



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"ELENA DI SAVOIA - PIERO CALAMANDREI"**

Via Caldarola - Centro Studi Polivalente Japigia - 70126 BARI
C.F. 93423290720 - Cod. Mecc. BAIS04900R

Prot.n° 3008/C14

Bari, 07 settembre 2016

AVVISO PUBBLICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR CODICE CIG: Z681B185CC

Art. 1 -PREMESSA - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'I.I.S.S. "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" di Bari indice una selezione per la gestione del servizio bar presso l'edificio scolastico del Centro Studi Polivalente di Japigia. Tale selezione avverrà tra i gestori del medesimo servizio in altra istituzione scolastica della città metropolitana di Bari.

Il servizio è rivolto agli studenti, al personale direttivo, ai docenti, al personale ATA, ai partecipanti a convegni e corsi organizzati dall'Istituto, ai partecipanti a concorsi, ai commissari d'esame, ai genitori degli studenti, agli esperti esterni e agli ospiti dell'Istituto a qualsiasi titolo.

L'utenza è composta da circa 650 allievi, oltre che da n. 100 docenti e personale ATA. L'Istituto non garantisce nessun flusso minimo di fruitori del servizio.

Art. 2 -CALENDARIO E ORARIO DIEROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere gestito e svolgersi con continuità con il seguente orario:

Dal lunedì al sabato dalle ore 7.45 alle 14.00.

Il Dirigente Scolastico si riserva di individuare intervalli temporali in cui il servizio sarà sospeso a tutela dello svolgimento delle attività didattiche ovvero per l'assenza d'ogni attività della scuola. L'erogazione del servizio deve essere garantita dal 30 novembre 2016 al 30 novembre 2020 con chiusura estiva nei mesi d'agosto. Nei giorni di totale sospensione delle attività didattiche (Natale, Carnevale, Pasqua e periodo estivo) l'eventuale riduzione del servizio deve essere concordata con il Dirigente Scolastico.

Art. 3 -CANONE CONCESSORIO-INDENNITA'

La ditta aggiudicataria prende atto che il locale nel quale si svolgerà il servizio è attualmente in disponibilità della Città Metropolitana di Bari, che dovrà concederlo in uso all'aggiudicataria stessa.

E' a carico del gestore il pagamento dell'eventuale canone annuale a favore della Città Metropolitana di Bari.

L'Istituto non risponde d'eventuali diverse ripartizioni degli oneri tra Amministrazione della Città Metropolitana di Bari e gestore, nonché dell'introduzione, da parte dell'Amministrazione della Città Metropolitana di Bari d'eventuali nuovi oneri di gestione. Il gestore si obbliga alla sottoscrizione della concessione d'uso da parte della Città Metropolitana di Bari dei locali ove si svolgerà il servizio all'interno dell'Istituto.

Parimenti è a carico del gestore un contributo minimo di € 5.000,00 quale indennità annua a favore dell'I.I.S.S. "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" di Bari, da versare sul c/c bancario intestato all'Istituto, da corrispondersi entro la fine d'ogni mese di ottobre, vincolato a finalità didattiche.

Art. 4- LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'erogazione e la prestazione dei servizi, la ditta appaltatrice avrà a disposizione i locali e le sole strutture esistenti, che il gestore, in ogni modo, ha l'onere di visitare preventivamente e di cui accetta ogni caratteristica e stato presentando la propria offerta.

La stessa ditta prende atto che i detti locali saranno utilizzati dalla stessa appaltatrice, che ne garantirà – a proprie cura e spese esclusive- l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia d'igiene e sicurezza.

I locali saranno presi in consegna dalla Ditta aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione d'apposito verbale di consegna e dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in buono stato salvo il normale deterioramento d'uso.

Art. 5- ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altre parti del presente capitolato, la Ditta aggiudicataria s'impegna a

- provvedere come indicato nella risposta della alla nota n. PG 64318 del 12.05.2016, a proprie spese, ai lavori di adeguamento degli ambienti; la succitata nota è parte integrante del presente bando e della stessa si allega copia.
- provvedere:
 - a) all'organizzazione con propri capitali, arredi, mezzi tecnici, personale, attrezzature e macchine, per la gestione di tutto il servizio e la somministrazione dei prodotti previsti che dovranno avere le grammature indicate nelle tabelle dietetiche allegate;
 - b) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi previdenziali e assistenziali imposti dalla Legge;
 - c) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al servizio, oltre che a garantire il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie relative al servizio appaltato, comprese quelle in materia di controllo d'igiene degli alimenti;
 - d) alla fornitura del vestiario al personale addetto al servizio;
 - e) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali, compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di competenza;
 - f) allo svolgimento del servizio appaltato nel pieno rispetto delle norme fiscali che lo regolano, dovendo, a proprie cura e spese, garantire la regolarità fiscale dello svolgimento del medesimo;
 - g) all'assicurazione per danni a persone e cose, conseguenti – direttamente ed indirettamente all'esecuzione dei servizi appaltati;
 - h) alla fornitura delle attrezzature mobili e degli elettrodomestici;
 - i) alla pulizia dei locali interessati all'esecuzione del servizio, compresi i servizi igienici assegnati, delle attrezzature fisse e mobili;
 - l) alla manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature fisse e mobili;
 - m) a richiedere e pagare i corrispettivi di tutte le forniture inerenti al servizio oggetto dell'appalto, le cui fatture saranno intestate alla ditta aggiudicataria, la quale s'impegna a fornire al Dirigente Scolastico l'elenco delle ditte che provvederanno all'eventuale consegna delle merci nell'istituto, allo scopo di autorizzare il personale esterno addetto alla consegna stessa all'ingresso nel plesso;

Art. 6- ONERI A CARICO DELLA CITTA' METROPOLITANA DI BARI

- a) fornitura dell'acqua potabile;
- b) riscaldamento;
- c) manutenzione straordinaria immobile dopo i lavori di adeguamento e allestimento degli ambienti.

Art. 7- ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare, immediatamente dopo la firma del contratto, una assicurazione RCT con un massimale unico non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni di euro) contro i danni, diretti ed indiretti, che derivassero all'Istituto, agli utilizzatori del servizio, e/o a terzi in genere, in conseguenza e per effetto dell'espletamento del servizio.

L'Istituto è esonerato da qualsiasi responsabilità per l'uso dei locali ove si svolgerà il servizio e dei relativi impianti.

Art. 8- DIVIETI DI CESSIONE E DI SUBCONTRATTO

E' vietato al gestore, sotto pena di immediata rescissione "di diritto" del contratto, la cessione a qualsiasi titolo e qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

Art. 9- DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità quadriennale, a decorrere dall'01/11/2016 (primo novembre duemilasedici). La scadenza quadriennale è da considerarsi non rinnovabile tacitamente, fatte salve precise disposizioni di legge in merito.

ART. 10-DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DEL CONTRATTO E FORO COMPETENTE

Alla scadenza del contratto, in caso di danni o rotture ai beni mobili e immobili in disponibilità della Città Metropolitana di Bari, la valutazione sarà demandata ad un perito nominato dal Presidente del Tribunale di Bari. In caso di contenzioso, il foro competente è quello di Bari.

Art. 11-EROGAZIONE ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le prestazioni inerenti al servizio appaltato consistono nella completa organizzazione ed erogazione di un servizio bar ristoro comprensivo della preparazione e della confezione di panini, piatti freddi comprese tutte le operazioni che, direttamente o indirettamente, siano connesse all'esercizio di questa attività. Le interruzioni del servizio per comprovata causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti se comunicate tempestivamente alla controparte.

Art. 12- VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI OGGETTO DEL CONTRATTO

Il Dirigente Scolastico potrà disporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei prodotti.

All'uopo le parti effettueranno, se necessario, una ricognizione concordata sulle nuove necessità. Della ricognizione predetta sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

Art. 13- PERSONALE

La ditta aggiudicataria impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze del servizio. L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a totale carico della ditta aggiudicataria stessa.

Il personale dovrà essere regolarmente assicurato agli effetti previdenziali ed assistenziali e, a tal fine, l'I.I.S.S. "Elena di Savoia - Piero Calamandrei" di Bari svolgerà la necessaria vigilanza per il rispetto delle norme in argomento.

Durante l'orario di servizio, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme di igiene. Per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione del servizio bar.

Tutto il personale di servizio dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato.

Il Dirigente Scolastico si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si riveli inadeguato per una normale conduzione del servizio, atteso che esso sarà svolto in ambiente scolastico e rivolto a persone che in esso vivono ed operano.

Art. 14-PULIZIA E IGIENE

La pulizia dei locali bar e dispensa, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar.

Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove sono disponibili, sono preferiti prodotti ecocompatibili.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar, garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna altresì a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le modalità previste dalle norme vigenti e previo accordo con il Dirigente Scolastico.

Art. 15- QUALITA' E QUANTITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti oggetto della somministrazione con il servizio appaltato, indicati nell'allegato A del presente bando, devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o regionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienicosanitarie di tutela della salute.

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere preferibilmente fresco. La composizione dei prodotti confezionati e, in ogni modo, di quelli somministrati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

E' assolutamente vietata la somministrazione di alcolici, superalcolici o di bevande in cui essi sono contenuti, in qualsiasi proporzione.

Art. 16- CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Salumi, formaggi, pane, focacce, pizze, brioches ecc. non dovranno mai essere surgelati; il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi e, in ogni modo, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie a tutela della qualità degli alimenti.

Art. 17- DISTRIBUZIONE

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e dovranno essere contenuti in appositi involucri, sempre e in ogni modo nel pieno rispetto della normativa igienicosanitaria.

Il personale addetto al servizio deve essere esclusivamente destinato a detta attività, con divieto di svolgere attività diversa contemporaneamente (servizio di cassa, servizio di pulizia, organizzazione del magazzino, ecc.)

Art. 18- CONTENITORI PER LE BEVANDE E STOVIGLIE

Il servizio deve essere erogato con l'utilizzo di contenitori e di materiali monouso.

Art. 19- PREZZI DI VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal gestore e controfirmata dal Dirigente Scolastico.

Art. 20 – DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e giudizio e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali. Tale compito è demandato alla Commissione designata dal Dirigente Scolastico con propria delibera che, per lo svolgimento della propria attività potrà avvalersi della consulenza e/o dell'intervento di professionisti esterni specializzati e di propria fiducia.

Art. 21- CONTESTAZIONI

L'Istituto farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta, entro 10 giorni, potrà fornire le proprie controdeduzioni inerenti ai rilievi eseguiti.

Qualora queste ultime non siano accolte, l'Istituto lo comunicherà per iscritto alla Ditta che, entro i successivi otto giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

Art. 22- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto nei seguenti casi :

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio;
- cessione ad altri, in tutto o in parte, dei diritti e/o degli obblighi inerenti al presente avviso;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- inosservanza da parte della Ditta aggiudicataria di uno o più impegni assunti verso l'Istituto;
- quando la Ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento;
- ogni altra inadempienza ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Art. 23- RESPONSABILITA'

La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Istituto sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno di eventuali dipendenti e degli eventuali danni che, dall'operato del personale o dai mezzi impiegati, possono derivare all'Istituto o a terzi.

Art. 24- REQUISITI E DOCUMENTAZIONE

Ogni Ditta partecipante dovrà presentare la seguente documentazione:

- 1) certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante;
- 2) licenza comunale per bar interni e per la somministrazione di bevande ed alimenti;
- 3) certificato rilasciato dall'Ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante della Ditta su carta intestata della stessa in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 445/2000, da cui risulti:
 - a) che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, amministrazione controllata;
 - b) che nei confronti della Ditta non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
 - 4) piano di sicurezza relativo all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile per la sicurezza e la protezione;

- 5) dichiarazione di accettazione incondizionata del capitolato d'appalto;
- 6) dichiarazione di presa visione dei locali, delle attrezzature e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica;
- 7) atto di impegno con cui la ditta dichiara di uniformarsi alla normativa vigente in materia di fumo nei locali pubblici.

Per le imprese individuali, si richiede, inoltre certificato generale in carta legale del casellario giudiziario del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

Per le società commerciali e le cooperative si richiede certificato generale in carta legale del casellario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC) del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società.

Tali certificati devono essere emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara. E' possibile produrre, in sostituzione dei documenti richiesti, una o più dichiarazioni sostitutive ai sensi delle vigenti disposizioni in materia. In tale caso, i documenti andranno presentati dalla ditta, quando questa sia aggiudicataria, all'atto della stipulazione del contratto. Ad ogni dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, va spillata la fotocopia non autenticata del documento di identità fronte retro del dichiarante.

Art. 25-MODALITA' DELLA GARA

a) Modalità di scelta del contraente

Si procederà a seguito di espletamento di procedura aperta con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, il quale è da intendersi come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo dei prodotti, relativi al profilo operativo, funzionale e qualitativo del servizio, valutati con i criteri fissati dall'Istituto e riportati in questo capitolato.

Il miglior offerente sarà il soggetto che avrà totalizzato il punteggio complessivo più elevato.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'adozione di apposito provvedimento da parte degli Organi competenti della istituzione scolastica, perciò il verbale di gara non potrà mai avere effetto di contratto.

La Istituzione Scolastica, a proprio insindacabile parere, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione:

- qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea all'erogazione del servizio tenuto conto del presente bando e del capitolato ad esso allegato;
- qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico o attinente l'organizzazione scolastica che determinino l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione.

L'Istituzione scolastica stessa potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui acquisirà una sola offerta ritenuta valida, a suo insindacabile giudizio.

b) Punteggio

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto della gara si procederà secondo i punteggi da attribuire ai seguenti criteri di aggiudicazione appalto Bar, ad insindacabile giudizio della commissione presieduta dal Dirigente Scolastico:

↳ Documentazione in regola : (REQUISITO PARTECIPAZIONE)

↳ Qualità e marca dei prodotti: **TOTALE 20 punti**, di cui:

punti 15 da attribuire alla marca dei prodotti (marca nazionale nota o locale nota) in misura di punti 0,05 per ognuno dei 30 prodotti indicati in tabella (gruppo B-C-D-E-F);

punti 5 da attribuire a offerte di prodotti biologici (Legge 488/99 art. 59 c. 4) in ordine decrescente in base ai prodotti offerti;

↳ Il miglior rapporto qualità-prezzo: **TOTALE 48 punti**; da attribuire secondo la seguente formula (esclusi i gelati):

$$\frac{\text{offerta considerata (totale dei prezzi dei singoli prodotti)}}{\text{migliore offerta (totale dei prezzi dei singoli prodotti)}} \times 48$$

» Entità del contributo annuo all'istituto con il minimo di € 5.000,00 annuo: **TOTALE 25 punti**, da attribuire secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{contributo più alto} \times 25}{\text{contributo minimo}}$$

» Disponibilità a distribuire prodotti freschi di produzione giornaliera (panini, toast e brioche): **TOTALE 5 punti**;

» Disponibilità ad effettuare il servizio oltre gli orari programmati: **TOTALE 2 punti**.

ALLEGATO A

LISTINO DEI PRODOTTI
(MERCEOLOGICAMENTE DI PRIMA QUALITA')

PANINI FRESCHI DI PANIFICIO DA 70 QT. (Gruppo A)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	FARCITURA (grammi)	PREZZO
Panino con:	30	
Panino con prosciutto cotto	30	
Panino con prosciutto crudo	30	
Panino con prosciutto cotto, mozzarella ed insalata	30	
Panino con prosciutto cotto e scamorza	30	
Panino con formaggio fuso e prosciutto crudo	30	
Panino con prosciutto cotto e formaggio svizzero	30	
Panino con mozzarella e pomodoro	30	
Panino con tonno e pomodoro	30	
Panino con fesa di tacchino e scamorza	30	
Panino con scamorza e verdure miste grigliate	30	

CAFFETTERIA (Gruppo B)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Marca	PREZZO
Caffè espresso di prima qualità: grammi		
Caffè decaffeinato e caffè d'orzo		
The con latte e limone: tazza		
Camomilla: tazza		
Cappuccino: tazza		
Cioccolata con latte fresco: tazza		
Latte caldo o freddo fresco: tazza		
Caffè freddo		
The freddo		

LATTINE (Gruppo C)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Marca	PREZZO
Coca cola 33 cl.		
Chinotto 33 cl.		
Aranciata 33 cl.		
Sprite 33 cl.		
Thè al limone 33 cl.		
Thè alla pesca 33 cl.		

FIRMA _____

SUCCHI DI FRUTTA (Gruppo D)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Marca	PREZZO
Spremuta di arancia 200 ML		
Succo di frutta – Albicocca 200 ML		
Succo di frutta – Mela 200 ML		
Succo di frutta – Pera 200 ML		
Succo di frutta – Pesca 200 ML		
Succo di frutta – ACE 200 ML		
Succo di frutta – Ananas 200 ML		
Succo di frutta – Arancia rossa 200 ML		
Succo di frutta – Pompelmo 200 ML		

BIBITE IN PET (Gruppo E)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Marca	PREZZO
Acqua minerale bottiglia (1/2 lt. naturale)		
Acqua minerale bottiglia (1/2 lt. gassata)		
The bottiglia (1/2 lt. Limone)		
The bottiglia (1/2 lt. pesca)		

PRODOTTI VARI (Gruppo F)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	PESO	Marca	PREZZO
Toast (prosciutto cotto e sottiletta)			
Brioche/cornetti			
Yogurt da bere alla frutta			
Yogurt tipo "Actimel"			

FRUTTA intera e lavata (Gruppo G)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	PESO	PREZZO
Mela		
Arancia		
mandarino		
Banana		
pera		

TOTALE DEI PREZZI DEI SINGOLI PRODOTTI

€ _____

FIRMA _____

GELATI (Gruppo H)

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Gelati	Marca	PREZZO

Data _____

FIRMA-----

CITTA' METROPOLITANA DI BARI

Servizio Edilizia Pubblica e Territorio

Linea di Attività Edilizia Pubblica e Territorio

All. ti n.

Risposta a nota n. PG 64318 del 12.05.2016

Bari, - 1 GIU. 2016

Al Dirigente del
Servizio Appalti, Provveditorato
Patrimonio e Locazioni Passive
SEDE

pec: bais04900@pec.istruzione.it

e p.c.

Al Dirigente Scolastico
I.I.S.S. "E. di Savoia-P. Calamandrei"
Via Caldarola, c/o Poliv. di Japigia
70126 - BARI

OGGETTO: Bari I.I.S.S. "E. di Savoia-P. Calamandrei" - Richiesta di spazio scolastico da destinare a servizio bar. Indicazioni lavori da fare.

Con riferimento alla nota a margine di codesto Servizio, e in relazione a quanto già comunicato con nota PG 59405 del 03/05/2016 di questo Servizio, si elencano i lavori a farsi, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, dettate dal Reg. CE 852/2004 all.2, così come segue:

- Demolizione parziale di parete divisoria interna in fette di tufo, mattoni forati o pieni, ecc., a qualsiasi piano e per altezza fino a m 4.00, eseguita a mano e/o con l'ausilio di piccoli utensili elettrici e meccanici, compreso intonaco, rivestimenti, tubazioni passanti e impianti elettrici. Compresi inoltre la cernita ed accatastamento dei materiali di risulta fino ad una distanza di metri 50 nell'ambito del cantiere e quant'altro occorre per dare il lavoro finito in opera a perfetta regola d'arte (*demolizione parziale della parete dell'ex laboratorio*);
- Chiusura di un vano porta adiacente all'infermeria, con fornitura e posa in opera di muratura in blocchi laterizi alveolari leggeri secondo UNI 8942 e malta cementizia per compagnature interne;
- Fornitura e posa in opera di tramezzatura di mattoni forati spess. cm.10/15, eseguita con malta bastarda. Compreso l'eventuale cernita dei blocchetti, la formazione di architravi, spallette, riseghe, ammorsature, lo sfrido, il trasporto, lo scarico dall'automezzo, l'accatastamento, il tiro in alto, l'avvicinamento al luogo di posa e quant'altro occorre per dare il lavoro finito in opera a perfetta regola d'arte (*nuova tramezzatura parziale, arretrata dell'ex laboratorio e divisione nel bagno*);

- Fornitura e posa in opera di intonaco liscio, per interni e esterni, eseguito a qualsiasi altezza su superfici verticali rette, orizzontali e inclinate con malta di cemento; successiva preparazione delle pareti con stucco e rasatura, finitura con pitturazione esterne ed interne al vano w.c.;
- Fornitura e posa in opera, parziale, di rivestimento di pareti interne in piastrelle di ceramica smaltata monocottura, 1° scelta, pasta rossa con superficie liscia o semilucida applicate su sottofondi predisposti, internamente al vano ottenuto (*bagno, antibagno e dep.-laboratorio*);
- Fornitura e posa in opera di n.3 porte d'accesso (*bagno e deposito-laboratorio*), simili alle porte esistenti;
- Modifiche o sostituzione degli infissi di accesso al vano bar, interno ed esterno;
- Illuminazione dei vani ottenuti con plafoniere stagne nei vani tecnici, installazione di sottoquadro elettrico dei comandi relativi al bar ed ai vani tecnici con fornitura delle opportune dichiarazioni di conformità sia dell'impianto elettrico dedicato che di tutte le macchine e/o apparecchiature professionali.

Questo Ufficio rimane disponibile a qualsiasi chiarimento e si riserva la facoltà di verificare l'esecuzione di tale adeguamento.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE AD INTERIM

AVV. ROSA DIPIERRO

Istruttore: geom. S. MARZO

data: 31.05.2016