta tecnica" non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della "Busta C – Offerta economica".

## **10 CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA.**

La busta "C" dovrà contenere al suo interno l'offerta economica, redatta in competente bollo, secondo l'allegato Mod. 4, con le seguenti indicazioni:

a) il ribasso in percentuale (in cifre ed in lettere) da applicare sul prezzo posto a base d'asta per ogni singolo pasto.

b) l'indicazione dell'importo degli oneri di sicurezza aziendali a carico dell'appaltatore, rientranti nell'importo offerto, ai sensi dell'art.87, comma 4 ultimo periodo, del D.Lgs.163/2006.

L'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti, ovvero dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa capogruppo in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti/procuratori delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

Tutti gli importi di cui alla presente offerta dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.

In caso di discordanza tra la percentuale espressa in cifre e quella in lettere, prevarrà quella di maggior vantaggio per la Stazione Appaltante.

E' causa di esclusione:

- l'incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta ed offerta carente di altri elementi essenziali;
- l'incertezza assoluta sulla provenienza e offerta non sottoscritta;
- l'offerta condizionata, parziale o in aumento.

## **11 RESPONSABILITA' INERENTE AL RILASCIO DI DICHIARAZIONI.**

Relativamente alle dichiarazioni sostitutive si richiama l'attenzione sulla responsabilità penale del dichiarante in caso di dichiarazioni mendaci, così come previsto dall'art.76 del DPR 445/2000. All'uopo la Stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, controlli anche a campione in merito alla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti. In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, la Stazione appaltante esclude il concorrente dalla gara, ne dà segnalazione all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel Casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto, ai sensi del comma 1, lettera h), dell'art.38 del Codice dei contratti, per un periodo di un anno. La Stazione appaltante, inoltre, provvede all'applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere e ricorrendone i presupposti di cui all'art.48 del Codice dei contratti, all'escussione della cauzione provvisoria.

## **12 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.**

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida



purché ritenuta conveniente e congrua da parte del Comune, mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 54 e 55 del Codice dei contratti e da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81, comma 1, e 83, comma 1, del Codice dei Contratti, secondo gli elementi di valutazione e le modalità di seguito indicate:

Elementi di valutazione Punteggio		
1	Offerta tecnica:	70 punti;
2	Offerta economica:	30 punti
TOTALE		100 punti.

La Valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata da apposita Commissione giudicatrice, utilizzando il metodo II di cui all'allegato P del Regolamento attuativo del Codice dei Contratti approvato con D.P.R. n. 207/2010, seguendo i sub-criteri di giudizio e sub-punteggi (per complessivi max 70 punti) qui cui all'allegato elenco.

L'offerta tecnica dovrà essere redatta preferibilmente rispettando l'ordine di trattazione degli elementi e sub-elementi come sopra elencati.

Si invita a compilare un indice con indicazione dei titoli degli argomenti stessi. Ciascun Commissario attribuirà discrezionalmente all'elemento o sub elemento offerto a ciascun partecipante un coefficiente variabile tra zero e uno. Verrà quindi calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai vari Commissari a ciascuna offerta per il singolo elemento (coefficiente provvisorio). Si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Il coefficiente definitivo così ottenuto verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

L'attribuzione del punteggio complessivo per l'offerta tecnica avverrà sommando i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento e sub elemento come precedentemente indicato.

I concorrenti che non avranno realizzato un punteggio complessivo, riferito all'offerta tecnica, pari almeno a 40 del punteggio massimo previsto (punti 70) non saranno ammessi alla fase successiva della gara relativa all'apertura e valutazione dell'offerta economica, ritenendosi non adeguata la proposta tecnica presentata.

Ogni condizione dichiarata dall'impresa a cui sia stato attribuito un punteggio, costituirà obbligazione contrattuale per l'impresa stessa nel caso risulti aggiudicataria del servizio in appalto.

#### OFFERTA ECONOMICA

Alle offerte economiche valide verrà assegnato il relativo punteggio (max 30 punti con la seguente formula:

$$P = \frac{30 \times (\text{ribasso offerto})}{\text{Ribasso massimo}}$$

Il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla 3<sup>a</sup> cifra decimale dopo la virgola. La 3<sup>a</sup> cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore, qualora la 4<sup>a</sup> cifra decimale sia pari o superiore a 5.

Non saranno ammesse offerte al rialzo.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente Capitolato speciale d'appalto, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali.

Qualora vi fosse discordanza tra la percentuale di ribasso offerta in cifre e quella in lettere, sarà considerata valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Il punteggio totale relativo a ciascuna offerta sarà, quindi, determinato dalla somma dei punteggi ottenuti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Qualora più concorrenti conseguano uno stesso punteggio complessivo finale, sarà preferita l'offerta che avrà conseguito il punteggio più alto alla valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

Si informa che il verbale di gara non avrà valore di contratto e che l'aggiudicazione dell'appalto e la conseguente stipula del contratto, avverrà successivamente alle necessarie verifiche e agli altri adempimenti della medesima Amministrazione.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo l'Amministrazione comunale né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'aggiudicataria si impegna a svolgere il servizio con le modalità contrattualmente previste, anche nelle more della formale stipula del contratto, stipula che potrà eventualmente avvenire anche oltre il termine fissato dall'art.11 del Codice dei contratti. In ogni caso la partecipazione alla procedura aperta di cui al presente disciplinare comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nel bando di gara e in tutti i documenti ad esso afferenti.

#### **ATTENZIONE**

Tutte le informazioni riguardanti le convocazioni per le sedute pubbliche della Commissione di gara saranno tempestivamente pubblicate sul "profilo di committente" (sito Web del Comune di Molfetta). Il contenuto delle stesse avrà valore di notifica agli effetti di legge.

### **13 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

L'esame della documentazione ai fini dell'ammissione, l'apertura dell'offerta tecnica per l'elencazione della documentazione ivi rinvenuta, l'apertura delle offerte economiche e l'aggiudicazione provvisoria, saranno effettuate, in sedute pubbliche; la valutazione dell'offerta tecnica e la verifica dell'eventuale anomalia, saranno effettuate in sedute riservate.

#### **Prima fase**

L'apertura della busta "A" avverrà in seduta pubblica, che inizierà alle ore \_\_\_\_\_ del giorno \_\_\_\_\_, presso la sede comunale di Lama Scotella – Via Martiri di Via Fani – 70056 MOLFETTA. Eventuali modifiche saranno comunicate sul sito internet, fino al giorno antecedente la suddetta data.

A tale seduta, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, che verranno indicate sul sito web del Comune di Molfetta, potrà assistere il legale rappresentante

dell'impresa concorrente o altri soggetti muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

In detta seduta l'Autorità di gara, in conformità con le disposizioni di cui al presente Disciplinare, procederà ai seguenti adempimenti:

- a) verifica della regolarità dei plichi pervenuti;
- b) apertura dei plichi principali ed esame volto a verificare che al loro interno siano presenti le buste "A", "B" e "C";
- c) apertura della sola busta "A" ed esame volto alla verifica della documentazione in essa contenuta sia per i singoli operatori economici che per i raggruppamenti e i consorzi;

Successivamente alla verifica della documentazione amministrativa, l'Autorità di gara, ai sensi dell'art. 48 del Codice dei contratti, provvederà ad effettuare, nei termini e con le modalità riportate nel medesimo art.48, la verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti per la partecipazione alla presente gara in capo ai concorrenti ammessi alla procedura, scelti con sorteggio pubblico nella percentuale del 10% dei medesimi, arrotondando all'unità superiore.

A pena di esclusione, i concorrenti sorteggiati dovranno presentare, entro il termine perentorio di 10 (dieci) giorni dalla richiesta, la documentazione probatoria a conferma delle dichiarazioni rese in sede di gara inerenti i predetti requisiti.

Qualora tale prova non venga fornita ovvero non venga confermata la dichiarazione contenuta nella domanda di partecipazione e/o nella apposita dichiarazione, la Commissione procederà agli ulteriori adempimenti di cui all'art. 48 del Codice dei Contratti.

### **Seconda fase**

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, procederà ai seguenti adempimenti:

#### **(in seduta pubblica):**

- a) apertura della busta "B" di ogni singolo concorrente ammesso dando atto nel relativo verbale dei documenti ivi rinvenuti.

Tale data sarà indicata sul sito web del Comune di Molfetta e la data riportata avrà valore di notifica agli effetti di legge.

#### **(in seduta riservata):**

- b) elenco degli operatori economici ammessi;
- c) esame delle offerte tecniche con conseguente valutazione e attribuzione del punteggio parziale, secondo quanto previsto nel presente disciplinare, fino ad esaurimento dei concorrenti ammessi;
- d) stesura della graduatoria di gara provvisoria in base al punteggio attribuito all'offerta tecnica.

### **Terza fase**

Successivamente, terminata la valutazione delle offerte tecniche, sarà fissata un'apposita riunione della Commissione, aperta al pubblico, per dare lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica, procedere all'apertura delle buste "C" ed alla lettura del prezzo offerto.

Tale data sarà indicata sul sito web del Comune di Molfetta e la data riportata avrà valore di notifica agli effetti di legge.

Quindi la Commissione procederà all'esame delle offerte economiche presentate

nonché all'attribuzione del punteggio secondo quanto previsto nel presente disciplinare, alla formulazione della relativa graduatoria, nonché alla verifica dell'esistenza di eventuali offerte anormalmente basse. Indi la Commissione, in seduta pubblica, dichiarerà l'anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica, sono risultate non congrue e dichiara l'aggiudicazione provvisoria in favore della migliore offerta non congrua.

#### **14 OFFERTE ANORMALMENTE BASSE.**

In applicazione dei criteri di individuazione previsti dall'art. 86 comma 2 del "CODICE", qualora talune offerte presentino sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dagli atti di gara, le stesse saranno considerate anomale.

L'Amministrazione sottoporrà a verifica la prima migliore offerta, richiedendo le giustificazioni ai sensi dell'art. 87 e con le modalità ed i termini espressamente indicati all'art. 88 del "CODICE", le quali verranno valutate dalla Commissione in sedute riservate.

La Commissione, nel caso in cui dovesse escludere, perché giudicata anomala, la prima migliore offerta, procederà come previsto al citato art. 88 ad esaminare progressivamente le successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

Ai sensi del citato art.88, comma 7 – secondo periodo – la Commissione giudicatrice, potrà procedere contemporaneamente alla verifica dell'anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5 dello stesso articolo.

#### **15 ADEMPIMENTI NECESSARI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO.**

L'Amministrazione, ricevuti i verbali della Commissione, procederà alla verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara indicati dall'art. 38 e 48, co. 2, del Codice dei contratti.

Nell'ipotesi che l'appalto non possa essere aggiudicato a favore del concorrente collocato al primo posto della graduatoria provvisoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato.

In caso di ulteriore impossibilità, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente/i successivamente collocato/i nella graduatoria finale.

Ai sensi dell'at. 11, comma 13 del D.Lgs. 163/06, così come sostituito dall'art. 6, comma 3, del D.L. 179/2012, convertito nella L. 221/2012, poiché il contratto sarà stipulato nella forma pubblica amministrativa con modalità elettronica.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione:

- garanzia fideiussoria nella misura del 10% (dieci per cento) del corrispettivo contrattuale, IVA esclusa, ovvero delle ulteriori percentuali nelle ipotesi indicate dall'art.113, co.1, del D.Lgs.163/06. In caso di possesso della certificazione di qualità – da documentare – detta garanzia potrà essere ridotta nella misura del 50%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa – che 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, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione

- appaltante -sarà svincolata a seguito della piena ed esatta esecuzione dell'atto;
- polizza di cui all'art.28 del Capitolato speciale d'appalto;
- deposito delle spese contrattuali che rimarranno a carico della ditta aggiudicataria senza alcun diritto a rivalsa;
- mod. GAP, compilato e sottoscritto nella parte riservata all'impresa aggiudicataria;
- in caso di Società di capitale (S.P.A. – S.R.L. – in accomandita per azioni) occorre presentare, altresì la dichiarazione inerente la propria composizione societaria ecc. ai sensi dell'art.1 comma 1°, del D.P.C.M. n.187 dell'11/5/1991.

L'Amministrazione provvederà alla verifica, ai sensi dell'art.16 bis introdotto dalla legge n.2/2009 di conversione del D.L. 185/2008, della posizione contributiva e previdenziale dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

L'Amministrazione provvederà, inoltre, a chiedere alla Prefettura competente le informazioni riservate di cui al D.Lgs.159 del 6/9/2011 e successive modificazioni e correzioni apportate dal D.Lgs. n.218 del 15/11/2012.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà presentarsi alla data che sarà fissata da questa Amministrazione, per la stipulazione del contratto; in mancanza di presentazione nei termini stabiliti, salvo i casi di gravi impedimenti motivati e comprovati, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso è facoltà dell'Amministrazione medesima aggiudicare l'appalto all'impresa che risulti successivamente classificata nella graduatoria delle offerte.

#### **17 CONTROVERSIE.**

Eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno demandate al giudice ordinario del Foro di Trani. È esclusa la competenza arbitrale.

#### **18 TUTELA DELLA PRIVACY – ACCESSO AGLI ATTI.**

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i, s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è Il Comune di Molfetta.

Con le dichiarazioni di cui al paragrafo 8, punto C.3 del presente disciplinare, da riportare sul mod.1, ciascun offerente potrà segnalare all'Amministrazione di NON autorizzare l'accesso agli atti inerenti le parti relative all'offerta tecnica -che dovranno in tal caso essere indicate in via specifica con la presentazione dell'offerta stessa, ovvero delle giustificazioni dei prezzi di cui all'offerta economica, in quanto coperte da segreti tecnici e commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nei soli casi di cui all'art. 13, comma 6, del Codice dei contratti.

In mancanza di presentazione della dichiarazione di cui sopra, l'Amministrazione consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni dell'offerta economica.

In ogni caso, l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti e l'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

Molfetta, li \_\_\_\_\_

**IL DIRIGENTE DEL SETTORE SOCIO EDUCATIVO**  
(dott.ssa Marilina d'Abramo)

*Marilina d'Abramo*

Allegati:

- Criteri relativi all'offerta tecnica;
- Mod. 1 e 1/bis Imprese singole e società;
- Mod. 1 e 1/bis Consorzi e GEIE;
- Mod. 1 e 1/bis Consorzi di Cooperative;
- Mod. 1 e 1/bis Raggruppamenti Temporanei;
- Mod. 2 e 3 Avvalimento;
- Mod. 4 Offerta Economica;
- Allegato 5 - Codice Etico degli Appalti del Comune;
- Allegato 6 – Protocollo di legalità.

INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA

A	Progetto (fornitura ed allestimento) dei centri di sporzionamento e distribuzione nelle scuole. Il tutto a totale carico dell'impresa che dovrà indicare in sede di offerta le caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi a totale carico dell'appaltatore.	<b>Max punti 7</b>
B	Migliore qualità delle forniture di derrate alimentari desunta dalle schede tecniche da produrre in allegato, con riferimento ai seguenti prodotti: carni bovine, carni avicole, pesce, prosciutto crudo e cotto, formaggi, pasta e pane.	<b>Max punti 7</b>
C	Rigorousità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo e al loro stoccaggio (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).	<b>Max punti 4</b>
D	Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a: 1. Efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comuni (celiachia, intolleranze/allergie ai vari alimenti quali latte, uova, frutta, ecc.); <u>max punti 2</u> ; 2. Rigorousità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione: <u>max punti 2</u> ; 3. Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunte dalle schede tecniche dei prodotti, da produrre in allegato: <u>max punti 2</u> .	<b>Max punti 6</b>
E	Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche: - Orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia e numero di automezzi impiegati per il servizio.	<b>Max punti 8</b>
F	Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione, del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare con produzione delle schede tecniche e di sicurezza.	<b>Max punti 5</b>

G	Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, mente ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche, relativo al personale presente in servizio nel centro cottura ed in ogni plesso scolastico destinatario del servizio, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti dal Capitolato.	Max punti 6
H	Soluzioni proposte per la gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti, (c.d. <b>appalto a rifiuti zero</b> ) con riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati: <u>max punti 2;</u></li> <li>- Recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati (c.d. "Iniziativa del buon Samaritano"): <u>max punti 3.</u></li> </ul>	Max punti 5
I	Qualità ed innovazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte agli alunni, alle famiglie, ai membri della Commissione Mensa e personale ATA, con indicazione delle proposte per migliorare la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio.	Max punti 4
L	Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori, offerti con costi a totale carico dell'aggiudicatario ed in aggiunta rispetto a quelli previsti in Capitolato, con riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prodotti dell'agricoltura biologica (Legge 488/1959): <u>max punti 2;</u></li> <li>- Prodotti DOP, IGP: <u>max punti 2;</u></li> <li>- Prodotti derivanti dal mercato equo solidale: <u>max punti 1;</u></li> <li>- Prodotti a filiera corta (c.d. <b>a Km. Zero</b>): <u>max punti 4;</u></li> </ul>	Max punti 9
M	Soluzioni migliorative nel processo di rilevazione delle presenze e gestione informatizzata del pagamento del ticket.	Max punti 6
N	Migliorie del servizio non previste nei criteri precedenti.	Max punti 3

IL DIRIGENTE DEL SETTORE SOCIO EDUCATIVO  
(dott.ssa Marilina d'Abramo)

*Marilina d'Abramo*





# CITTA' di MOLFETTA

Provincia di Bari - CAP 70056 (C.F. 00306180720)

SETTORE LL.PP. – U.O. Progettazione e Manutenzione Impianti

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE – D.U.V.R.I.  
(art. 26 del DL.vo n.81/08 e smi)

Oggetto : Servizio di refezione per le scuole primarie per un triennio.

Stazione Appaltante : Comune di Molfetta – Settore Socialità e Cultura

Datore di lavoro Ente appaltante : Dirigente Settore Socialità e Cultura

Responsabile del procedimento

Direttore dell'esecuzione del contratto

Appaltatore del Servizio di Refezione

### 1.0 - Oggetto del servizio

Alla data di redazione del presente documento, è ancora in atto (in regime di proroga) il servizio di refezione scolastica per le scuole primarie, con la Società MARKAS di Bolzano, nella forma dell'estensione del servizio di refezione principale per le scuole materne, con quest'ultimo servizio riveniente da un appalto separato.

Le scuole primarie servite sono riportate in un elenco separato e pari a sei. Per meglio organizzare il nuovo servizio da affidare con appalto separato, si è proceduto ad acquisire i dati principali e la documentazione tecnica dell'attuale appalto dal personale del Settore Socialità e dell'Ufficio Appalti e Contratti e comunque ad esperire dei sopralluoghi per verificare l'attendibilità delle planimetrie degli spazi mensa, per verificare le attuali fasi di lavorazione, le eventuali interferenze con le attività scolastiche e il numero dei turni per ogni mensa.

Nel corso dei sopralluoghi si è verificato che la planimetria della mensa della scuola G. Cozzoli non risulta aggiornata e quindi di tale situazione si è proceduto a chiederne l'aggiornamento agli uffici interni competenti ivi compreso l'aggiornamento del verbale di sopralluogo effettuato a suo tempo con il personale della ASL locale. Parimenti la planimetria della mensa della C. Battisti non risulta aggiornata perché anche il locale attiguo al terminale cottura viene utilizzato come refettorio insieme al locale già riportato nella planimetria e risultante nel verbale di sopralluogo della ASL.

Per la descrizione del nuovo servizio (fasi lavorative) si è proceduto a verificare l'attuale servizio mensa e alla consultazione dello schema di capitolato speciale di appalto del nuovo servizio. La società esterna attualmente incaricata per tale servizio, in pratica prepara i cibi in un'altra sede (cucina centralizzata) e provvede al trasporto delle vivande, presso ogni sede di refezione, in appositi contenitori termici e chiusi idonei al trasporto di sostanze alimentari (D.M. 21.03.1973). L'operatore arrivato sul posto, provvede a scaricare su apposito carrello a mano i contenitori con le vivande e quindi al trasporto degli stessi all'interno del terminale cucina di ogni refettorio. Sul posto (refettorio) è già presente l'altro personale della stessa Società che ha già provveduto a pulire i tavolini e a distribuire le posate e le tovagliette del tipo in materiale monouso. Le pietanze in arrivo sono in gran parte già preparate per la consumazione e solo in alcuni casi si provvede all'interno del terminale cucina alla miscelazione delle paste precotte con i sughi. Una volta pronte le singole pietanze si procede alla distribuzione sui tavolini e quindi le maestre procedono a far entrare gli alunni. Tra un pasto e l'altro gli addetti del servizio esterno di refezione procedono a ritirare i piatti già utilizzati e a servire i nuovi piatti. Dopo la consumazione dei pasti, mentre gli alunni abbandonano la mensa, gli addetti della società procedono alla pulizia dei tavoli e del pavimento e quindi alla raccolta dei rifiuti organici. Nel caso di doppio turno, i nuovi alunni accedono alla mensa solo dopo la pulizia preventiva dei tavoli e della zona circostante i tavoli. Insieme agli alunni pranzano anche le maestre che sono di supporto agli alunni. I contenitori usati per il trasporto delle vivande, dopo l'utilizzo vengono ritirati per essere lavati e igienizzati in luogo separato e al di fuori delle scuole.

I rifiuti organici (pasti non consumati o parti non più commestibili) vengono conferiti in uno o più appositi sacchetti monouso e trasportati con carrello separato all'esterno per essere conferiti in appositi cassonetti a colorazione esterna marrone predisposti dal servizio di raccolta locale degli RSU (raccolta differenziata della frazione organica).

Si è verificato che il percorso dei rifiuti della mensa della scuola G. Cozzoli è piuttosto lungo rispetto alla posizione dei cassonetti sulla via pubblica, richiedendosi quindi il posizionamento di un apposito cassonetto all'interno dell'atrio della scuola per ridurre la distanza e il conseguente sversamento di eventuali sostanze liquide putrescibili lungo il percorso.

Lo scarico dei contenitori termici con le vivande avviene in generale con appositi carrelli a mano, già disponibili in sede e tramite apposite rampe, le stesse già utilizzate dagli eventuali alunni disabili in presenza di dislivelli. Solo per le scuole primarie: A. Manzoni, V. Zagami, C. Battisti, G. Cozzoli e R. Scardigno, l'accesso alle mense avviene tramite alcuni gradini e quindi l'operatore addetto allo scarico, procede a trasportare a mano i contenitori fino al carrello posizionato sulle scale e di qua procede con il carrello in piano o su una rampa inclinata fino al terminale cucina.

Le mense sono ubicate in gran parte al piano terra o al piano rialzato e sono comunque separate dai locali mensa utilizzati per il servizio di refezione delle scuole materne, per dove queste ultime sono realizzate negli stessi edifici delle scuole primarie (A. Manzoni, R. Scardigno, Zagami, C. Battisti e G. Cozzoli), quindi non ci sono interferenze tra il servizio mensa delle scuole materne e il servizio mensa delle scuole primarie di cui al presente documento, sia per separazione fisica dei siti che per gli orari diversi dei turni.

Le scuole che per la capienza della mensa e per il numero degli alunni e che devono ricorrere a due turni sono rispettivamente, la V. Zagami, la S.G. Bosco, la R. Scardigno, la C. Battisti e la G. Cozzoli;

Per quanto concerne le fasi dell'approvvigionamento delle materie prime, della preparazione dei cibi e del lavaggio dei contenitori portavivande dopo l'utilizzo, svolgendosi in un sito (cucina) separato dalle sedi scolastiche (mense), non comportano a priori interferenze con le attività scolastiche e comunque i rischi presenti in tale sito (cucina) afferiscono alla sfera del datore di lavoro della società incaricata e quindi sono riportati e valutati nel documento di valutazione dei rischi della società incaricata, documento che dovrà comunque essere disponibile in fase di formalizzazione di contratto di appalto e dovrà essere consegnato in copia al responsabile unico del procedimento e/o al direttore del servizio in analisi. La fase di trasporto dei cibi preparati si svolge su suolo pubblico e comunque al di fuori dei siti delle mense e solo in qualche caso ma per la parte finale del percorso, nella parte di atrio interno della scuola, mentre la fase di scarico delle vivande e il ritiro dei contenitori usati avviene in sito ad ogni scuola.

Tutte le fasi di conservazione, approvvigionamento, manipolazione, trattamento, cottura, distribuzione, ecc. devono seguire il protocollo dell'HACCP di cui al D.L.vo n. 193/07 e s.m.i., per garantire le condizioni di igiene e sanità dei cibi/vivande da preparare e servire. Copia di tale documento con l'integrazione dell'eventuale nuovo spazio cottura centralizzato e delle singole mense e i terminali cucina, dovrà essere consegnato al direttore del servizio e al responsabile del procedimento. La società deve essere dotata di regolare autorizzazione igienico-sanitaria per la manipolazione dei generi alimentari e lo stesso personale deve essere sottoposto ad apposite visite mediche periodiche, provvedendo alle vaccinazioni obbligatorie e all'aggiornamento dei singoli libretti sanitari. Nel documento HACCP devono essere riportate le frequenze dei diversi controlli sulla catena igienico-sanitaria, con l'indicazione delle frequenze e della tipologia dei tamponi da eseguire elencando le fasi e i siti.

Ogni terminale cucina è dotato di uno scaldacqua elettrico e di rubinetti di erogazione dell'acqua potabile del tipo a pedale. La regolazione della temperatura dell'acqua calda potabile avviene tramite miscelatore.

## **2.0 - Interferenze presenti durante la somministrazione dei pranzi e lo scarico delle vivande**

Dal sopralluogo effettuato e dalle notizie apprese dall'attuale società appaltatrice, essendo tutte simili le mense da servire e gli stessi edifici scolastici, le interferenze che potrebbero verificarsi durante lo svolgimento di tale servizio, sono sostanzialmente :

- urti e contatti con gli alunni e le maestre;
- urti con i tavolini e le sedie;
- contatti con sostanze alimentari;
- scivolamenti o inciampi su scalini, rampe o pavimenti;
- caduta di oggetti dalle mani o dai carrelli;
- sversamento di sostanze liquide calde;
- contaminazione di sostanze alimentari attraverso le vie respiratorie;
- transito di autoveicoli all'interno degli spazi comuni delle attività scolastiche servite;

Tale elenco è comunque soggetto a revisione nel caso in cui nel corso del servizio dovessero riscontrarsi altre interferenze al momento non evidenziabili. La stessa società incaricata, prima della firma del contratto, dovrà effettuare i sopralluoghi necessari per verificare se il DUVRI, così come redatto, comprende tutte le interferenze e redigere apposito verbale.

## **3.0 – rischi presenti nelle attività scolastiche oggetto del servizio mensa**

I rischi principali rilevati nelle mense oggetto di appalto, sono:

- rischio da elettrocuzione, con probabilità Media;
- rischio da scottature, con probabilità Media;
- rischio da taglio, con probabilità Media;
- rischio da inciampo, con probabilità Media;
- rischio da scivolamento, con probabilità Media;
- rischio da incendio, con probabilità Bassa;

Tale elenco è comunque soggetto a revisione nel caso in cui nel corso del servizio refezione dovessero riscontrarsi altri rischi interni alle singole attività scolastiche, al momento non riscontrabili. La stessa società incaricata, previo sopralluogo iniziale, dovrà interagire con il responsabile comunale del servizio, nel caso di individuazione di altri rischi non compresi in tale DUVRI.

Tali rischi sono in gran parte già riportati nei singoli documenti di valutazione dei rischi di ogni attività scolastica di cui si dovrà procedere a consegnare copia alla ditta appaltatrice del servizio di refezione per la

conoscenza dei singoli rischi relativi alla zona del refettorio, del terminale cucina e della zona di carico-scarico delle pietanze-rifiuti. Negli stessi documenti di valutazione dei rischi sono riportate le misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione al singolo rischio e attività scolastica. Eventuali richieste di chiarimento e/o integrazione da parte del prestatore del servizio dovranno essere rivolte ai singoli dirigenti scolastici e RSPP scolastici per l'integrazione del relativo documento di valutazione dei rischi.

La cooperazione per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi di lavoro nell'ambito del servizio mensa e il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi da interferenza, dovranno avvenire in modo continuativo, tramite i dirigenti scolastici, il responsabile del procedimento di tale servizio, il direttore del servizio di refezione, il dirigente del Settore Socialità e Cultura (datore di lavoro) e il dirigente del Settore LL.PP., per quanto di rispettiva competenza, intervenendo tempestivamente per adempiere a precise disposizioni di legge (D.L.vo n.81/08). A tal proposito il presente DUVRI deve essere portato a conoscenza di tutte le parti interessate.

#### **4.0 – dispositivi di protezione individuale, eventuali apprestamenti di sicurezza e misure di prevenzione e protezione**

L'autofurgone con i contenitori dei pasti arriva all'orario dell'attività scolastica e per la posizione dei singoli refettori, parcheggia o all'esterno dell'istituto sulla via pubblica (A. Manzoni, C. Battisti, R. Scardigno) o entra nell'atrio della scuola (V. Zagami, G. Cozzoli e S.G. Bosco). Nel primo caso la zona antistante all'edificio scolastico è sottratta alla sosta permanente degli autoveicoli e quindi il furgone sosta momentaneamente su tale area, nel secondo caso (atrio) il furgone è protetto dal traffico cittadino e comunque nella zona di carico-scarico interna non sono presenti né alunni né persone.

Nel caso di scarico dei contenitori sulla via pubblica, per delimitare la zona, si prevede un sistema con paletti e catenelle mobili a colorazione bianco rossa o equivalentemente un sistema leggero di transenne di delimitazione. Per l'entrata del furgone negli atri interni delle scuole, non si prevede una delimitazione o una segnaletica di sicurezza in quanto in tali spazi normalmente non sono presenti persone o altre autovetture in parcheggio.

Per il trasporto separato delle vivande e dei rifiuti si prevedono degli appositi carrelli in acciaio inox a mano, del tipo lavabile e sanificabile e dei contenitori per rifiuti organici appositamente etichettati per evitare scoli di sostanze liquide.

Le eventuali sostanze per la pulizia e i detersivi devono essere custoditi in appositi contenitori chiusi dotati della segnaletica di sicurezza per scongiurare eventuali contaminazioni con sostanze alimentari.

Per le operazioni di primo soccorso, nel caso di scottature, tagli e contusioni, si prevede un presidio di primo soccorso da installare presso ogni refettorio e comunque a servizio degli addetti al servizio esterno di refezione scolastica.

Per i primi interventi in caso di principio di incendio si rimanda ai presidi antincendio già disponibili in ogni sede scolastica e di cui gli addetti del servizio refezione saranno messi subito a conoscenza. Ovviamente gli operatori del servizio mensa devono essere già addestrati dall'azienda di appartenenza sull'uso degli estintori e degli altri presidi di primo intervento. L'eventuale esodo corretto in caso di emergenza o calamità pubblica deve consentire dapprima l'esodo degli alunni e del personale scolastico, quindi la messa in sicurezza di eventuali apparecchiature elettriche in utilizzo per il servizio mensa e poi l'esodo del personale della società

incaricata senza provocare allarmismi e senza ridurre o ostruire le vie di esodo. In presenza di siti particolari si concorderanno le istruzioni di volta in volta necessarie con le altre figure di cui al D.L.vo n.81/08 delle due attività lavorative (scuola e servizio refezione). In caso di disattivazione dell'impianto elettrico, risultano predisposte delle lampade di emergenza autonome, per l'illuminazione delle vie di esodo.

Per il rischio contaminazione delle sostanze alimentari, si prevedono dei DPI monouso sia per la bocca e per il naso (mascherine), sia per i capelli (copricapo), sia per il corpo (tute con maniche lunghe), sia per le scarpe (copri scarpe). Il cambio degli indumenti degli addetti al servizio di refezione deve avvenire nei locali dei servizi igienici o negli antibagni già predisposti, riponendo gli indumenti in appositi armadietti distinti per lavoratore. Per tale apprestamento, si prevedono degli armadietti da sistemare presso ogni mensa in apposito locale o negli stessi locali dei servizi igienici. In caso di ferite sulle mani, gli operatori dovranno essere dotati di guanti di lattice, durante la distribuzione dei pasti.

Per evitare urti tra persone diverse (personale servizio refezione e alunni/maestre), si conferma il diagramma di flusso delle diverse fasi di lavorazione di cui sopra, fra cui la presenza degli alunni nel refettorio solo dopo aver apparecchiato i tavolini, la sistemazione sulle zone di confine (pareti) dei carrelli a mano (e non lungo le vie di movimentazione), lo sgombero degli spazi tra le file di tavolini, la sistemazione di tutti gli studenti a tavola, l'eventuale movimentazione degli studenti per l'accesso ai servizi igienici ma nel verso opposto a quello utilizzato dal personale della società esterna per la distribuzione-ritiro, la larghezza idonea dei passaggi tra i tavolini, la piena fruibilità delle vie di esodo, ecc. . Essendo la geometria dei tavoli sempre la stessa non si prevede la segnaletica.

Per evitare interferenze del personale con i tavolini e le sedie, gli stessi arredi dovranno essere posizionati al posto giusto, con i tavolini eventualmente concatenati tra di loro e in fila.

I diversi contenitori e/o piatti da posizionare sui carrelli a mano devono essere posizionati in modo ordinato onde evitare che gli stessi possano cadere verso il basso evitando doppie sovrapposizioni e se del caso prevedendo una protezione laterale di altezza non inferiore a 10-15cm del piano di carico dei carrelli a mano.

Le superfici di estremità dei piani di carico dei carrelli a mano devono essere trattate contro i tagli con la lavorazione della superficie o con i bordi in materiale plastico sovrapposto.

In ogni terminale cucina si prevede un dispenser per sapone detergente del tipo a parete e un contenitore di salviette monouso o di un rotolone di carta a parete. Il sapone detergente, le salviette monouso e i rotoloni di carta, saranno forniti dalla ditta appaltatrice.

I carrelli dovranno essere in acciaio inox lavabile, igienizzabile e sanificabile. Per tale tipo di rischio (contaminazione) si prevede la pulizia radicale di tali attrezzature ogni fine settimana e la normale pulizia giornaliera. La pulizia avverrà con i prodotti della società incaricata del servizio di refezione e al di fuori del servizio mensa scongiurando così fenomeni di contaminazione con gli alimenti da servire.

Per quanto concerne il ciclo dei rifiuti e/o dei cibi non consumati, gli stessi saranno raccolti, il più possibile, in assenza degli alunni (a fine turno) e dopo aver comunque concluso tutte le operazioni che comportano la manipolazione degli alimenti da servire, per essere contenuti in sacchetti monouso per rifiuti organici, resistenti al peso del volume della capacità del sacchetto e se del caso, in apposito contenitore plastico etichettato ed idoneo. Subito dopo la raccolta, i contenitori, dovranno essere trasportati su un carrello a mano apposito e separato da quelli per gli alimenti, fino al cassonetto esterno appositamente predisposto per i rifiuti organici del servizio di raccolta differenziata comunale. Dovranno essere evitati eventuali

sgocciolamenti di sostanze liquide e putrescibili. Gli stessi carrelli dovranno essere lavati ogni giorno. Il carrello dei rifiuti dovrà essere tenuto distante dai carrelli per gli alimenti.

Per evitare inciampi, il personale della società incaricata dovrà attentamente ispezionare i luoghi dei refettori, per individuare eventuali irregolarità o punti pericolosi, per evitarli o eliminarli, utilizzando comunque delle scarpe del tipo con suola antiscivolo durante tutte le lavorazioni.

In presenza di sversamenti di sostanze liquide o semiliquide oleose e/o calde, il personale della società dovrà subito provvedere a delimitare la zona, ad assorbire il materiale liquido ad es. con carta assorbente e a lavare la zona di pavimentazione, evitando passaggi di persone su tale zona. Dopo le operazioni di pulizia locale, l'operatore dovrà provvedere al cambio dei dispositivi di protezione individuali contaminati, prima di riprendere le operazioni di distribuzione dei pasti.

I tavolini saranno puliti dalle sostanze solide e liquide delle vivande e quindi lavati e igienizzati dopo ogni utilizzo, quindi si passerà alla pulizia della pavimentazione del refettorio sia dalle sostanze solide che liquide, con apposite scope e spazzoloni forniti dalla ditta appaltatrice, al lavaggio con detergenti e disinfettanti e all'asciugatura. I prodotti per il lavaggio, per la detersione, per la sanificazione, ecc. devono essere custoditi in apposito locale chiuso a chiave e dentro appositi armadietti idonei. Di ogni prodotto/sostanza pericolosa dovrà essere disponibile la scheda di sicurezza e i contenitori vuoti dovranno essere conferiti a discarica e non riciclati per altri usi. Le stesse scope dovranno essere riposte in luogo e in posizione tale da evitare il contatto delle mani con la parte terminale. Durante le operazioni di pulizia e asciugatura della pavimentazione si prevede apposita segnaletica di divieto di passaggio.

Per il rischio elettrico, si precisa che ogni impianto elettrico è protetto da interruttori differenziali, le masse metalliche sono collegate all'impianto di messa a terra e le apparecchiature hanno il grado di protezione meccanica IP contro l'ingresso dei corpi liquidi e solidi idoneo al luogo di installazione. Eventuali anomalie dovranno essere prontamente comunicate al personale scolastico e al responsabile del servizio di refezione.

Il furgone per il trasporto dei contenitori con gli alimenti deve essere autorizzato al trasporto dei generi alimentari e dopo ogni utilizzo si deve procedere alla pulizia interna e settimanalmente alla disinfezione. Gli stessi contenitori di trasporto delle vivande devono essere rispondenti al D.M. 21.03.1973.

Per il rischio della movimentazione dei carichi si rimanda al documento di valutazione dei rischi aziendale e comunque i singoli contenitori non dovranno pesare più di 25kg e se con peso superiore dovranno essere maneggiati da due lavoratori.

In ultima analisi, per quanto riguarda la valutazione analitica dei presidi, degli apprestamenti e dei dispositivi di protezione individuale, e quindi degli oneri della sicurezza (integrativi) non soggetti a ribasso d'asta, si rimanda al computo metrico estimativo distinto per sede, per numero di lavoratori e per durata del servizio.

#### **5.0 – Visite mediche obbligatorie e identificazione del personale**

Tutto il personale esterno addetto al servizio di refezione dovrà a cura e spese della società incaricata sottoporsi alle visite mediche periodiche e obbligatorie, in particolare per gli addetti alla manipolazione delle sostanze alimentari, annotando le stesse sugli appositi libretti sanitari, oltre alle eventuali vaccinazioni. Eventuali patologie non compatibili con tale tipo di attività dovranno essere prontamente portate a

conoscenza del direttore del servizio di refezione e gli stessi operatori dovranno essere allontanati e sostituiti da altro personale idoneo e autorizzato.

Il personale addetto al servizio esterno di refezione deve essere dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale e di un tesserino con la fotografia del lavoratore, le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro e dell'azienda. Il tesserino deve essere ben visibile sul camice/tuta di lavoro, durante tutte le fasi di lavoro.

Con tutti tali apprestamenti, precauzioni, istruzioni, dispositivi di protezione individuale, il rischio da interferenza passa da medio a basso.

#### **6.0 – Procedure per i casi di emergenza**

Nel caso di principio di incendio, l'operatore una volta venuto a conoscenza della posizione e della tipologia dei presidi antincendio, deve azionare il dispositivo così come indicato nel documento di valutazione dei rischi e spiegato nei corsi di formazione del personale addetto a tali azioni. Delimitare, se del caso, la zona con l'incendio chiudendo le finestre e le porte, allontanare le persone e disattivare l'impianto elettrico. Il personale deve essere già a conoscenza delle vie di fuga e del piano di evacuazione scolastico. Nel caso di evento grave non gestibile con i normali presidi e azioni, il personale dovrà comporre il n. di telefono 115 dei Vigili del Fuoco. Le verifiche dei presidi antincendio della scuola devono essere effettuate in collaborazione con gli addetti al servizio antincendio della scuola.

In caso di primo soccorso per malore, l'operatore della ditta appaltatrice dovrà intervenire solo nei casi più semplici e gestibili da una persona addestrata, posizionando l'infortunato, allontanando le altre persone e quindi intervenire direttamente con le istruzioni di soccorso, utilizzando i presidi della cassetta di pronto soccorso. In tutti gli altri casi dovrà subito contattare il numero telefonico del pronto soccorso sanitario, n. 118. Per le operazioni di soccorso del personale scolastico si procederà separatamente con le procedure già impartite e riportate nei relativi documenti di valutazione dei rischi.

Prima di ogni azione pericolosa o rischiosa, il personale della società incaricata dovrà procedere a posizionare la cartellonistica di emergenza e sicurezza, gli eventuali apprestamenti di sicurezza previsti e i dispositivi di protezione individuale, valutati economicamente nel computo metrico estimativo degli oneri della sicurezza.

Nel caso di utilizzo di apparecchiature-attrezzature di proprietà del Comune o della scuola, il personale della società incaricata dovrà acquisire le informazioni necessarie per il corretto utilizzo e in caso di mancato funzionamento informare il personale addetto, evitando di procedere direttamente o indirettamente con proprio personale alla riparazione della stessa.

Le prove di evacuazione dovranno essere effettuate in collaborazione con il personale scolastico.

In caso di presenza di fughe di gas, il personale dovrà sospendere tutte le lavorazioni, areare i locali, chiudere le valvole di intercettazione del gas metano, non azionare parti dell'impianto elettrico che possono dar luogo a scintille se non dopo che i locali sono areati e le valvole di intercettazione chiuse e quindi interpellare il personale comunale dell'ufficio tecnico.



L'eventuale manipolazione di sostanze pericolose (corrosive, ustionanti, ecc.) dovrà avvenire utilizzando i dispositivi di protezione individuale e comunque al di fuori della presenza degli alunni e delle maestre. Per i soccorsi utilizzare le istruzioni riportate sulle singole schede tecniche di prodotto e di sicurezza.

Prima dell'inizio del nuovo servizio di refezione, i rappresentanti dei lavoratori della sicurezza della società incaricata e dell'attività scolastica dovranno confrontarsi per coordinarsi sulle questioni della sicurezza del lavoro, procedendo a redigere un verbale.

### 7.0 – Documentazione

Ancor prima di dare inizio al nuovo servizio, il datore di lavoro della stazione appaltante deve procedere a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa esterna incaricata ad es. acquisendo il certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato, dovrà acquisire il documento di valutazione dei rischi aziendali (art. 17 – c.1 del D.L.vo n.81/08) integrato con i nuovi siti di lavorazione, la dichiarazione del datore di lavoro della ditta appaltatrice di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.L.vo n.81/08, la dichiarazione dell'organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL, il documento HACCP aggiornato con le nuove fasi e/o siti, l'elenco del personale autorizzato ad entrare nei diversi refettori, distinto per refettorio.

### 8.0 – Allegati

- elenco delle scuole con i refettori;
- numero dei turni delle mense;
- fac simile verbale riunione di cooperazione e coordinamento;
- fac-simile dichiarazione organico medio annuo;
- computo metrico estimativo degli oneri della sicurezza per i rischi da interferenze.

Molfetta 28.03.2013

Il Coordinatore della U.O. Progettazione e Manutenzione Impianti

Istr. Dir. Ing. Onofrio De Bari

Rev. 0 del 28.03.2013

**Comune di Molfetta**  
Provincia di Bari

pag. 1

# COMPUTO ESTIMATIVO

**OGGETTO:** Calcolo oneri della sicurezza integrativi per i rischi da interferenza del servizio mensa delle scuole primarie per un triennio

**COMMITTENTE:** Comune di Molfetta

Molfetta, 03/04/2013

**IL TECNICO**

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							
	<b>LAVORI A MISURA</b>							
	1° Circolo (SpCat 1) Scuola elem. A. Manzoni (Cat I)							
1 / 1 OPI2.1A03A	f.p.o. di coppia di colonnine bicolore (bianco - rosso) con base di supporto h. 85cm in materiale plastico, complete di agganci alle estremità della catenella ed ogni altro onere.					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	15,00	30,00
2 / 2 OPI2.1A02A	f.p.o di catena in plastica sostenuta da colonnette dotate di base a colorazione bianco rosso:		10,00			10,00		
	SOMMANO m					10,00	1,05	10,50
3 / 9 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
4 / 10 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml.: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
5 / 21 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
6 / 27 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di aerazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruce, porta cartellino stampato su anta, piano portascappe chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	125,00	125,00
7 / 33 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pre trattamento di fosforgrassaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope c.n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
	A RIPORTARE							
								400,95

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							400,95
8 / 34 AP2.8A09A	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso: (par.ug.=160*1*3)  SOMMANO cad.	480,00				480,00 480,00	0,06	28,80
9 / 35 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiule in polipropilene monouso: (par.ug.=160*1*3)  SOMMANO cad.	480,00				480,00 480,00	0,50	240,00
10 / 36 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL: (par.ug.=160*2*3)  SOMMANO cad.	960,00				960,00 960,00	1,30	1'248,00
11 / 37 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: (par.ug.=1*3)  SOMMANO cad.	3,00				3,00 3,00	19,00	57,00
12 / 38 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitrile leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riutilizzabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*1*3)  SOMMANO cad.	480,00				480,00 480,00	1,50	720,00
13 / 39 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=4*160*3/100)  SOMMANO cad.	19,20				19,20 19,20	6,00	115,20
14 / 40 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz. di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=8*3)  SOMMANO cad.	24,00				24,00 24,00	3,50	84,00
15 / 41 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz:  SOMMANO cad.					1,00 1,00	86,00	86,00
16 / 42 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:  SOMMANO cad.					2,00 2,00	85,00	170,00
17 / 98 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento-ecc. per ogni refettorio  SOMMANO cad.					10,00 10,00	6,40	64,00
	A RIPORTARE							3'213,95

COMMITTENTE: Comune di Molfetta

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							3'213,95
18 / 99 AP1.03A02A	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica specialistica del lavoro (controllo):					4,00		
	SOMMANO cad.					4,00	29,00	116,00
19 / 105 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	Parziale Scuola elem. A. Manzoni (Cat 1) Euro							3'344,95
	A RIPORTARE							3'344,95

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
RIPORTO								3'344,95
<b>Scuola elem. G. Cozzoli (Cat 2)</b>								
20 / 3 OP12.1A03A	f.p.o. di coppia di colonnine bicolore (bianco - rosso) con base di supporto h. 85cm in materiale plastico, complete di agganci alle estremità della catenella ed ogni altro onere.					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	15,00	30,00
21 / 4 OP12.1A02A	f.p.o di catena in plastica sostenuta da colonnette dotate di base a colorazione bianco rosso:		10,00			10,00		
	SOMMANO m					10,00	1,05	10,50
22 / 11 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
23 / 12 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml.: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
24 / 23 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
25 / 28 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di aerazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruce, porta cartellino stampato su anta, piano portascappe chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	125,00	250,00
26 / 43 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pre trattamento di fosfograssaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale: reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope e n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
27 / 44	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso:							
A RIPORTARE								3'870,90

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							3'870,90
AP2.8A09A	- due turni per 3 anni *(par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,06	86,40
28 / 45 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiule in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,50	720,00
29 / 46 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,30	1'872,00
30 / 47 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: per due persone *(par.ug.=2,00*3)	6,00				6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	19,00	114,00
31 / 48 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitrile leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riusabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,50	2'160,00
32 / 49 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=6*2*160*3/100)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	6,00	345,60
33 / 50 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz., di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=6*160*3/50)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	3,50	201,60
34 / 51 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz.:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	86,00	86,00
35 / 52 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	85,00	510,00
36 / 97 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento-ecc. per ogni reflettore					10,00		
	SOMMANO cad.					10,00	6,40	64,00
37 / 100	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica							
	A RIPORTARE							10'030,50

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							10'030,50
API.03A02A	specialistica del lavoro (controllo):					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	29,00	174,00
38 / 106 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	Parziale Scuola elem. G. Cozzoli (Cat 2) Euro							6'874,55
	A RIPORTARE							10'219,50

COMMITTENTE: Comune di Molfetta



Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							10'219,50
	<b>2° Circolo (SpCat 2) Scuola elem. C. Battisti (Cat 3)</b>							
39 / 5 OP12.1A03A	f.p.o. di coppia di colonnine bicolore (bianco - rosso) con base di supporto h. 85cm in materiale plastico, complete di agganci alle estremità della catenella ed ogni altro onere.					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	15,00	30,00
40 / 6 OP12.1A02A	f.p.o di catena in plastica sostenuta da colonnette dotate di base a colorazione bianco rosso:		10,00			10,00		
	SOMMANO m		10,00			10,00	1,05	10,50
41 / 13 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
42 / 14 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml.: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
43 / 22 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
44 / 29 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di aerazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruccie, porta cartellino stampato su anta, piano portascape chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	125,00	250,00
45 / 53 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pretrattamento di fosfograssaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope e n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
	A RIPORTARE							10'745,45

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							10'745,45
46 / 54 AP2.8A09A	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,06	86,40
47 / 55 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiute in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,50	720,00
48 / 56 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,30	1'872,00
49 / 57 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: (par.ug.=2*3)	6,00				6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	19,00	114,00
50 / 58 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitirle leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riusabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,50	2'160,00
51 / 59 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=6*2*180*3/100)	64,80				64,80		
	SOMMANO cad.					64,80	6,00	388,80
52 / 60 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz. di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=6*160*3/50)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	3,50	201,60
53 / 61 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz.:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	86,00	86,00
54 / 62 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	85,00	510,00
55 / 96 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento- ecc. per ogni refettorio					10,00		
	SOMMANO cad.					10,00	6,40	64,00
	A RIPORTARE							16'948,25

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							16'948,25
56 / 101 AP1.03A02A	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica specialistica del lavoro (controllo):					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	29,00	174,00
57 / 107 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	Parziale Scuola elem. C. Battisti (Cat 3) Euro							6'917,75
	A RIPORTARE							17'137,25

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
RIPORTO								17'137,25
<b>3° Circolo (SpCat 3) Scuola Elem. S.G. Bosco (Cat 4)</b>								
58 / 15 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
59 / 16 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml.: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
60 / 24 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
61 / 30 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di aerazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruccie, porta cartellino stampato su anta, piano portascappe chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	125,00	250,00
62 / 63 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pre tattamento di fosfograssaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope e n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
63 / 64 AP2.8A09A	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,06	86,40
64 / 65 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiule in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,50	720,00
65 / 66 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL:							
A RIPORTARE								18'429,10

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							18'429,10
	(par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,30	1'872,00
66 / 67 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: (par.ug.=2*3)	6,00				6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	19,00	114,00
67 / 68 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitrile leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riutilizzabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,50	2'160,00
68 / 69 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=6*2*180*3/100)	64,80				64,80		
	SOMMANO cad.					64,80	6,00	388,80
69 / 70 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz., di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=6*160*3/50)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	3,50	201,60
70 / 71 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz.:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	86,00	86,00
71 / 92 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	85,00	510,00
72 / 95 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento-ecc. per ogni refettorio					10,00		
	SOMMANO cad.					10,00	6,40	64,00
73 / 102 AP1.03A02A	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica specialistica del lavoro (controllo):					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	29,00	174,00
74 / 108 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	A RIPORTARE							24'014,50

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							24'014,50
	Parziale Scuola elem. S.G. Bosco (Cat 4) Euro							6'877,25
A RIPORTARE								24'014,50

22

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							24'014,50
	<b>Scuola elem. V. Zagami (Cat 5)</b>							
75 / 19 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
76 / 20 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml.: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
77 / 25 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
78 / 31 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di aerazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruccie, porta cartellino stampato su anta, piano portascappe chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	125,00	250,00
79 / 72 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pretrattamento di fosfograssaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope e n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
80 / 73 AP2.8A09A	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,06	86,40
81 / 74 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiule in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,50	720,00
82 / 75 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	<b>A RIPORTARE</b>					1'440,00		25'306,35

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO					1'440,00		25'306,35
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,30	1'872,00
83 / 76 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: (par.ug.=2*3)	6,00				6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	19,00	114,00
84 / 77 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitrile leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riutilizzabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,50	2'160,00
85 / 78 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=6*2*180*3/100)	64,80				64,80		
	SOMMANO cad.					64,80	6,00	388,80
86 / 79 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz. di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=6*160*3/50)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	3,50	201,60
87 / 80 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	86,00	86,00
88 / 81 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	85,00	510,00
89 / 94 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento-ecc. per ogni refettorio					10,00		
	SOMMANO cad.					10,00	6,40	64,00
90 / 103 AP1.03A02A	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica specialistica del lavoro (controllo):					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	29,00	174,00
91 / 109 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	Parziale Scuola elem. V. Zagami (Cat 5) Euro							6'877,25
	A RIPIORTARE							30'891,75

COMMITTENTE: Comune di Molfetta



Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							30'891,75
	<b>5° Circolo (SpCat 5) Scuola elem. R. Scardigno (Cat 6)</b>							
92 / 7 OP12.1A03A	f.p.o. di coppia di colonnine bicolore (bianco - rosso) con base di supporto h. 85cm in materiale plastico, complete di agganci alle estremità della catenella ed ogni altro onere.					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	15,00	30,00
93 / 8 OP12.1A02A	f.p.o di catena in plastica sostenuta da colonnette dotate di base a colorazione bianco rosso:		10,00			10,00		
	SOMMANO m		10,00			10,00	1,05	10,50
94 / 17 AP2.8A01A	Costo di acquisto di distributore di asciugamani piegati a C o a Z, con capienza di 250 pezzi: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,00	25,00
95 / 18 AP2.8A02A	Costo di acquisto di dosatore di sapone liquido, in materiale plastico con pompa anticorrosione con capacità liquida di 500ml: - terminale cucina					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	25,45	25,45
96 / 26 AP2.8A14A	f.p.o. di contenitore con coperchio in robusto polipropilene con maniglie ergonomiche e rotelle incassate, a colorazione esterna marrone delle dimensioni 533x512x852mm. con capacità da 100lt, con segnaletica di rifiuti organici:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	70,00	70,00
97 / 32 AP2.8A15A	f.p.o. di armadietto spogliatoio con asta portabiti in struttura portante realizzata in lamiera d'acciaio profilata di prima scelta di spessore 6/10, ante rinforzate e dotate di feritoie di acriazione nella parte superiore ed inferiore, bordo frontale perimetrale arrotondato antiurto raggio 6mm, nervature longitudinali su fianchi e porte, asole sul tetto per consentire una ottima circolazione dell'aria, completo di ripiano superiore con asta portagruce, porta cartellino stampato su anta, piano portascappe chit piedini abs, con maniglia metallica lucchettabile, verniciato esternamente a colorazione grigio ral: dim. 40x50x180, 1 anta					2,00		
	SOMMANO cad.					2,00	125,00	250,00
98 / 82 AP2.8A16A	f.p.o. di armadietto porta scope alto componibile, realizzato in lamiera verniciata con resine, con finitura previo pre trattamento di fosfograssaggio con fosfati di ferro a protezione e preparazione alla successiva verniciatura finale reticolata in forno continuo a 160/180 gradi, ad una anta con serratura con chiave, con lato porta scope c.n. 4 ripiani per appoggio materiale di pulizia, porta cartellino su porta stampato su anta, chit piedini abs, verniciato a colorazione grigio RAL 7035: dim. 56x36x175, 1 anta					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	115,00	115,00
	A RIPORTARE							31'417,70

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTO	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
RIPORTO								31'417,70
99 / 83 AP2.8A09A	Costo di acquisto di cuffia in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,06	86,40
100 / 84 AP2.8A10A	Costo di acquisto di grembiule in polipropilene monouso: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	0,50	720,00
101 / 85 AP2.8A11A	Costo di acquisto di camice in polipropilene monouso non tessuto, con chiusura a bottoni a pressione e collo a camicia, nelle taglie M-L-XL-XXL: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,30	1'872,00
102 / 86 AP2.8A06A	Costo di acquisto di paia di zoccolo antistatico e antiscivolo, privo di alogeni e lattice, sterilizzabile, colore bianco: (par.ug.=2*3)	6,00				6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	19,00	114,00
103 / 87 AP2.8A04A	Costo di acquisto di confezione di paia di guanti in nitrile leggero sintetico non felpato, ottima sensibilità ed elasticità per alimenti, riusabili, taglie s-m-l: (par.ug.=160*3*3)	1440,00				1'440,00		
	SOMMANO cad.					1'440,00	1,50	2'160,00
104 / 88 AP2.8A03A	Costo di acquisto di scatola da 100pz. di guanti monouso in lattice lubrificati internamente con polvere, taglie s-m-l: (par.ug.=6*2*180*3/100)	64,80				64,80		
	SOMMANO cad.					64,80	6,00	388,80
105 / 89 AP2.8A05A	Costo di acquisto di scatola da 50pz., di mascherina TNT3, con stringinazo in metallo regolabile in non tessuto idrorepellente: (par.ug.=6*160*3/50)	57,60				57,60		
	SOMMANO cad.					57,60	3,50	201,60
106 / 90 AP2.8A12A	Costo di acquisto di distributore portatile copriscarper, in metallo, consente di indossare calzari di protezione senza l'uso delle mani con capacità di 50pz.:					1,00		
	SOMMANO cad.					1,00	86,00	86,00
107 / 91 AP2.8A13A	Costo di acquisto di ricarica calzari in TNT per distributore portatile copriscarpa, confezione da 500pz.:					4,00		
	SOMMANO cad.					4,00	85,00	340,00
108 / 93 AP7.1E02A	Costo di acquisto di cartelli di pericolo su supporto rettangolare in alluminio: (cod. 17) distanza di lettura 10 m - segnaletica di sicurezza pericolo-avvertimento-ecc. per ogni refettorio					10,00		
	SOMMANO cad.					10,00	6,40	64,00
A RIPORTARE								37'450,50

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità	IMPORTI	
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso		unitario	TOTALE
	RIPORTO							37'450,50
109 / 104 AP1.03A02A	Costo di visite specialistiche ed esami in loco: visita medica specialistica del lavoro (controllo):					6,00		
	SOMMANO cad.					6,00	29,00	174,00
110 / 110 OP12.1A01A	Costo di utilizzo di percorsi segnalati con: nastro bicolore di larghezza 10cm e di lunghezza 20m., sostenuto da colonnette dotate di base queste escluse:					5,00		
	SOMMANO cad.					5,00	3,00	15,00
	Parziale Scuola elem. R. Scardigno (Cat 6) Euro							6'747,75
	Parziale LAVORI A MISURA Euro							37'639,50
	TOTALE Euro							37'639,50
	A RIPORTARE							

*[Handwritten signature]*

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	IMPORTI
		TOTALE
RIPORTO		
	<u>Riepilogo SUPER CATEGORIE</u>	
001	1° Circolo	10'219,50
002	2° Circolo	6'917,75
003	3° Circolo	13'754,50
004	4° Circolo	0,00
005	5° Circolo	6'747,75
Totale SUPER CATEGORIE Euro		37'639,50
A RIPORTARE		

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	IMPORTI	
		TOTALE	incid. %
RIPORTO			
<u>Riepilogo CATEGORIE</u>			
001	Scuola elem. A. Manzoni	3'344,95	8,89
002	Scuola elem. G. Cozzoli	6'874,55	18,26
003	Scuola elem. C. Battisti	6'917,75	18,38
004	Scuola elem. S.G. Bosco	6'877,25	18,27
005	Scuola elem. V. Zagami	6'877,25	18,27
006	Scuola elem. R. Scardigno	6'747,75	17,93
Totale CATEGORIE Euro		37'639,50	100,00
Molfetta, 03/04/2013			
Il Tecnico			
A RIPORTARE			





***U.O. Affari Istituzionali***

### Ufficio Albo Pretorio On line

La presente determinazione, ai fini della pubblicità e della trasparenza dell'azione amministrativa, è pubblicata all'Albo Pretorio On line del sito web istituzionale del Comune [www.comune.molfetta.ba.it](http://www.comune.molfetta.ba.it) per 15 giorni consecutivi a decorrere da oggi

**23 MAG. 2014**



Il Responsabile dell'Ufficio

Corrado la Forgia