

Unione di Comuni

“MEILOGU”

Banari, Bessude, Bonnanaro, Bonorva, Borutta, Cheremule, Cossoine, Giave,

Pozzomaggiore, Semestene, Siligo, Thiesi, Torralba.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO:

Interventi a sostegno dell'attività didattica, culturale e ricreativa a favore della popolazione rurale – Fattorie Didattiche”

CIG 6052835D71 - CUP H79J13000260009

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina la gestione del servizio, compreso il trasporto: Interventi a sostegno dell'attività didattica, culturale e ricreativa a favore della popolazione rurale “Territorio e tradizioni popolari ricadenti nell'ambito di competenza del G.A.L. Logudoro Goceano” – Fattorie Didattiche, in favore degli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^a grado dei Comuni dell'Unione Comuni Meilogu (Banari, Bessude, Bonnanaro, Bonorva, Borutta, Cheremule, Cossoine, Giave, Pozzomaggiore, Semestene, Siligo, Thiesi, Torralba).

Art. 2

DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà svolgersi nell'anno scolastico 2014/2015 con decorrenza presumibilmente Gennaio 2015 e conclusione Giugno 2015. Il servizio deve prevedere la partecipazione di ragazzi disabili.

Il valore complessivo del presente appalto è stabilito in € 200.000,00 al netto dell'IVA ed è comprensivo del servizio di trasporto, attività in fattoria, assicurazioni, attività di coordinamento del progetto e quanto contenuto nel capitolato speciale d'appalto.

Art. 3

FINALITÀ' DELL'APPALTO

Il progetto PRO.M.ED.A.S. si pone come finalità generali quelle di:

- far conoscere e trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale, del rispetto dell'ambiente e della sua salvaguardia;
- far apprendere concetti come biodiversità, sostenibilità ambientale, riciclo e riuso, cicli vitali, reti alimentari
- far comprendere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari tipici che compongono il paniere del territorio di appartenenza e promuoverne il consumo;
- far acquisire la consapevolezza che l'alimentazione contribuisce alla crescita personale, culturale e umana
- far sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei cibi e capire che certe scelte sono frutto di condizionamenti
- far assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente di vita le origini e l'uso nel tempo dei prodotti locali

- favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione di percorsi didattici in fattoria integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio;
- far divenire consapevoli che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro e assumere comportamenti coerenti, cioè individuare e sperimentare strategie per un vivere sostenibile.

Art. 4

DESTINATARI DEL SERVIZIO

Il progetto è rivolto a 933 alunni suddivisi in 53 classi, della scuola primaria e secondaria degli istituti comprensivi di Thiesi e di Pozzomaggiore, 128 studenti, suddivisi in 7 classi, appartenenti alla prima e seconda dell'istituto tecnico commerciale G. Musinu di Thiesi e delle sue sezioni associate, differenziato in relazione all'età. In funzione della sede scolastica, dell'età e del numero di studenti per classe, ad ogni visita parteciperanno 2 o 3 classi, con un numero medio di 42 alunni per volta.

I percorsi didattici sono 5 e devono essere effettuati in 4 visite. La durata di ciascuna visita è di 7 ore escluso il viaggio. Per portare a compimento un percorso con tutte le classi sono necessarie 25 visite (1061 alunni / 42 per visita) con un totale di 100 visite in fattoria nell'arco di tempo previsto. Le visite in accordo con la scuola, i genitori e le fattorie didattiche coinvolte possono essere effettuate sia durante l'orario scolastico che durante i giorni di sabato e di domenica.

I percorsi educativi ipotizzati si propongono di avvicinare gli alunni alla scoperta delle peculiarità, della storia e della cultura del territorio di appartenenza, attraverso la conoscenza diretta del mondo del lavoro, delle attività che ruotano intorno al comparto agricolo, delle strutture della produzione e trasformazione agroalimentare in fattoria. L'approccio educativo è basato sulla pedagogia attiva "dell'imparare facendo" che sfrutta la naturale curiosità dei bambini stimolando l'apprendimento e incoraggiando nuovi stili comportamentali verso il territorio, le professioni, il cibo e verso ogni forma di vita. Learning by doing significa "imparare attraverso il fare" dove l'imparare non è solo il memorizzare, ma anche e soprattutto il "comprendere".

Art. 5

TIPOLOGIA E DEFINIZIONE DEL SERVIZIO

Gli obiettivi e le finalità del progetto si inseriscono nel quadro più ampio delle azioni programmatiche a sostegno dell'attività didattica, culturale e ricreativa a favore della popolazione rurale, secondo quanto previsto dalla normativa a livello regionale, nazionale ed europeo.

Il fulcro del progetto è la fattoria didattica che diventa un grande laboratorio a cielo aperto dove è possibile unire l'apprendimento teorico a quello pratico, accostando l'esperienza del contadino al desiderio di conoscenza dei bambini, dando origine così ad un'interazione stimolante. Lo scopo è quello di tramandare le informazioni riguardanti l'attività agricola, la vita degli animali, i mestieri e le tecniche utilizzate per produrre gli alimenti, educando nello stesso tempo al consumo e ad un maggior riguardo nei confronti dell'ambiente, in una situazione naturale nella sua concretezza.

I percorsi non sono una semplice visita o una lezione di nozioni teoriche: presentano attività tematiche con laboratori attivi, in modo da appassionare i bambini, alimentando le loro curiosità, anche quelle più nascoste.

Il presupposto da cui parte il progetto didattico è "l'imparare facendo" che avviene quando i bambini partecipano attivamente ad ogni momento passato in fattoria. Le attività di tipo conoscitivo sono quindi supportate dalla pratica e dal coinvolgimento di tutti i sensi: i percorsi suggeriti sono di conseguenza divertenti e creativi, per nulla noiosi o monotoni.

L'obiettivo del progetto pedagogico è quello di suscitare un interesse consapevole verso la sfera agricola, le attività praticate in azienda, le persone che vi svolgono un lavoro e gli animali che la caratterizzano. La proposta educativa consiste in una serie di "percorsi tematici" considerati basilari per capire l'orientamento produttivo e la configurazione dell'azienda agricola.

Nello specifico sono state individuate 3 aree tematiche: tradizione e cultura contadina, educazione ambientale e alla sostenibilità, educazione alimentare e al consumo consapevole.

Art.6

METODOLOGIA D'INTERVENTO E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il progetto si svolgerà da gennaio a giugno 2015, interessando l'anno scolastico 2014/2015, riguarderà tutti gli alunni della scuola primaria e secondaria degli istituti comprensivi di Thiesi e di Pozzomaggiore e di prima e di seconda, suddivisi in 7 classi dell'istituto tecnico commerciale G. Musinu di Thiesi e delle sue sezioni associate.

Il progetto si sviluppa su 3 aree tematiche: tradizione e cultura contadina, educazione ambientale e alla sostenibilità, educazione alimentare e al consumo consapevole sono sviluppate in 5 percorsi interdisciplinari descritti in maniera sintetica nel modo seguente:

PERCORSO 1. Viaggio nel tempo....

Educare alla curiosità e alla storia evolutiva e culturale del mondo contadino, scoprire le peculiarità, l'utilità e le diverse funzioni dei vari attrezzi e macchine agricole antiche e moderne. L'obiettivo è di trasmettere le informazioni relative all'attività agricola, concedendo ai bambini anche e soprattutto il diritto di sporcarsi, di toccare e di provare.

L'attenzione sarà posta alla vita degli animali, ai mestieri e alle tecniche applicate per la coltivazione e produzione degli alimenti, educando nel contempo al consumo ed al rispetto dell'ambiente, in uno scenario reale e naturale.

I bambini possono toccare ed osservare e utilizzare i vecchi attrezzi così da apprezzarne la forma, il peso e la funzionalità, possono sperimentare il lavoro attivo, comprenderne la fatica del mestiere dell'agricoltore e capire il tempo che si impiegava in passato a svolgere i lavori quotidiani di una fattoria. Gli operatori inviteranno gli ospiti nel frutteto, nell'orto, in campo aperto a seconda dell'attrezzo che si sceglierà di provare.

Un virtuale viaggio nel tempo li accompagnerà ai nostri giorni e potranno scoprire come adesso l'agricoltore moderno lavora, come la sua vita è migliorata dal punto di vista della fatica grazie ai nuovi e moderni mezzi agricoli.....ma in realtà niente è cambiato, il lavoro procede come in passato giorno dopo giorno.....festivo o feriale 365 giorni all'anno.

PERCORSO 2. Il lungo viaggio di un chicco di grano dal campo.....alle mani in pasta

È un percorso divertente e stimolante, che vuole fornire le basi di una sana alimentazione e la riscoperta delle tradizioni del territorio. Il viaggio fantastico di

un chicco di grano, dalla semina al suo sviluppo in pieno campo, alla mietitura, alla macinazione e poi alla lavorazione, grazie alle cure del contadino che lo vede crescere sotto il suo sguardo attento ci regala la farina preziosa per realizzare pane, pasta, dolci.

I bambini scopriranno cos'è il grano, com'è fatto un seme. Scopriranno i semi di diverse specie, il grano, l'orzo, il granturco, l'avena, l'erba medica, il trifoglio ecc.. Osservano, toccano, annusano, descrivono, disegnano e giocano, esaminano le differenze dei diversi semi. Si va in pieno campo dove seminano il grano e si osservano le piantine, il colore, la grandezza, il profumo, la forma delle foglie, delle spighe. Si parla del ciclo del grano dalla semina al raccolto, raffrontandolo con le altre specie coltivate in azienda. Ognuno potrà raccontare la propria esperienza riguardo il pane..... da che cosa si fa? Chi lo fa? Dove si compra? Quanti tipi ne esistono? A casa mia si fa il pane?

Dal punto di vista cognitivo cucinare è un'attività molto stimolante, perché ricca di spunti di osservazione

ed esperienze che sono alla base della comprensione dei concetti della fisica, della chimica, della matematica.. basti solo un esempio: a volte per i bambini è difficile acquisire il concetto di frazione, e spesso gli insegnanti lo spiegano ricorrendo al disegno di una torta che viene suddivisa in parti. Se questa torta, anziché essere solo disegnata, viene preparata, cucinata e poi divisa con i compagni, poiché è più facile “imparare facendo”, capire – e ricordare- cosa significano $1/8$ o $3/4$ sarà molto più semplice per un bambino. Inoltre, lo stimolo del “cucinare insieme” fornisce importanti opportunità di relazione e di socializzazione, facilita l'accettazione, la comprensione ed il superamento dei propri limiti, avvicina il bambino ad apprezzare la possibilità di accettare l'aiuto di adulti e dei compagni, e di provare per questo gratitudine.

Il percorso è pratico, i bambini impastano, e producono vari tipi di pasta (gnocchetti, ravioli, fregola e maltagliati) e di dolci (montegadas, casadine, gallettine, torta di ricotta, ecc.), imparano a manipolare l'impasto a partire da acqua e farina e proseguono il lavoro fino alla cottura per poi, finalmente, assaggiare il loro prodotto a merenda prima di ripartire.

PERCORSO 3. Dal foraggio al formaggio

Il percorso si propone di far conoscere ai bambini gli aspetti più utili, ma anche i più curiosi, della filiera del latte. Da dove viene il latte? Come viene lavorato? Perché è un alimento prezioso? Si propone un percorso attraverso tutte le tappe della filiera di produzione del latte e dei suoi derivati. La prima parte della giornata sarà dedicata alla conoscenza degli animali, la loro cura, l'alimentazione, la mungitura manuale e quella meccanica e la raccolta del latte e la sua conservazione, per finire con una piccola degustazione/merenda a base di pane e formaggio.

La seconda parte della giornata è dedicata alla lavorazione del latte per trasformarlo in formaggio. I bambini diventano dei “piccoli casari”: ad esempio con la panna ricavano il burro, oppure trasformano il latte attraverso il caglio e ne ricavano il “Primo sale”. I percorsi conoscitivi sono quindi supportati dalla pratica e dal coinvolgimento di tutti i sensi in modo creativo e ludico. In questa fase i visitatori vengono invitati a fare il formaggio nella maniera tradizionale.....si scalda il latte in un pentolone, viene aggiunta la polvere magica (caglio) e come per magia il latte solidifica.....i bambini vengono invitati a rompere la cagliata con gli strumenti antichi di legno.....ad ognuno di loro verrà data una fucella dove verseranno la

cagliata per ricavarne una piccola forma di formaggio.....schiaccio tolgo il siero
gioco e odore, assaggio.....imparo facendo..

PERCORSO 4. I cinque sensi

Attraverso una passeggiata in mezzo alla macchia mediterranea e all'interno della fattoria i bambini si immergeranno nell'ambiente naturale e nei vari ambienti dove sono presenti gli animali, gli alimenti, i foraggi e con giochi e attività differenti verranno coinvolti tutti i sensi: vista, udito, olfatto, gusto e tatto. Costruiamo i giochi con gli elementi della natura (fieno, legno...) e giochiamo direttamente con essa...

Ascoltiamo il concerto della natura (i bimbi verranno invitati a distribuirsi in un prato e ad ascoltare e "registrare" ciò che sentono) ricostruiamo l'arcobaleno (tramite il racconto di una storia, verranno invitati a ricostruire l'arcobaleno che si è spezzato proprio sopra la nostra fattoria, ricostruendolo con gli elementi presenti in natura).

L'osservazione degli animali ed il contatto diretto, l'ascolto dei suoni ed i "profumi" di ogni animale costituisce un'esperienza unica e completa.

Il percorso ha l'obiettivo di trasferire conoscenze del mondo agricolo e della vita animale attraverso numerose attività sensoriali nei diversi momenti della giornata, stimolare le facoltà percettivo-sensoriali, sviluppando profondi rapporti personali con la terra ed ogni forma di vita e maturare la consapevolezza delle proprie capacità senso-percettive per la esplorazione e lo studio scientifico della realtà circostante. I

5 sensi verranno impiegati contemporaneamente per l'esplorazione della fattoria tanto da definire i bimbi dei veri e propri "esploratori" "acchiappaodori" "grattannusa" "assaggiasapori", impareranno che si può guardare con le orecchie, sentire e toccare con gli occhi. La raccolta delle informazioni e degli oggetti trovati lungo il percorso aiuteranno i piccoli a ricostruire il "mondo sensoriale della fattoria".

PERCORSO 5. Salva l'energia e non buttarla via, usa riusa e ricicla.....da scarto a risorsa.

Cos'è l'energia e da dove arriva? cosa sono le fonti energetiche rinnovabili e perché proteggono l'ambiente e il clima? Come si può produrre energia dall'acqua, dal sole, dalla biomassa, dal vento e dalla geotermia? Perché le energie rinnovabili sono importanti per l'ambiente? Possiamo sentirla, annusarla, vederla o toccarla?

La possiamo percepire col tatto, ad esempio quando i raggi del sole ci scaldano la pelle o il vento ci scompiglia i capelli. Durante la giornata abbiamo bisogno di energia per tantissime cose diverse. Energia per riscaldare, cucinare, mangiare, correre, guardare la TV, accendere le luci e tanto altro ancora.

Un percorso ludico didattico che attraverso la soluzione di giochi enigmistici, la costruzione per esempio di centrali idroelettriche, collettori solari, mulino a vento etc a partire da materiali poveri e di riciclo guiderà i bambini nella conoscenza delle energie rinnovabili.

Al contempo, il contadino conosce fin dall'antichità il modo per trasformare "lo scarto" "il fastidio" in risorsa ecocompatibile, biosostenibile e soprattutto un'opportunità di guadagno per esempio:

- La ferula è una pianta che in agricoltura considerata infestante Il suo fusto floreale raggiunge e supera i due metri di altezza e seccandosi diventa legnoso resistente e leggero. I nostri "padri" pastori avevano imparato ad utilizzarlo in

mille modi e con questo materiale, così facilmente ed economicamente disponibile, costruivano oggetti di uso quotidiano.

- La pecora autoctona Sarda per le sue caratteristiche antichissime è la razza con la più alta capacità produttiva di latte. Le caratteristiche genetiche primordiali influiscono anche sul pelo che risulta essere il più grosso e più ispido, caratteristiche considerate uno svantaggio perché ne hanno precluso l'uso nel tessile ad eccezione dei tappeti e dell'orbace. I saperi della creatività e la memoria locale ci ricorda invece che con la lana sarda si facevano molte cose utili tra cui le coperte per l'esercito italiano, i loden e le calze che hanno salvato la vita di molti soldati al fronte. Adesso questo scarto, questo rifiuto speciale diventa materia prima per i prodotti di coibentazione, per prodotti per l'isolamento acustico, per la prevenzione dell'inquinamento, teli per la pacciamatura e addirittura concime biologico.

Gli alunni saranno in grado di riconoscere varie forme di energia e sperimenteranno personalmente modi originali di trasformarle l'una nell'altra. Sapranno distinguere tra fonti di energia rinnovabili e non rinnovabili, rifletteranno su quali siano comportamenti quotidiani energeticamente sostenibili e quali no, con particolare riferimento all'utilizzo dell'energia per la mobilità e per il riscaldamento; in particolare, l'obiettivo è quello di far adottare buone pratiche per la gestione energetica volta a diminuirne gli sprechi sia domestici che scolastici.

Potranno costruire sgabelli di ferula o manufatti di lana a seconda delle possibilità della fattoria..

Art. 7

PERSONALE

L'attività del progetto educativo prevede diverse figure professionali che interagiscono tra di loro e che operano in sinergia con gli operatori della fattoria didattica.

La fattoria deve avvalersi, oltre alla figura dell'Operatore di fattoria didattica con abilitazione della Regione Sardegna, della collaborazione di due operatori, con almeno Laurea triennale in Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Scienze dell'Ambiente, Scienze Agrarie, con comprovata esperienza formativa e lavorativa sulle tematiche indicate nel capitolato.

E' necessario che i due professionisti affianchino in ogni visita l'operatore della fattoria didattica, in quanto competenti in materia di educazione ambientale e alla sostenibilità, di educazione alimentare, di conoscenza delle tradizioni e della cultura contadina. I professionisti devono essere capaci di sfruttare la curiosità e la voglia di sperimentare tipica dei ragazzi, di adattare il percorso e i contenuti trattati all'età e alle conoscenze di base degli alunni, rendendoli consapevoli dell'effetto che le loro azioni possono avere nei confronti dell'ambiente che li circonda. Devono avere la capacità di far scoprire ai ragazzi la bontà e la genuinità dei prodotti appena raccolti, responsabilizzarli sui pericoli legati ad una alimentazione scorretta e sbilanciata e quanto questo possa essere importante per una vita adulta sana ed equilibrata.

È previsto un coordinatore responsabile dell'organizzazione delle attività e della gestione delle diverse figure coinvolte nel progetto: scuola, fattoria didattica, educatori, autonoleggio e enti locali.

Art.8

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi a partecipare alla gara:

- Le fattorie didattiche iscritte all'Albo regionale delle fattorie didattiche della Sardegna;
- le Cooperative Sociali;
- gli operatori economici indicati negli articoli 34 e seguenti del D.Lgs. n. 163/2006;
- gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, ai quali si applica l'art. 47 del D. Lgs. n. 163/2006 e l'art. 62, del D.P.R. ottobre 2010 n. 207.

In caso di avvalimento dovrà essere presentato a pena di esclusione quanto previsto dall'art. 49 del D.lgs 163/2006 e ss.mm.ii.

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno presentare, pena l'esclusione, apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 (all. "2") con la quale si attesti:

- a) di essere iscritti all'Albo regionale delle fattorie didattiche della Sardegna o di avvalersi per l'esecuzione del servizio di fattorie didattiche iscritte;
- b) che l'azienda è condotta da coltivatori diretti o da imprenditori agricoli professionali di cui al decreto legislativo n.99/2004 imprenditori agricoli, coltivatori diretti o imprenditori agricoli professionali di cui al decreto legislativo 99/2004 o di avvalersi per l'esecuzione del servizio di fattoria con i predetti requisiti;
- c) di possedere una fattoria didattica ubicata ad una distanza massima di km. 150 A/R dalle sedi scolastiche dell'Unione o di avvalersi per l'esecuzione del servizio di fattoria con i predetti requisiti;
o di avvalersi per l'esecuzione del servizio di fattoria con i predetti requisiti;
- d) di adottare almeno un sistema produttivo, art. 4 – comma 2) lett a,b,c. o di avvalersi per l'esecuzione del servizio di fattoria con i predetti requisiti;
- e) di non trovarsi in alcune delle situazioni di cui all'art.38 comma 1 del D.Lgs. n.163/2006 requisiti di ordine generale riferita all'impresa;
- f) di essere in regola con gli adempimenti in materia di contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti (ex Legge 266/2002) e secondo la legislazione vigente;
- g) il tassativo rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro, e se esistenti degli integrativi territoriali e/o aziendali con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dallo stesso, delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro sulla base del D.lgs n°81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- h) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n°68/99);
- i) di non aver subito la risoluzione anticipata di contratti da parte di enti pubblici negli ultimi tre anni per inadempimento contrattuale e di non aver subito revoche di aggiudicazione per mancata esecuzione di servizi;
- j) che la ditta accetta integralmente tutte le condizioni indicate nel capitolato speciale d'appalto, giudicando l'importo a base di gara congruo e tale da consentire l'offerta economica presentata;
- k) di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per concorrere all'appalto;
- l) di possedere i mezzi, i materiali e il personale richiesti per l'espletamento del servizio tali da garantire la continuità dello stesso anche a fronte di imprevisti;
- m) che il legale rappresentante della Ditta non si trova in nessuna delle cause di

esclusione della partecipazione alle gare d'appalto previste dalla normativa vigente;

n) che la Ditta, ai sensi dell'art.3, comma 7, della L. n.136 del 13/08/2011 si obbliga a comunicare all'Ente gli estremi del suo conto corrente dedicato e delle persone autorizzate ad operare sullo stesso;

o) che la ditta non si trovi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

p) Di aver prestato servizi analoghi per privati e/o pubbliche amministrazioni.

Il possesso dei requisiti e la loro sussistenza è accertata dalla stazione appaltante secondo le disposizioni vigenti in materia.

In caso di A.T.I. (Associazione Temporanea Impresa) la predetta dichiarazione sostitutiva attestante il possesso dei requisiti di partecipazione, a pena di esclusione, deve essere prodotta per ciascuna Ditta partecipante all'A.T.I. e sottoscritta dal Legale rappresentante;

I requisiti di cui alla lettera a) e la capacità economica e finanziaria dovranno essere posseduti almeno nella misura del 60% dalla società capogruppo, e la restante percentuale, cumulativamente dalle imprese mandanti.

Requisiti tecnici e professionali dell'impresa:

Disporre delle figure professionali in possesso del titolo e dei requisiti previsti all'art. 7 del Capitolato speciale d'appalto e dei requisiti previsti all'art. 4 e 5 del bando di gara.

Capacità economica e finanziaria:

Adeguata capacità bancaria a far fronte agli impegni del presente appalto

Essere in possesso di idonea referenza bancaria con la quale almeno due istituti bancari od intermediari autorizzati attestino che l'impresa concorrente offre buone garanzie sul piano economico, avendo sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità.

La dichiarazione deve espressamente indicare la dicitura che la Ditta dispone di un margine finanziario adeguato a far fronte agli impegni del presente appalto.

In ottemperanza al principio di cui all'articolo 41, comma 3, del Codice dei contratti pubblici, l'operatore economico che presenti una sola referenza bancaria ha l'onere di dimostrare giustificati motivi in merito all'impossibilità di rispettare la previsione normativa e presentare qualsiasi altro documento a supporto della capacità economico-finanziaria che sia considerato idoneo dalla stazione appaltante (Parere AVCP di precontenzioso n. 71/2010).

I requisiti sopra elencati devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.

Tale dichiarazione deve essere prodotta unitamente alla documentazione amministrativa e non può essere oggetto di autocertificazione come previsto dall'art. 41, comma 4 del D. Lgs. N. 163/2006 modificato dal D. Lgs. N. 152/2008.

Raggruppamenti di imprese:

L'offerta dei concorrenti raggruppati e dei consorzi determina la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate nei confronti dell'amministrazione. E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettera d) ed e) del D.Lgs 163/2006, anche se non ancora costituite, in tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che

costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza di uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale sottoscriverà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. L'offerta congiunta, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutte le imprese raggruppate e deve contenere l'elencazione analitica del servizio che ogni componente l'ATI svolgerà, e che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dalla normativa vigente in materia (art. 37 D.Lgs.n°163/2006)

ART. 9 OBBLIGHI DELL'IMPRESA

Rispettare per il personale impiegato nelle attività tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal C.C.N.L. di settore o dalle norme in materia. In particolare si impegna ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro o dalle norme vigenti in materia, applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi.

Le attività possono essere svolte presso una o più fattorie didattiche la cui distanza non sia superiore ai 150 Km (A/R). In ciascuna fattoria possono essere sviluppati uno o più dei 5 percorsi previsti nel progetto. La fattoria deve rispondere ai requisiti della "Carta della Qualità delle Fattorie Didattiche", deve essere iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche, essere accessibile a tutti, svolgere un'attività di produzione animale e/o vegetale e deve adottare uno dei seguenti sistemi produttivi:

- sistemi di produzione biologica ai sensi del Reg. CEE 2091/92 e successive modifiche e integrazioni e/o a basso impatto ambientale;
- sistemi e tecniche di lavorazione dei prodotti agricoli aziendali e/o locali tradizionali, di cui al D.M.22/07/2004 - G.U. 193 del 18/08/2004;
- sistemi produttivi inseriti in regimi di controllo e certificazione di prodotto e di sistema volontario o regolamentato.

La fattoria deve:

- essere dotata di idonei spazi aziendali per l'accoglienza degli ospiti e lo svolgimento delle attività;
- Rispettare le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e quelle igienico-sanitarie
- Concordare con la scuola il programma delle visite in funzione degli obiettivi didattici
- Predisporre un'offerta didattica in funzione dell'età e del ciclo scolastico degli ospiti
- Predisporre materiale informativo e divulgativo propedeutico alla visita garantire un rapporto tra operatori utenti non inferiore a 1/50;
- Garantire l'interattività fra azienda, alunni, insegnanti;
- Avvertire gli ospiti della presenza delle zone pericolose;
- Registrare i visitatori in appositi registri;
- Prevedere e dare evidenza documentale alle procedure di verifica e monitoraggio delle attività;
- Concordare con la scuola il programma delle visite in funzione degli obiettivi didattici.

Art. 10 TEMPI E LUOGHI

Il servizio dovrà essere svolto in un'azienda sita in località distante non oltre 150 km (A/R) dalla stazione appaltante e svilupparsi nell'anno scolastico 2014/2015 con inizio Gennaio 2015 e conclusione entro Giugno 2015 dovendosi provvedere successivamente alla fase della rendicontazione.

Art. 11

CANONE D'APPALTO

Il valore complessivo del presente appalto è stabilito in € 200.000,00 al netto dell'IVA considerato un numero complessivo di circa 100 visite nelle fattorie didattiche, ripartite come risulta dal prospetto sotto indicato. Tale importo è comprensivo del servizio di trasporto, pasti, attività laboratoriali, assicurazioni, brochure e materiale didattico, compensi delle figure professionali, incontri e attività di coordinamento del progetto.

- a. n. alunni 1061
- b. n. medio di alunni per visita 42
- c. n. visite (a/b)
- d. n. visite per alunno 4 (corrispondenti ai diversi percorsi)
- e. n. visite totali 100 (c*d)

L'importo complessivo di euro 200.000,00 risulta determinato:

il costo della visita in fattoria per una giornata è pari a euro 25,00 circa per utente. Tale importo è comprensivo dei pasti, attività formative, assicurazioni, brochure e materiale didattico, incontri.

Il costo di trasporto per singolo alunno è tra i 9,00 e 10,00 euro.

I compensi della docenza e del coordinatore presi a riferimento hanno un costo orario di euro 31,00.

Si precisa che eventuali visite/percorso in fattorie non svolte non saranno liquidate e non potranno essere recuperate oltre il termine di scadenza per la realizzazione del servizio prevista per il mese di giugno 2015.

Art. 12

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara d'appalto per l'espletamento del servizio, sarà esperita con procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. secondo le modalità dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 163/2006. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il massimo punteggio.

Gli elementi che saranno valutati sono i seguenti:

- A. Offerta tecnica Fino a punti 80
- B. Offerta economica Fino a punti 20
- Totale offerta Fino a punti 100

A. Offerta tecnica	Fino a punti 80

Metodologia d'intervento e modalità di conduzione del servizio	Max 20 punti	<i>Ottimo:</i> 20 punti
		<i>Buono:</i> 15 punti
		<i>Sufficiente:</i>

--	--

		<i>10 punti</i>
		Insufficiente: <i>5 punti</i>
		Inidoneo: <i>0 punti</i>
Previsione di poter svolgere le visite in almeno 3 diverse fattorie didattiche	Max 20 punti	3 Fattorie diverse: <i>20 punti</i>
		2 Fattorie diverse: <i>10 punti</i>
		1 Fattoria: <i>0 punti</i>
Innovazione e proposte di ulteriori servizi, e/o iniziative senza maggiori oneri per l'ente	Max 20 punti	Ottimo: <i>20 punti</i>
		Buono: <i>15 punti</i>
		Sufficiente: <i>10 punti</i>
		Insufficiente: <i>5 punti</i>
		Inidoneo: <i>0 punti</i>
Metodologia conduzione attività in rapporto all'utenza e al corpo docente e attività di coordinamento dell'intero progetto	Max 20 punti	Ottimo: <i>20 punti</i>
		Buono: <i>15 punti</i>
		Sufficiente: <i>10 punti</i>
		Insufficiente: <i>5 punti</i>
		Inidoneo: <i>0 punti</i>

B. OFFERTA ECONOMICA - PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI

La ditta concorrente dovrà presentare un ribasso unico, da esprimersi in percentuale (cifre e lettere) sull'importo a base d'asta. Il punteggio massimo attribuibile all'elemento prezzo è di 20/100. La valutazione dell'economicità delle offerte è realizzata attribuendo un punteggio a crescere in rapporto all'entità del ribasso. Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:

$$X = P \times C$$

PO

Dove:

X = punteggio finale attribuito a ciascuna ditta

P = prezzo più basso offerto dalle ditte partecipanti

C = coefficiente fisso massimo, pari a 20

PO = prezzo offerto dalla ditta esaminata

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggiore punteggio sia dell'offerta tecnica che di quella economica. A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta con il massimo ribasso. In caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio, l'aggiudicazione avverrà in favore della ditta sorteggiata. La Commissione di gara verificherà la completezza delle domande presentate e la sussistenza dei requisiti di carattere economico e tecnico

richiesti e ammetterà alla gara i soggetti idonei.

Art. 13

ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri relativi a:

- a. Spese del personale: due operatori qualificati, che affianchino in ogni visita l'operatore della fattoria didattica, competenti in materia di educazione ambientale e alla sostenibilità, di educazione alimentare, di conoscenza delle tradizioni e della cultura contadina; un coordinatore responsabile dell'organizzazione delle attività e della gestione delle diverse figure coinvolte nel progetto: scuola, fattoria didattica, educatori, trasportatori e enti locali;
- b. Trasporto degli alunni e degli accompagnatori dalla sede scolastica e ritorno in bus di capacità adeguata ed idonei al trasporto di portatori di handicap qualora il singolo viaggio lo preveda;
- c. Il servizio di trasporto deve avvenire in osservanza della vigente normativa, con automezzi in regolare possesso della ditta, idonei all'uso, in perfetta efficienza, dotati dei requisiti previsti dalla legge vigente, provvisti di tassa di possesso e carta di circolazione, con annotate le revisioni previste dalla legge.
- d. Il trasporto dovrà essere effettuato ai sensi dell'art. 1 del D.M. 31/01/1997 esclusivamente con mezzi rispondenti alle norme di cui al Decreto ministeriale 18/04/1977 e successive modifiche e integrazioni. Non potranno in ogni caso essere utilizzati veicoli che consentano il trasporto di passeggeri in piedi. La ditta affidataria è tenuta ad utilizzare pertanto, esclusivamente autobus immatricolati per i servizi di noleggio o di linea ed essere in possesso dell'autorizzazione al noleggio da rimessa con conducente o della concessione di servizio pubblico di linea.
- e. Il conducente deve essere munito della prescritta abilitazione professionale in corso di regolare validità e, in considerazione della particolarità dell'utenza trasportata, costituita da minori, deve usare speciale prudenza e diligenza nella condotta di guida e nelle fasi di salita e di discesa dei bambini dall'autobus;
- f. Assicurazione a favore degli utenti per danni da responsabilità civile. La documentazione dovrà prodursi in copia conforme all'ufficio di riferimento dell'Affidatario;
- g. Pasti e merende per gli utenti;
- h. Struttura e attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio, ulteriori servizi innovativi e/o aggiuntivi offerti in sede di gara.

Art. 14

ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Il committente procede a:

1. Verifica delle attività, anche attraverso incontri periodici con l'operatore coordinatore.
2. Verifica che il presente capitolato sia puntualmente rispettato in ogni sua parte.

Art. 15

MODALITÀ' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo verrà liquidato, previa presentazione di regolare fattura, corredata da una relazione sulle attività svolte, del numero di incontri effettuati, del numero degli utenti partecipanti.

Art. 16

RISPETTO DELLE NORME CONTRATTUALI

Il personale utilizzato avrà un rapporto di lavoro esclusivamente con il soggetto

aggiudicatario e pertanto nessun rapporto intercorrerà con il committente, restando quindi ad esclusivo carico del soggetto aggiudicatario tutti gli oneri contrattuali, previdenziali e assicurativi relativi alla gestione del personale.

L'aggiudicatario dovrà assicurare al personale utilizzato per l'attività in oggetto, la piena applicazione del C.C.N.L. vigente impegnandosi a rispettare tutte le norme e gli obblighi assicurativi e contrattuali secondo i livelli previsti dallo stesso. La ditta aggiudicataria si obbliga in particolare ad assumere il personale da impiegare nelle suddette attività, garantendo il rispetto dei livelli retributivi e delle altre clausole previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria nonché delle norme relative alla previdenza e assistenza dei lavoratori e delle disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche.

Art. 17

CONTROLLI

L'Affidatario, tramite il referente del Progetto, si riserva la facoltà di operare opportuni controlli per verificare la qualità e la funzionalità del servizio, ogni qualvolta lo riterrà opportuno.

Art. 18

PENALITÀ'

Per le inadempienze ad obblighi derivanti dal contratto che non siano tali da determinare la revoca a carico della ditta potranno essere applicate penalità quando essa:

- 1) sia inadempiente nella gestione del servizio e, in particolare, si renda colpevole di manchevolezze o deficienze nella qualità del servizio;
 - 2) assicuri una presenza di operatori inferiori a quella richiesta dal servizio;
 - 3) non ottemperi alle prescrizioni del contratto in ordine alla qualità delle prestazioni; alla documentazione da presentare e ai tempi da osservare per il servizio prestato;
 - 4) commetta gravi negligenze nell'espletamento e conduzione del servizio.
- L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta dell'inadempienza, a mezzo di raccomandata a/r., con un termine di 10 gg. dalla notifica per eventuali controdeduzioni della ditta. Ove quest'ultima non replichi nei termini previsti o fornisca elementi di risposta giudicati inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una penale dell'importo oscillante da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 a seconda della gravità del fatto, discrezionalmente valutata dall'Affidatario, fatta salva la possibilità di risoluzione del contratto in caso di gravi mancanze verificate nei casi richiamati nell'art. 21.

Le penalità sono addebitate sui crediti dell'affidataria dipendenti dal contratto o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora il numero complessivo delle penali risulti maggiore a tre in un anno è in facoltà dell'Affidatario di richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dalla interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni materiali o di immagine derivanti dal mancato espletamento o non conforme servizio.

Art. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'ente ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi previsti dalla legislazione

vigente e nello specifico come espressamente previsto dall'art. 1456 del Codice Civile, qualora si verificano le seguenti ipotesi:

1. sia intervenuto a carico della ditta stato di fallimento, liquidazione, cessazione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente;
2. ripetute e gravi inosservanze di norme legislative e regolamentari in materia di sicurezza e prevenzione infortuni;
3. gravi violazioni delle clausole contrattuali che compromettano la regolarità del servizio;
4. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al servizio appaltato;
5. negligenza grave o reiterata nell'adempimento del servizio;
6. ritardo ingiustificato nell'esecuzione degli interventi e/o delle prestazioni, tali da pregiudicare in maniera sostanziale e tangibile il raggiungimento degli obiettivi che l'ente appaltante vuole ottenere con il presente appalto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'ente appaltatore, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'ente appaltatore intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Nel caso di risoluzione del contratto, rimane stabilito che nessun compenso, indennità o altro spetterà alla ditta aggiudicataria del servizio, la quale avrà diritto al solo pagamento con i prezzi contrattuali di quanto effettivamente realizzato, accertato ed accettato dall'Ente aggiudicante.

Art. 20

DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto, pena la risoluzione del contratto. Sono vietate cessioni anche parziali del contratto.

Art. 21

RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicatario dovrà provvedere obbligatoriamente a stipulare con una Società di assicurazioni una polizza per coprire ogni rischio derivante dalla gestione del servizio. Tale polizza dovrà esonerare l'ente, da ogni responsabilità per morte, infortuni temporanei e/o permanenti e danni che dalla gestione del servizio dovessero derivare agli utenti o agli operatori.

Art. 22

GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

1. Cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto di cui all'art. 2. del Bando, costituita alternativamente da polizza fideiussoria (se Garante è un'impresa di assicurazione).

L'atto di fideiussione o la polizza fideiussoria dovrà essere conforme alle prescrizioni di cui dell'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006. Ai sensi dell'art.75, comma 7 del D.Lgs 163/2006 l'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 4500 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNICEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi tra loro correlati di tale

sistema. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'avvenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva. Valgono anche per questa ipotesi le specifiche previsioni descrittive per le fidejussioni assicurative e bancarie. La ditta aggiudicataria dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo netto contrattuale, mediante polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, rilasciata da istituti a ciò autorizzati, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché del risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che l'ente dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- mancata produzione di effetti nei confronti dell'Ente a causa dell'omesso pagamento dei premi da parte del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile
- svincolo della fideiussione previo assenso scritto dell'Ente;
- clausola di pagamento a semplice richiesta dell'Ente, entro 15 giorni dalla richiesta. In caso di unione di concorrenti la garanzia fideiussoria è presentata su mandato irrevocabile dell'impresa mandataria, in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione a titolo di risarcimento del danno. In tal caso l'Amministrazione procede all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 23

SPESE GENERALI

Gli oneri fiscali derivanti dalla stipula del contratto e i diritti di rogito sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 24

RISERVATEZZA

All'inizio del servizio la ditta dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi dell'ex art. 13 D.Lgs. n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del personale della ditta che materialmente ha accesso ai dati sensibili, dando atto che l'attività di trattamento dei dati avverrà sotto la diretta sorveglianza e le indicazioni stabilite dall'Ente.

E' fatto espresso divieto di utilizzare questi dati al di là delle finalità e per i servizi oggetto del presente appalto, fatta salva specifica autorizzazione da parte dell'ente committente e per le finalità ammesse dalla legge.

Art. 25

CONTROVERSIE

La competenza a dirimere eventuali controversie tra l'ente e l'Appaltatore è il foro di Sassari in applicazione degli artt. 1341 e 1342 del c.c.

Art. 26

DISPOSIZIONE FINALE

Per quanto non previsto dal presente capitolato si applicheranno le norme previste al Codice Civile e dalle altre norme vigenti in materia.

Bonorva, 11.12.2014

Il responsabile del servizio Amministrativo
F.to Dott.ssa Lucia Cannaos