



COMUNE DI VILLALBA
(PROVINCIA DI CALTANISSETTA)

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 233 DEL 13 NOV. 2014

(Determinazione del Capo Area II Finanziaria e Personale n. ____ del ____)

OGGETTO	Fornitura alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola dell'infanzia e primaria per l'a.s. 2014/2015. Approvazione bando di gara e capitolato d'oneri per l'affidamento mediante procedura aperta. C.I.G. Z95119F321.
----------------	--

IL CAPO AREA II FINANZIARIA E PERSONALE

CONSIDERATO che, con Determinazione Sindacale n. 6 dell'11 febbraio 2014, è stato conferito l'incarico di posizione organizzativa con riferimento all'Area II Finanziaria e Personale attribuendo allo stesso le funzioni direttive di cui all'art. 53, comma 3, della L. n. 142/90, siccome recepita dalla L.R. n. 48/1991 e s.m.i. e di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000, con i poteri gestionali previsti dalla legislazione, dal vigente Regolamento sull'Ordinamento degli uffici e dei servizi, con capacità di impegnare l'Ente verso l'esterno;

ATTESO che per l'anno scolastico 2014/2015 occorre provvedere all'affidamento della fornitura di alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica delle classi a tempo pieno per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria;

VISTO l'atto deliberativo n. 99 del 3 ottobre 2014 con il quale la G. C. ha dato mandato al responsabile dell'Area II di indire una procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio per la durata di anni 1, eventualmente rinnovabili, dando atto che il servizio sarà finanziato con le risorse previste nel bilancio per l'anno 2014 e sul pluriennale 2014/2016, in corso di approvazione;

CONSIDERATO di dover procedere al suddetto affidamento mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. L.vo 12/04/2006 n.163, (Codice dei Contratti relativi a lavori, servizi e forniture) e con il criterio di aggiudicazione previsto dagli artt. 81 e 82 del medesimo decreto e cioè a favore dell'offerta contenente il prezzo più basso;

VISTO l'O.R.EE.LL.;

VISTO il D. Lgs. 18.08.2000, n. 267 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il vigente Regolamento di contabilità comunale;

VISTO il vigente Statuto Comunale;

DETERMINA

- di procedere ad indire il bando per l'affidamento della fornitura di cui all'oggetto mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. L.vo 12/04/2006 n.163, (Codice dei Contratti

relativi a lavori, servizi e forniture) e con il criterio di aggiudicazione previsto dagli artt. 81 e 82 del medesimo decreto e cioè a favore dell'offerta contenente il prezzo più basso;

- di approvare il bando di gara e capitolato d'oneri che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di pubblicare il presente provvedimento per 15 giorni consecutivi sull'Albo telematico e sull'Albo Pretorio del Comune di Villalba.

Villalba 13 NOV. 2014

IL CAPO AREA II FINANZIARIA E PERSONALE

(Giuseppe Pizzetti)

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Si esprime il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell' 11° comma dell'art.6 della legge 15 maggio 1997, n. 127 e successive modifiche ed integrazioni, della spesa derivante dall'adozione della determinazione sopradescritta, e che sarà imputata al Capitolo _____ del Bilancio di Previsione _____ denominato: _____ per l'importo di _____.

Villalba _____

Il Ragioniere Comunale

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

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

Villalba, li _____

IL RESPONSABILE DELL'ALBO

IL SEGRETARIO COMUNALE



COMUNE DI VILLALBA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

via Vittorio Veneto 97 93010 Villalba (CL) – www.comune.villalba.cl.it

AREA II FINANZIARIA E PERSONALE

BANDO DI GARA

Per l'aggiudicazione, mediante procedura aperta, della fornitura degli alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria per l'a.s. 2014/2015. C.I.G Z95119F321

1) Ente Appaltante: Comune di Villalba via V. Veneto 97 – 93010 Villalba tel./fax 0934/811935.

2) C.I.G. Z95119F321

3) Responsabile unico del procedimento

Ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, il responsabile unico del procedimento è Plumeri Giuseppe, Capo Area II Finanziaria e Personale. Tel. 0934/811929-0934/811935 fax 0934/811935 e-mail servizisociali@comune.villalba.cl.it;

4) Procedure di gara

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 12 aprile 2006, n° 163, e successive modifiche ed integrazioni.

5) Criterio di aggiudicazione

Il criterio di aggiudicazione della gara è quello del prezzo più basso di cui agli artt. 81 e 82 del D.Lgs 12 aprile 2006, n° 163, e successive modifiche ed integrazioni, mediante ribasso sull'importo a base d'asta. In caso di offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 del Regolamento sulla contabilità generale dello Stato approvato con R.D. 827/1924, mediante sorteggio.

6) Offerte anormalmente basse

L'amministrazione non procederà, nell'esercizio della facoltà prevista dall'art. 124, comma 8, del D.Lgs 163/2006, all'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86, comma 1.

La stazione appaltante non procederà all'individuazione dell'anomalia quando il numero delle offerte ammesse sia inferiore a cinque.

L'amministrazione potrà in ogni caso avvalersi della facoltà prevista dall'art. 86, comma 3, del D.lgs 163/2006, di valutare la congruità delle offerte che appaiono anormalmente basse in base ad elementi specifici.

La gara sarà presieduta dal Capo Area II Finanziaria e Personale, o da un suo delegato, il quale provvederà a nominerà una commissione.

7) Luogo di espletamento del servizio, oggetto dell'appalto, importo:

a) locale mensa scolastica e scuola materna Don Milani (art. 3 del Capitolato) sito in Villalba, via Adua n.2;

b) fornitura di alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica per la scuola per l'infanzia e primaria per l'a.s. 2014/2015;

c) importo unitario soggetto a ribasso € 3,47 per ogni pasto oltre IVA (4%).

Pasti presunti n. 9615, importo complessivo presunto a base d'asta € 33.364,05 oltre IVA (4%), totale contrattuale, compreso I.V.A. 34.987,06 €, comprensivo di € 288,45 per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il contratto per l'espletamento del servizio, oggetto del presente bando, sarà stipulato per l'importo massimo dello stanziamento previsto nel bilancio di previsione anno 2014 e bilancio pluriennale 2014/2016 per l'anno 2015, in corso di approvazione, nel rispetto delle norme di contabilità pubblica.

8) Celebrazione della gara:

La gara sarà espletata il giorno _____ alle ore 10,00 presso la residenza comunale. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida pervenuta o rimasta in gara.

Saranno ammesse soltanto offerte di ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari o offerte in aumento.

Possono presenziare alla celebrazione della gara i rappresentanti di tutte le ditte che ne hanno interesse.

9) Soggetti ammessi a partecipare.

1. Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni che appartengono alla categoria 17 – Servizi alberghieri e di ristorazione, come da allegato II B del citato D. Lgs. 163/2006.

2. Ai sensi dell'art. 37 è ammessa la partecipazione di raggruppamenti temporanei e di consorzi ordinari di concorrenti. E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di soggetti di cui all'art. 34 comma 1) lett. d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti, con l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza al soggetto indicato come capogruppo-mandatario entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione della gara.

3. Ai sensi dell'art. 37, comma 4 del D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed. ii., i raggruppamenti temporanei di impresa, i consorzi ordinari di concorrenti, ed i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) sono tenuti ad indicare la quota di partecipazione dei singoli partecipanti (mandatario e mandanti) al raggruppamento temporaneo di impresa, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE.
4. Ai sensi dell'art. 35, per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 la soglia minima per i requisiti di capacità tecnica e professionale e di capacità economica e finanziaria deve essere posseduta dal consorzio stesso.
5. E' ammesso il ricorso all'avvalimento nei termini e nei modi indicati dall'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.
6. Qualora ai sensi dell'art. 49 il soggetto partecipante alla gara si avvalga dei requisiti di un altro soggetto (impresa ausiliaria), a pena di esclusione dei partecipanti non è consentito, in relazione al presente appalto, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un partecipante, nonché che partecipino al presente appalto sia l'impresa ausiliaria sia il soggetto che si avvale dei requisiti.
7. Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n.163/2006 il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.
- La stazione appaltante trasmette all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, tutte le dichiarazioni di avvalimento, indicando altresì l'aggiudicatario, per l'esercizio della vigilanza, e per la pubblicità sul sito presso l'Osservatorio.

10) Requisiti di partecipazione alla gara

Possono partecipare alla gara i soggetti indicati al precedente articolo in possesso dei requisiti di seguito indicati:

- A) requisiti di ordine generale e di idoneità professionale;
- B) requisiti di capacità economico-finanziaria;
- C) requisiti di capacità tecnica-organizzativa e professionale.

A) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

Sono ammessi a partecipare i soggetti:

A1) che siano iscritti, per attività rispondente a quella oggetto del presente affidamento, al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA) per i soggetti aventi forma di impresa, o se residenti in altri Stati della Comunità Europea, nel registro professionale o commerciale di cui all'art. 39, commi 2 e 3, del D.Lgs. 163/2006, ovvero nel caso di soggetti non tenuti all'iscrizione nel Registro delle Imprese, ciò dovrà essere espressamente attestato nella propria dichiarazione sostitutiva di certificazione;

A2) per i quali non sussistano le condizioni di esclusione previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm. ed ii., nonché altre cause ostative alla partecipazione stabilite dalla normativa vigente.

Per i consorzi e i raggruppamenti i requisiti soggettivi di cui alla presente lettera A) dovranno essere posseduti da tutte le imprese del RTI o Consorzio.

B) Requisiti di capacità economico-finanziaria

Ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006, sono ammessi a partecipare i soggetti che abbiano una comprovata solidità economica consistente nel possesso dei seguenti requisiti:

B1) la somma complessiva del fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi, compreso quello in corso alla data di pubblicazione del bando (2012-2013-2014), non inferiore alla metà dell'importo presunto posto a base d'asta (€ 33.364,05).

Nel caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, di consorzio di concorrenti o di GEIE, è sufficiente che il requisito di cui sopra sia posseduto dall'insieme dei soggetti costituenti il raggruppamento, fermo restando che almeno il 60% deve essere posseduto dal mandatario capogruppo e che ciascun componente il raggruppamento deve possedere almeno il 10% del totale.

B 2) Se il concorrente non è in grado per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio della propria attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante polizza fidejussoria (bancaria o assicurativa) pari al valore del 20% dell'importo a base d'asta (€ 33.364,05 x 20% = € 6.672,81).

C) Requisiti di capacità tecnica-organizzativa

Ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. 163/2006, sono ammessi a partecipare i soggetti:

C1) che presentino un elenco di servizi similari a quelli previsti dal presente bando prestati (almeno uno), negli ultimi tre anni con l'indicazione del soggetto committente, dell'oggetto, dell'importo, del luogo e della data dell'affidamento e di conclusione (se in corso, indicare la quota parte alla data di pubblicazione del bando).

11) Presentazione delle offerte

1. Il plico contenente l'offerta e la documentazione, a pena di esclusione, deve essere sigillato e deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale entro le ore 13:00 del giorno precedente a quello stabilito per l'espletamento della gara, esclusivamente all'indirizzo Comune di Villalba cap. 93010 via V. Veneto 99. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, 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.

2. E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, entro le ore 13:00 del giorno precedente a quello stabilito per l'espletamento della gara, presso l'ufficio protocollo del Comune di Villalba, sito in Villalba, via Vittorio

Veneto, 99. Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

3. Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la dicitura "Offerta per la gara del giorno _____ ore 10,00 relativa alla fornitura di alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria a.s. 2014/2015". Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.

4. Il plico deve contenere al suo interno due buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

"A - Documentazione amministrativa";

"B - Offerta economica".

5. L'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, costituirà causa di esclusione.

6. Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

12) Contenuto della Busta "A - Documentazione amministrativa"

Nella busta "A - Documentazione amministrativa" devono essere contenuti i seguenti documenti:

12.1 Domanda di partecipazione sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura. Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

12.2 Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, a pena di esclusione, attesta, indicandole specificatamente, di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater), del Codice e precisamente:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni. Alternativamente, nel caso in cui il concorrente si trovi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale dovrà rendere le dichiarazioni:

- di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... [inserire riferimenti autorizzazione, n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione, a pena di esclusione, devono essere, altresì, allegati i seguenti documenti:

(oppure)

- di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di del: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione, a pena di esclusione, devono essere, altresì, allegati i seguenti documenti:

- a.1. relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;
- a.2. dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente indica l'operatore economico che, in qualità di impresa ausiliaria, metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto e potrà subentrare in caso di fallimento nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero nel caso in cui non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;
- a.3. dichiarazione sostitutiva con la quale il legale rappresentante di altro operatore economico, in qualità di ausiliaria:
 - attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso di tutte le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto;
 - si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto ed a subentrare

all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;

- attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;

- a.4. originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione tutte le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto e a subentrare allo stesso in caso di fallimento oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;

b) che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui rispettivamente all'art. 6 e all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre, n. 159 del 2011 (art. 38, comma 1, lett. b), del Codice), che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale (art. 38, comma 1, lett. c), del Codice);

Alternativamente, nel caso in cui il concorrente presenti delle condanne, dovrà rendere le dichiarazioni:

- tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima;

d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55 e ss. mm.ii. o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa (art. 38, comma 1, lett. d), del Codice);

e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'AVCP (art. 38, comma 1, lett. e), del Codice);

f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della sua attività professionale (art. 38, comma 1, lett. f), del Codice);

g) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, del Codice, 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 (art. 38, comma 1, lett. g), del Codice);

h) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'AVCP, non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti (art. 38, comma 1, lett. h), del Codice);

i) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito (art. 38, comma 1, lett. i), del Codice);

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68 (art. 38, comma 1, lett. l), del Codice);

m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (art. 38, comma 1, lett. m), del Codice), e di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto);

m-bis) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'AVCP, non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA (art. 38, comma 1, lett. m-bis), del Codice);

m-ter) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter), del Codice);

m-quater) ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1, lettera m-quater), e comma 2 dell'art. 38 del Codice di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.

A tale scopo il concorrente rende, alternativamente:

- la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura;
- la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;
- la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione;

Si precisa che:

- a pena di esclusione, le attestazioni di cui al presente paragrafo 12.2, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- a pena di esclusione, le attestazioni di cui al presente paragrafo 12.2, nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- a pena di esclusione, le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter, devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci). Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci;
- a pena di esclusione, l'attestazione del requisito di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci); nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

12.3 Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, a pena di esclusione:

- a) indica l'iscrizione all'apposito Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane ai sensi della l. 25 gennaio 1994, n. 82 e del d.m. 7 luglio 1997, n. 274, ovvero, se non residente in Italia, ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza, precisando gli estremi dell'iscrizione (numero e data), della classificazione e la forma giuridica;
- b) indica i dati identificativi (nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica) del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di tutti i direttori tecnici, gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi;
- c) attesta che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono stati soggetti cessati dalle cariche societarie indicate nell'art. 38, comma 1, lett. c), del Codice, ovvero indica l'elenco degli eventuali soggetti cessati dalle cariche societarie suindicate nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

12.4) Ai fini della dimostrazione della capacità economica-finanziaria prevista dall'art.41 D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i. il soggetto può fornire alternativamente:

- dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000 attestante la somma complessiva del fatturato globale di impresa realizzato negli ultimi tre esercizi compreso quello in corso alla pubblicazione del bando (2012-2013-2014) non inferiore alla metà dell'importo posto a base d'asta;

- polizza fidejussoria (bancaria o assicurativa) di € 6.672,81, pari al valore del 20% dell'importo a base d'asta.

Il concorrente aggiudicatario che avrà dichiarato l'importo globale delle forniture, è tenuto ad esibire la documentazione probatoria a conferma della dichiarazione resa.

12.5) Ai fini della dimostrazione della capacità tecnica organizzativa prevista dall'art.42 de D. Lgs n.163/2006, il soggetto fornisce dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, con elenco dei principali servizi similari prestati negli ultimi tre anni (almeno uno).

12.6) In caso dell'avvalimento, a pena di esclusione, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

a) dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;

b) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:

1. attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
2. si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;

c) originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 49, comma 5, del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente.

12.7) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, a pena di esclusione, dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a. delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
- b. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta.

12.8) Dichiarazione, a pena di esclusione, di accettare il protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL al quale il Comune di Villalba ha aderito con deliberazione di Giunta Comunale n. 146 dell'11 maggio 2012, secondo il modello che si allega al presente bando (allegato "C");

12.9) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente:

1. indica il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di PEC o il numero di fax il cui utilizzo autorizza, ai sensi dell'art. 79, comma 5, del Codice, per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara;
2. indica le posizioni INPS e INAIL e l'agenzia delle entrate competente per territorio;
3. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
4. indica le prestazioni che intende affidare in subappalto;
5. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

12.10) Cauzione provvisoria, a pena di esclusione, ai sensi dell'art.75, comma 8, del D. Lgs. n.163/2006, di € 667,28 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, anche a mezzo polizza fideiussoria bancaria o assicurativa.

Si precisa che la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui al presente paragrafo 12 obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura di €. 166,00 il cui versamento è

garantito dalla cauzione provvisoria. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante non ne richiede la regolarizzazione, né applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di cui al secondo periodo il concorrente è escluso dalla gara. Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalja delle offerte.

13) Contenuto della Busta "B - Offerta economica"

Nella busta "B - Offerta economica" deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta economica, redatta in carta libera nella quale si dovrà indicare la percentuale di ribasso offerta, scritta in cifre ed in lettere. La predetta offerta, a pena di esclusione, dovrà essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, contenuta in apposita busta debitamente sigillata e firmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, nella quale oltre l'offerta non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta deve essere firmata dall'imprenditore o dai legali rappresentanti della Società o Ente Cooperativo o Consorzio nel qual caso occorre dimostrare, mediante idonea documentazione da allegare, il conferimento al legale rappresentante della Società o Cooperativa o Consorzio di Cooperative, della facoltà di adempiere alle incombenze relative. In caso di imprese riunite ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

14) Cauzione definitiva.

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva nei modi di cui all'art. 113 del D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i.. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che la P.A. potrà subire in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso.

15) Rinnovo dell'affidamento

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D. Lgs. n.163/2006, nei dodici mesi successivi alla stipulazione del contratto iniziale, potrà, a suo insindacabile giudizio, fare ricorso alla procedura negoziale senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento del servizio di fornitura di alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica per la scuola per l'infanzia e primaria in favore dell'operatore economico aggiudicatario per un periodo non superiore a quello per cui è stata indetta la presente procedura ad evidenza pubblica.

16) Trattamento dati personali

I dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D. Lgs. 196/2003 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

AVVERTENZE E CONDIZIONI SPECIALI

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, entro dieci giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, tutti i documenti che l'Amministrazione Comunale riterrà utili.

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga al Comune in tempo utile;
- trascorso il termine fissato, non verrà riconosciuta valida altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- una stessa ditta non potrà far pervenire più di una offerta, ove si verifichi un caso del genere, la ditta verrà esclusa dalla partecipazione alla gara;
- nel caso di discordanza fra il prezzo percentuale indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Ente;
- si procederà all'esperimento della gara ed all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

Possono essere inserite in un unico foglio tutte le dichiarazioni previste nel presente bando, nel rispetto della normativa vigente per ciascuna dichiarazione.

Tutte le dichiarazioni sostitutive di atto notorio, a pena di esclusione, e le eventuali "autocertificazioni", in sostituzione dei documenti, debbono essere rese, a pena di esclusione, con firma autenticata a norma di legge, ovvero allegando copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante, in corso di validità.

Saranno esclusi dalla gara i plichi contenenti l'offerta o la domanda di partecipazione non integri o in presenza di altre irregolarità relative alla chiusura degli stessi tali da far ritenere che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Saranno escluse dalla gara le offerte in caso di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o altri elementi essenziali.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta.

E' ammessa l'integrazione della documentazione presentata, esclusa l'offerta in senso stretto, purché pervenga entro i termini e con le medesime modalità e formalità specificate per la presentazione del plico. In tal caso il plico dovrà recare la seguente dicitura "plico integrativo per la gara del giorno _____ ore 10,00 relativa alla fornitura di alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria a.s. 2014/2015" e l'intestazione della ditta mittente.

Nel caso che siano state ammesse solo due offerte e queste risultino uguali tra di loro, si procederà all'aggiudicazione, a norma dell'art. 77 del regolamento generale dello Stato, approvato con R.D. 23.5.1924 n. 827.

Il presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone, comunque, comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano vantare alcuna pretesa al riguardo. Nel caso in cui la gara si protragga per oltre 4 ore dalla data di inizio della stessa, il presidente ha facoltà di sospenderla e di rinviare la prosecuzione all'indomani non festivo ad ora da stabilirsi. Il presidente, inoltre, ha facoltà di sospendere la gara e rinviarla all'indomani o al giorno successivo non festivo ad ora da stabilirsi nel caso in cui insorgano complesse problematiche interpretative inerenti la gara stessa.

Le spese contrattuali, tutte incluse e nessuna esclusa, sono a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

L'aggiudicazione, resterà vincolata all'osservanza delle condizioni e modalità stabilite nel Capitolato d'Oneri, che qui si intende interamente riportato e trascritto.

Per quanto non diversamente disposto nel bando di gara e nel capitolato di appalto, valgono le disposizioni di legge vigenti in materia di appalti pubblici in quanto compatibili.

Il presente bando sarà affisso all'Albo Pretorio del Comune di Villalba e pubblicato sul sito internet del Comune stesso www.comune.villalba.cl.it. La documentazione è comunque disponibile presso l'Ufficio di Servizi Sociali nei giorni feriali e nelle ore di ufficio.

VILLALBA _____

Il Capo Area II Finanziaria e Personale
Giuseppe Plumeri



COMUNE DI VILLALBA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

via Vittorio Veneto 97 93010 Villalba (CL) – www.comune.villalba.cl.it

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PER L'INFANZIA E PRIMARIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2014/2015.

ART. 1

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di circa 9615 pasti caldi ai bambini della scuola per l'infanzia e primaria, alle insegnanti ed al personale ATA in servizio alla mensa scolastica. Il servizio include la fornitura degli alimenti, (compresa l'acqua minerale naturale) prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere e servizio espresso e non dal presente capitolato, per 5 giorni alla settimana per i bambini della scuola per l'infanzia e per n.4 giorni per i bambini della scuola primaria, fatte salve le vacanze previste dal calendario scolastico.

ART. 2

La ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti nei giorni di cui al precedente art. 1, scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica, ed i relativi allegati, approvata dall'Autorità Sanitaria, che fa parte integrante e sostanziale del presente capitolato. La ditta è tenuta altresì a garantire l'erogazione di diete personalizzate in favore di utenti affetti da particolari patologie certificate.

In alternativa la famiglia potrà fornire i prodotti specifici con l'impegno, da parte della ditta, della preparazione degli stessi seguendo gli accorgimenti opportuni, in questo caso gli utenti non saranno tenuti alla consegna del buono pasto.

Nel caso di utenti intolleranti al glutine, per la scelta dei prodotti, nonché la preparazione con l'utilizzo di contenitori ed utensili appropriati, si opererà secondo il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che sarà fornito dalla famiglia.

ART. 3

La preparazione e la somministrazione dei pasti, che avverrà in due turni presumibilmente alle ore 12,00 ed alle ore 13,00 secondo le esigenze dell'istituzione scolastica, sarà effettuata per i due ordini di scuola, presso il locale adibito a mensa scolastica. E' prevista la possibilità, durante l'anno scolastico in corso, che la somministrazione dei pasti per i bambini della scuola per l'infanzia debba avvenire presso i locali della scuola materna Don Milani (attualmente in ristrutturazione e distante circa 30 metri dal locale di preparazione) pertanto la ditta aggiudicataria, in

tal caso, dovrà provvedere all'acquisizione della certificazione sanitaria per il trasporto dei pasti caldi. Per la preparazione dei pasti si utilizzeranno gli impianti, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere preventivamente all'acquisizione della certificazione sanitaria relativa ai locali utilizzati. La ditta avrà cura del buon uso e stato di conservazione delle attrezzature di proprietà dell'ente affidante. La pulizia quotidiana dei locali cucina e refettorio, delle suppellettili (piatti, posate, bicchieri, strofinacci...), la distribuzione dei pasti, la fornitura di tovaglioli e delle tovaglie monouso dovranno essere assicurati dalla ditta. Sono a carico del Comune di Villalba le spese di manutenzione delle attrezzature, il consumo dell'acqua, gas ed energia elettrica.

ART. 4

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio con proprio personale qualificato in numero sufficiente ed in conformità alle prescrizioni vigenti in materia nonché in regola con i requisiti sanitari previsti dalla legge, allo stesso dovranno essere applicate le norme del contratto nazionale di lavoro di categoria. Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente il personale (oneri previdenziali ed assicurativi) è a carico della ditta aggiudicataria, nonché ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potranno provocare al Comune o a terzi.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà comunicare per iscritto:

- l'elenco nominativo degli operatori impiegati con relativa qualifica e mansione;
- il nominativo di un incaricato responsabile del coordinamento di tutte le attività connesse al servizio nonché la gestione dei rapporti con l'A.C.

ART. 5

Il Comune di Villalba promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indicherà le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.

Quanto sopra non fa venir meno l'obbligo per la ditta di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

ART. 6

Il servizio sarà erogato dietro presentazione di buoni pasto che la ditta aggiudicataria provvederà a farsi consegnare giornalmente dagli alunni fruitori.

Il numero dei pasti potrà variare sia in aumento che in diminuzione senza che la ditta possa vantare ulteriori diritti aggiuntivi rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione.

ART. 7

Nel caso di vacanze non previste dal calendario scolastico o per scioperi o per altre cause, il Comune dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui si verificano assenze in massa tali da determinare una presenza inferiore a n. 30 fruitori (compresi gli insegnanti) i pasti non verranno forniti ed alla ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun compenso od indennizzo di sorta. I pasti non saranno forniti nei giorni in cui le attività didattiche verranno svolte solo in orario antimeridiano con le insegnanti che operano in compresenza.

ART. 8

La ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie, impiegando sempre prodotti di prima qualità, preferibilmente di produzione locale, freschi, di marche note e di provenienza nazionale, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Per i pasti caldi non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati ad eccezione del pesce, piselli, minestrone e patate con divieto di scongelamento e ricongelamento. Si fa obbligo l'uso del sale iodato.

A tale scopo i controlli di cui al successivo art. 9, saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di carattere igienico anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti. Qualora si verificassero inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune potrà sospendere il servizio o rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta alla determinazione di danni e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

ART. 9

L'Amministrazione Comunale vigilerà sul servizio con le modalità ritenute più idonee senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni. La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale sia mediante i preposti organi dell'A.S.P. competente per territorio.

ART. 10

Il pagamento in favore della ditta appaltatrice avverrà a mensilità posticipate, previa presentazione di regolare fattura con allegata dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000 attestante il rispetto degli obblighi contrattuali e previdenziali del personale utilizzato. Alla fattura dovranno essere allegati i buoni pasto che il Comune fornirà preventivamente agli utenti.

ART. 11

Il prezzo di ciascun pasto è fissato in € 3,47 oltre IVA.

L'importo complessivo presuntivo della fornitura ammonta a presunte € 34.987,06 comprensivo di IVA al 4% ed oneri di sicurezza.

ART. 12

La ditta aggiudicataria è obbligata alla sottoscrizione del contratto in forma pubblica amministrativa, le cui spese, diritti di segreteria ed ogni altra spesa conseguente saranno per intero a suo carico.

ART. 13

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espressamente richiamo, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore.

Menù per refezione scolastica - Infanzia e Primaria

Anno scolastico
2014/2015

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con lenticchie (1) - Frittata di verdure (2) - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortellini in brodo - Filetto o bastoncini di pesce - Insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con lenticchie (1) - Filetto o bastoncini di pesce - Insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone con pasta o riso (4) - Salsiccia con patate - Frutta di stagione - Pane - Acqua
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con salsa di pomodoro - pollo panato - insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Riso con spinaci o salsa di pomodoro - Arista di maiale con funghi o patate - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone con pasta o riso (4) - hamburger di vitello - Patate al forno - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con ricotta o piselli - Frittata di verdure (2) - Frutta di stagione - Pane - Acqua
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina con brodo vegetale o passato di verdure - mozzarella (3) - Insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di legumi con pasta o riso - Pollo arrostito - Insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con patate - Pollo arrostito - Insalata mista - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pastina con crema di zucca o zucchine - uovo con piselli - Frutta di stagione - Pane - Acqua
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso con piselli - Frittata di patate - Spinaci - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con ricotta o pesto di basilico - Frittata di verdure (2) - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta o riso con salsa di pomodoro - Polpette - verdure di stagione - Frutta di stagione - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con crema di broccoli o di verdure - Insalata di tonno patate e fagiolini bolliti - Frutta di stagione - Pane - Acqua
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al forno - verdure di stagione - Frutta di stagione (5) - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrone con pasta o riso (4) - mozzarella (3) - Insalata mista - Frutta di stagione (5) - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pizza Margherita - verdure di stagione - Frutta di stagione (5) - Pane - Acqua 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con salsa di pomodoro - bastoncini di pesce - insalata mista - Frutta di stagione (5) - Pane - Acqua

(1) Alternativa: fagioli o ceci

(2) Utilizzare verdure di stagione e sempre diverse (es. zucchine, spinaci, bietole, broccoli, carciofi, cardi)

(3) Alternativa: provola, pecorino primosale, emmenthal, scamorza

(4) Alternativa: pastina con carote sedano zucchine cipolla e patate

(5) Alternativa: macedonia o yogurt o dessert (esempio crostata di frutta)

DOTT.SSA DANILA SORCE

DIETISTA

Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
Tel. 389 4862775

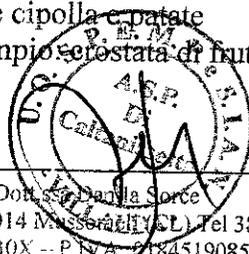


TABELLE DIETETICHE E MODALITA' GENERALI DI PREPARAZIONE

INDICE

1. PRIMI PIATTI

- 1.1 Pasta con lenticchie
- 1.2 Pasta con salsa di pomodoro
- 1.3 Pastina con brodo vegetale o passato di verdure
- 1.4 Minestrone con pasta o riso oppure pasta con carote zucchine cipolla e patate
- 1.5 Pasta con piselli
- 1.6 Pasta con patate
- 1.7 Crema di legumi con riso
- 1.8 Pasta con ricotta
- 1.9 Tortellini in brodo
- 1.10 Riso con spinaci
- 1.11 Pasta con crema di broccoli
- 1.12 Pastina con crema di zucca

2. SECONDI PIATTI

- 2.1 Frittata di verdure
- 2.2 Pollo panato
- 2.3 Prosciutto
- 2.4 Salsiccia con patate
- 2.5 Bastoncini di pesce panato
- 2.6 Arista di maiale con funghi
- 2.7 Pollo arrostito
- 2.8 Polpette al sugo
- 2.9 Frittata di patate
- 2.10 uovo con piselli
- 2.11 Insalata di tonno patate e fagiolini bolliti
- 2.12 Mozzarella

3. PIATTI UNICI

- 3.1 Pasta al forno

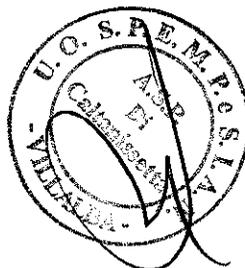
4. CONTORNI

- 4.1 Insalata mista
- 4.2 Broccoli bolliti
- 4.3 Verdure di stagione

5. FRUTTA DI STAGIONE

6. PANE

7. CONDIMENTI



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
Tel. 389 4862775

1. PRIMI PIATTI

1.1 PASTA CON LENTICCHI O FAGIOLI O CECI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	30	40	50
Legumi secchi	20	20	30
Cipolla bianca	5	5	5
Pomodori pelati	20	20	30
Biete e sedano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.2 PASTA O RISO CON SALSA DI POMODORO E BASILICO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	50	70	90
Salsa di pomodoro*	q.b.	q.b.	q.b.
Odori (basilico)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v. oliva	15	20	20
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

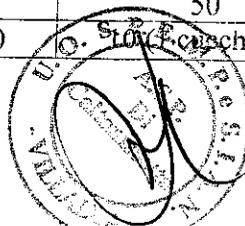
*Alternativa: pomodoro pelato 20 gr

1.3 PASTINA CON BRODO VEGETALE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pastina o riso	40	60	90
Sedano	5	5	5
Cipolla bianca	5	5	5
Carote	10	10	20
Pomodori	10	10	20
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.3 PASTINA CON PASSATO DI VERDURE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pastina o riso	30	40	60
Bietole	10	20	20
Cipolla bianca	5	5	5
Carote	20	20	30
Pomodori	20	20	20
Patate	60	70	80
Zucchine	50	50	70
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
 Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Sorce (CL)
 C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
 Tel. 389 4862775

1.4 MINESTRONE CON PASTA O RISO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pastina o riso	30	40	60
Bietole o altre verdure	10	20	20
Cipolla bianca	5	5	5
Carote e sedano	10	15	20
Pomodori	20	20	20
Patate	60	70	80
Zucchine	50	50	70
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.4 PASTA CON CAROTE SEDANO ZUCCHINE CIPOLLA E PATATE

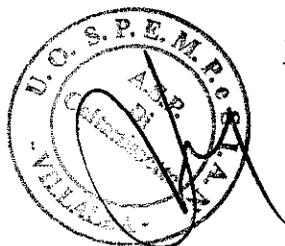
Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pastina	40	50	70
Carote	10	20	20
Sedano	10	20	30
Cipolla bianca	10	10	10
Patate	50	60	70
Zucchine	50	50	70
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	20 (2 cucchiaini)
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.5 PASTA CON PISELLI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	50	70	90
Piselli	100	120	150
Cipolla e aglio	q.b.	q.b.	q.b.

1.6 PASTA CON PATATE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	50	70	90
Patate	100	120	150
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	20 (21 cucchiaini)



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
 Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
 C.F.: SRC DNL 88M54 F830X - P. IVA 01545190857
 Tel. 389 4862775

1.7 CREMA DI LEGUMI CON RISO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Riso	30	40	50
Fagioli borlotti secchi e legumi vari	20	20	30
Cipolla bianca	5	5	5
Pomodori pelati	20	20	30
Olio e.v.d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.8 PASTA CON RICOTTA FRESCA

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	50	70	90
Ricotta FRESCA DA CESEIFICIO	80	100	120

1.9 TORTELLINI IN BRODO

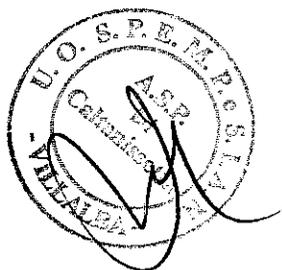
Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Tortellini	70	80	120
Brodo di verdure di stagione	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.10 RISOTTO CON SPINACI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Riso	50	70	90
Spinaci	20	20	30
Ricotta	20	20	30
Latte e burro	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

1.11 PASTA CON CREMA DI BROCCOLI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	50	70	90
Broccoli o Cavolfiore	80	100	120
Cipolla e aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	20 (2 cucchiaini)



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
 Via Sorce G. Nota, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
 C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
 Tel. 389 4862775

1.12 PASTINA CON CREMA DI ZUCCA GIALLA

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pastina	50	70	90
Zucca gialla	100	120	150
Cipolla e aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Latte e burro	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	20 (2 cucchiaini)

Procedimento: tagliare in piccoli pezzetti la zucca gialla e cuocerla in padella antiaderente con cipolla, aglio (privato dell'anima - parte interna-), sale iodato, pepe e qualche cucchiaino di acqua. Una volta cotta frullare con frullatore ad immersione aggiungendo abbondante prezzemolo spezzettato con le mani (non utilizzare il coltello o la mezza luna per evitare di perdere la preziosa vitamina C di cui il prezzemolo è ricco!) e unire alla pastina precedentemente bollita e scolata.

2. SECONDI PIATTI

2.1 FRITTATA DI VERDURE

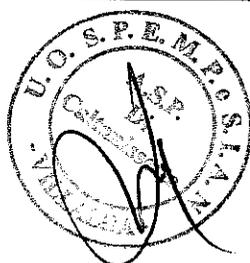
Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Uovo	n. 1	n. 1	n. 1
Verdure (es. zucchine, spinaci, bietole, broccoli, cipolle bianche, carciofi, cardi ecc..)	70	70	70
Cipolla e/o aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Spezie e aromi (es. basilico, menta ecc...)	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.

2.2 FOLLO PANATO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Petto di pollo	60	80	100
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.

2.3 PROSCIUTTO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Prosciutto cotto senza polifosfati	50	60	80



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
 Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
 C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
 Tel. 389 4862775

2.4 SALSICCIA CON PATATE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Salsiccia	50	60	80
Patate	60	80	100
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (es. rosmarino ecc)	q.b.	q.b.	q.b.

2.5 FILETTO o BASTONCINI DI PESCE PANATO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Filetto di merluzzo o nasello o spigola o platessa	70	90	120
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (es. alloro ecc)	q.b.	q.b.	q.b.

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Bastoncini di pesce panato	n. 3	n. 4	n. 4

2.6 ARISTA DI MAIALE CON FUNGHI

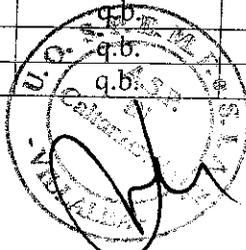
Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Arista di maiale	70	80	100
Funghi freschi	100	120	150
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.

2.7 POLLO ARROSTITO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Petto di pollo	60	80	100
Aromi (es. origano, rosmarino)	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.

2.8 POLPETTE AL SUGO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Carne di manzo o vitello	40	60	80
Uovo	n. 0.5	n. 1	n. 1
Pangrattato	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi (menta e prezzemolo)	q.b.	q.b.	q.b.
Salsa di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
 Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (Cl)
 C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845490857
 Tel. 389 486777

2.9 FRITTATA DI PATATE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Uovo	n. 1	n. 1	n. 1.5
Patate	70	90	120
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Formaggio grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.

2.10 UOVO E PISELLI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Uovo	n. 1	n. 1	n. 1.5
Piselli	80	100	120
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.

2.11 INSALATA DI TONNO PATATE E FAGIOLINI BOLLITI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Tonno in scatola	40	60	80
Patate	60	80	100
Fagiolini	70	100	120
Aromi (origano)	q.b.	q.b.	q.b.

2.12 MOZZARELLA

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Mozzarella	60	60	125
Aromi (origano)	q.b.	q.b.	q.b.

Alternativa: provola, pecorino primosale, emmenthal, scamorza

3. PIATTI UNICI

3.1 PASTA AL FORNO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pasta	60	80	100
Salsa di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
Uova sode	n. 1/2	n. 1/2	n. 1/2
Tritato di maiale o vitello	q.b.	q.b.	q.b.
piselli	q.b.	q.b.	q.b.
Odori (basilico)	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v. oliva	15	20	20
Parmigiano o pecorino	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	20 (1 cucchiaino)



DOTT.SSA DANILA SORCE

DIETISTA

Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)

C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857

Tel. 389 4862775

4. CONTORNI

4.1 INSALATA MISTA

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Verdure crude a scelta*	80	100	150
Origano, menta, prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v. d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

*scegliere una o più delle seguenti verdure: lattuga, rucola, radicchio, finocchio, pomodoro, carote, cocomeri.

4.2 BROCCOLI BOLLITI

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Fagiolini	80	100	120
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v. d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

4.3 VERDURE DI STAGIONE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Verdure di stagione*	80	100	120
Origano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e.v. d'oliva	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)

* La verdura può essere consumata cruda o cotta scegliendo tra una o più di queste verdure: lattuga, rucola, radicchio, sedano, carote, finocchio, pomodori, giri, bietole, spinaci, cicoria, cipolla, verza, cardi, carciofi, fagiolini, funghi, melanzane, peperoni, zucchine, zucca gialla.

Le modalità possibili di cottura delle verdure sono:

- bollita in acqua salata e consumata con parte del brodo di cottura (il brodo infatti contiene molte vitamine e Sali minerali che durante la bollitura sono passati dalla verdura all'acqua – per questo è consigliato di bollire le verdure nell'acqua sufficiente, senza eccedere, in modo da "buttare" meno brodo possibile -);
- a vapore;
- cotta in forno;
- saltata in padella;
- arrostita.

Condire con olio extra vergine di oliva (aggiunto crudo al termine della cottura) e abbondanti aromi e spezie (origano, prezzemolo, timo, maggiorana, pepe, peperoncino ecc).



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
Via Sorce G. Nota, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F630X - P. IVA 01845190857
Tel. 389 4862775

5. FRUTTA DI STAGIONE

Scegliere frutta di stagione nella quantità di 100-150 gr.

Varianti: mela, pera, kiwi, banana, arancia, mandarino, uva, pesca, albicocca, susine, fragole, melone giallo.

L'eventuale frutta con nocciolo (es. pesche, albicocche ecc) va servita snocciolata.

Alternative alla Frutta:

- 1 volta a settimana può essere servita la macedonia, realizzata con 3-4 tipi di frutta diversa condita con succo di limone e zucchero – quantità: 100-150 gr.
- 1 volta a settimana può essere servito 1 yogurt da 125 gr alla frutta, bianco oppure alla vaniglia.
- 1 volta alla settimana può essere servito un dessert: crostata di marmellata.

6. PANE

PANE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Pane di grano duro	40	50	70

7. CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

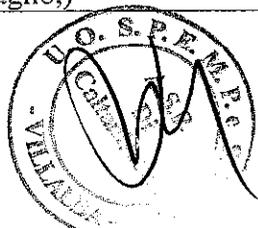
Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Olio extra vergine di oliva	20 (2 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)

PARMIGGIANO O PECORINO GRATTUGIATO

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Formaggio grattugiato	10 (1 cucchiaino)	15 (1.5 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)

AROMI e SPEZIE

Lista degli alimenti	Grammature		
	Infanzia	Elementari	Adulti
Aromi e spezie (origano, tomo, salvia, menta, alloro, pepe, prezzemolo, rosmarino, maggiorana, cipolla, aglio,)	q.b.	q.b.	q.b.



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA
Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
Tel. 389 4862775

NOTE AI MENU per l'ANNO SCOLASTICO 2014/2015

- Tutte le grammature delle tabelle sono da intendersi nette al crudo e riferite alla parte edibile, salvo diversa indicazione. In particolare il peso del pesce congelato/surgelato è da intendersi al netto della glassatura.
- Per la preparazione ed il condimento delle varie pietanze deve essere utilizzato solo olio extra vergine di oliva da aggiungere a crudo a cottura ultimata.
- Per la preparazione ed il condimento delle varie pietanze deve essere utilizzato esclusivamente sale iodato.
- Per i soggetti celiaci devono essere utilizzati e serviti prodotti senza glutine ai sensi della legge 123/2005.
- Il brodo vegetale usato per la cottura dei risotti o pasta deve essere fatto preferibilmente con verdure fresche oppure verdura surgelata.
- **NON POSSONO ESSERE USATI** farine per addensare e dadi per brodo o prodotti per insaporire contenenti glutammato monosodico.
- Il Parmigiano Reggiano, come condimento del primo piatto, deve essere consegnato già grattugiato in vaschette separate.
- Per ogni settimana il formato della pasta servita deve essere almeno di tre formati diversi.
- Nei refettori devono essere sempre presenti il sale iodato, l'olio extra vergine d'oliva e l'aceto per l'integrazione del condimento dei contorni.
- Gli spinaci devono essere molto ben strizzati e tagliati finemente.
- Le insalate miste devono corrispondere nei tipi e nelle grammature a quanto indicato nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate.
- i finocchi, le carote ed eventuali altre verdure da servire "crude" devono essere sempre tagliati a julienne; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili, soprattutto per la scuola dell'infanzia.
- Per i formaggi serviti privi della confezione originale la data di scadenza dovrà comunque essere comunicata ai refettori.
- La frutta deve essere fornita a rotazione secondo la stagione, fornendone almeno tre tipi diversi nella settimana.
- La macedonia deve essere composta da almeno tre-quattro tipi diversi di frutta e condita con succo di limone e/o arancio e zucchero.
- Lo yogurt può essere servito alla frutta, bianco intero o alla vaniglia.



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA

Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussomeli (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
Tel. 389 4862775

TABELLE DIETETICHE

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DELLE TABELLE DIETETICHE E DEI MENU'
Le tabelle dietetiche e menù devono essere prodotti in base ai seguenti criteri:

- I menù devono essere prodotti nel rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996 dell' I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la Ricerca degli alimenti e della nutrizione)
- rispetto delle **LINEE GUIDA** per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell' I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003)
- Piramide alimentare
- Indicazioni del nuovo Piano sanitario nazionale (2002-2004)
- Gradimento dell'utenza

Indicazioni dei range di valori di fabbisogno energetico e protidico, per bambini da 5,5-11,5 anni (fonte Iarn 1996 s.i.n.u)

FABBISOGNO ENERGETICO (espresso in range)

	Maschi	Femmine
Da 6,5 a 10,5	calorie 2226-2213	calorie 2038-1924

FABBISOGNO PROTEICO gr/Kg peso corporeo/die

	Maschi	Femmine
Da 6,5 a 10,5	1,28- 1,25	1,28- 1,27

Per gli utenti della mensa il menù sarà così composto:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno,
- pane,
- frutta o yogurt o dolce

DIETA IN BIANCO

La dieta in bianco dovrà essere così composta:

- Riso all'olio extra vergine di oliva
- Carne magra ai ferri, al vapore, lessata
- Patate bollite
- Frutta fresca: Mela

DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute, religiose o etiche la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica.



DOTT.SSA DANILA SORCE
DIETISTA

Via Sorce G. Nola, 11 - 93014 Mussone (CL)
C.F.: SRC DNL 86M54 F830X - P. IVA 01845190857
Tel. 399 4862775



COMUNE DI VILLALBA
(PROVINCIA DI CALTANISSETTA)

Via Vittorio Veneto 97, 93010 Villalba (CL) -
www.comune.villalba.cl.it

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO
INTERFERENZA RELATIVO ALL'APPALTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA
PER L'INFANZIA E PRIMARIA
(Anno scolastico 2014 -2015)**

Premessa:

- Il presente documento è redatto, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, al fine di:
- informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui al capitolato speciale di appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare;
 - promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuali soggetti esterni;
 - ridurre ogni possibile rischi a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro/committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro costituito dall'*interferenza*.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un *contatto rischioso* tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo, il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso non devono, pertanto, essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali è fatto obbligo all'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

Attività da eseguire:

Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola per l'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2014 - 2015.

L u o g h i :

Cucina e refettorio presso il locale mensa scolastica sia per la scuola primaria che per la scuola per l'infanzia; i locali sono ubicati nella via Adua.

Descrizione delle attività:

Il servizio, descritto nel capitolato speciale d'appalto, prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenza:

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto di raccolta.

Il locale cucina si trova presso il locale mensa scolastica dove si trova anche il refettorio per gli alunni della scuola primaria e della scuola per l'infanzia.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELLA ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alla manutenzione o ai controlli in prossimità; la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature e norme, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo ed ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature uti-	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai

lizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti

Ricevimento e stoccaggio merci

Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta

Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli

Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli

controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo

Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni

Totale oneri su ogni singolo pasto:

In relazione ai costi per la sicurezza al fine di eliminare i rischi da interferenza, l'incidenza, per ogni singolo pasto, viene quantificata in € 0,03 (trecentesimodieuro), non soggetti a ribasso.

I costi della sicurezza sono quelli inerenti la formazione del personale, la fornitura della segnaletica di sicurezza e quant'altro necessario.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non preventivabili rischi da interferenze nel corso dello svolgimento del servizio di refezione.

Villalba, li 15 OTT. 2014

**Il Responsabile dell'Area III
(Arch. Luigi Schifano)**

