



# COMUNE DI NOVA SIRI

## PROVINCIA DI MATERA

### SETTORE 2°

(SERVIZI FINANZIARI,  
DEMOGRAFICI, STATISTICI,  
CULTURA, SOSTEGNO ECONOMICO)

## **BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012".**

### **IL COMUNE DI NOVA SIRI**

### **RENDE NOTO**

che è indetto un Bando di Gara per l'affidamento del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA".

#### **1) ENTE APPALTANTE:**

Comune di Nova Siri – Via Dott. Melidoro, n. 1 – 75020 Nova Siri (MT)

RECAPITO TELEFONICO: 0835/506201 FAX: 0835/506226

E-mail: [comunenovasiri@rete.basilicata.it](mailto:comunenovasiri@rete.basilicata.it)

#### **2) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Rag. Antonio D'Armento – Responsabile del 2° Settore (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico)

Tel. 0835/506215 – Fax: 0835/506226 – E-mail: [antonio.darmento@rete.basilicata.it](mailto:antonio.darmento@rete.basilicata.it)

#### **3) DETERMINA A CONTRATTARE:**

Determina n. 133/S.F. del **01.09.2011**, acclarata in pari data al nr. 461 del R.G. delle determinazioni, adottata dal Responsabile del 2° Settore (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico)

#### **4) CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (C.I.G.): 31965314D3 - CODICE UNICO DEL PROGETTO (C.U.P.): B59L11002160004**

#### **5) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DI AFFIDAMENTO:**

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento, mediante procedura aperta ex artt. 54 e 55 D.Lgs. 163/2006 ed in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del prefato decreto, del

**“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – FORNITURA PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA”.**

Più specificamente, l’aggiudicatario dovrà provvedere all’esecuzione delle seguenti attività:

- preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione e porzionamento pasti presso i luoghi di cui sopra;
- apparecchiatura tavoli della sala refettorio con materiale monouso;
- apertura delle vaschette e sbucciatura della frutta;
- sgombero della sala mensa;
- pulizia, sanificazione e riordino refettori ed attrezzature cucina, con l’utilizzo, a proprie spese, di detersivi ed ogni altro prodotto necessario per provvedervi;
- raccolta differenziata dei rifiuti rivenienti dal consumo dei pasti.

Oltre alla fornitura pasti nel normale orario scolastico, l’Ente si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni frequentanti la “Sezione Primavera”, anche al di fuori del periodo scolastico, con svolgimento dal lunedì al venerdì. Nel caso in cui l’Ente si avvalga di tale facoltà, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare tale fornitura, alle medesime condizioni qualitative ed economiche applicate durante l’anno scolastico. La richiesta, accompagnata da una quantificazione approssimativa dei pasti giornalieri, verrà inoltrata alla ditta almeno 10 giorni prima della data di avvio dell’iniziativa. In via puramente indicativa, il numero degli alunni partecipanti alla pregressa esperienza della “Sezione Primavera” si attesta intorno alle 10 unità.

**6) DURATA DELL’AFFIDAMENTO:**

Salvo quanto previsto nell’ultimo capoverso del precedente punto, il servizio oggetto del presente appalto avrà inizio presumibilmente alla data del **26.09.2011** e terminerà il **10.06.2012** e dovrà essere espletato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana.

L’inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall’Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, in relazione alle esigenze di carattere tecnico-organizzativo e funzionale che dovessero presentarsi.

Alla scadenza del periodo suddetto, il rapporto contrattuale si risolverà automaticamente, senza alcun obbligo di disdetta.

Resta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere alla revoca dell’affidamento in caso di inadempimento, ovvero in caso di adempimento tardivo o inesatto, da parte dell’aggiudicatario, oltre alla possibilità di risolvere il contratto, per le cause di cui all’art. 28 del Capitolato.

**7) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:**

Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono le seguenti:

- **SCUOLA DELL’INFANZIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA TRENTO;**
- **SCUOLA PRIMARIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA ALDO MORO;**
- **SCUOLA MEDIA INFERIORE – MARINA DI NOVA SIRI – VIA E. FERMI;**
- **SCUOLA DELL’INFANZIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA;**
- **SCUOLA PRIMARIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA.**

Il numero dei pasti giornalieri presunti è quantificabile come in appresso:

- 1) **SCUOLA DELL’INFANZIA (PLESSO VIA TRENTO):** pasti giornalieri ca. nr. 134 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 2) **SCUOLA DELL’INFANZIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 22 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 3) **SCUOLA PRIMARIA (PLESSO VIA ALDO MORO):** pasti giornalieri ca. nr. 120 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);

- 4) **SCUOLA PRIMARIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 31 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 5) **SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (PLESSO VIA E. FERMI):** pasti giornalieri ca. nr. 44 per 3 giorni alla settimana;
- 6) **INSEGNANTI:** pasti giornalieri ca. nr. 13 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì).

Si precisa che il numero dei pasti sopra indicato è da intendersi meramente indicativo, in quanto la fornitura dei pasti dovrà essere assicurata, giorno per giorno, solamente agli alunni ed insegnanti effettivamente presenti, come comunicato telefonicamente all'aggiudicatario, per ciascun giorno, dal Servizio Socio – Assistenziale comunale. Parimenti, la quantificazione di cui sopra potrà variare a seguito di fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, assenze degli alunni per cause di forza maggiore, come scioperi, ovvero per qualsiasi altra causa che impedisca o renda inopportuno il servizio.

In ogni caso, l'aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei pasti anche oltre il numero sopra indicato per ciascuna scuola, laddove se ne presenti l'esigenza.

#### **8) MODALITA' DI FINANZIAMENTO:**

L'appalto sarà finanziato mediante fondi a carico del Bilancio Comunale di Nova Siri, giusta impegno assunto con la prefata Determinazione a contrattare.

#### **9) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA:**

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006, ossia:

- a) *gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;*
- b) *i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;*
- c) *i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36;*
- d) *i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;*
- e) *i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;*
- f) *i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240;*
- g) *gli operatori economici, ai sensi dell'articolo 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.*

Gli operatori economici di cui al **punto g)** devono presentare, ai sensi dell'art. 1, comma 224, della legge n. 244/2007, una certificazione rilasciata dalla competente autorità dello Stato di stabilimento dalla quale risulti la sussistenza dei requisiti equivalenti a quelli previsti dalla normativa italiana in materia.

I soggetti in precedenza elencati possono partecipare alla gara anche nelle forme di consorzio o di raggruppamento temporaneo di impresa, fermo restando il divieto per il soggetto già partecipante alla gara come aderente ad un consorzio o ad un raggruppamento di partecipare alla stessa anche in forma singola, ovvero in più di un consorzio o di un raggruppamento.

E' vietata qualsiasi modificazione nella composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi e, a tal fine, questi ultimi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, rispettivamente per quali soggetti il gruppo o il consorzio partecipa alla gara.

E' consentita la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti non ancora costituiti, a patto che l'offerta venga sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento e che contenga l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta, che sarà qualificato come capogruppo mandatario e stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

#### **10) REQUISITI ESSENZIALI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

Per poter partecipare alla gara, i concorrenti dovranno essere in possesso, alla data di presentazione della domanda di ammissione, dei seguenti requisiti:

##### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE:**

Possono partecipare alla gara i soggetti che, alla data di presentazione della domanda di ammissione, siano in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale:

- a) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., come specificate nello schema di domanda allegato al presente Bando sotto la lettera "A".

##### **REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE:**

Oltre ai predetti requisiti di ordine generale, i soggetti indicati nell'articolo precedente dovranno essere in possesso, alla data di presentazione della domanda di ammissione, dei seguenti **requisiti di capacità professionale:**

- a) per i soggetti di cui all'art. 34 D.Lgs. 163/2006: iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività **"GESTIONE MENSE SCOLASTICHE O RISTORAZIONE COLLETTIVA"**. I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno provare, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006, la loro iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del predetto decreto, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro in cui sono stabiliti;
- b) per le Cooperative Sociali e i Consorzi di Cooperative Sociali: iscrizione nell'Albo delle Società Cooperative, Sezione "cooperative a mutualità prevalente", istituito presso il Ministero delle Attività produttive ex D.M. 23.06.2004, ovvero nell'Albo delle Cooperative sociali delle rispettive Regioni, ove istituito. I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno provare la loro iscrizione in appositi Albi o Registri equipollenti istituiti presso lo Stato in cui sono stabiliti;
- c) certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, per il servizio di gestione mense scolastiche o di ristorazione collettiva.

##### **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO/ORGANIZZATIVA ED ECONOMICO/FINANZIARIA:**

Infine, i soggetti indicati nell'articolo precedente, ai fini della partecipazione alla gara, dovranno essere in possesso, alla data di presentazione della domanda di ammissione, dei seguenti **requisiti di capacità tecnico/organizzativa ed economico/finanziaria:**

- a) esperienza di almeno cinque anni nella gestione ed erogazione del servizio di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva;
- b) realizzazione, negli ultimi tre esercizi finanziari (2008-2009-2010), di un fatturato globale per un importo pari ad almeno 200.000,00 Euro, IVA esclusa, e di un fatturato per ciascun anno pari ad almeno 66.000,00 Euro, IVA esclusa, relativamente al servizio di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva;
- c) produzione, in sede di gara, di dichiarazione rilasciata da almeno un istituto di credito con cui il concorrente intrattiene o ha intrattenuto rapporti finanziari, di data non anteriore a 90 giorni dalla pubblicazione del bando, nella quale si attesti che il medesimo ha la capacità economica e finanziaria ad assolvere alle obbligazioni assunte.

## **11) POSSIBILITA' DI AVVALIMENTO:**

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'articolo 34, potrà soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico/finanziario e tecnico/organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, mediante l'istituto dell'avvalimento ex art. 49 D.Lgs. 163/2006.

In proposito, il concorrente dovrà presentare, in allegato all'offerta, le seguenti dichiarazioni:

- a) *una sua dichiarazione verificabile ai sensi dell'articolo 48 D.Lgs. 163/2006, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;*
- b) *una sua dichiarazione circa il possesso da parte sua dei requisiti generali di cui all'articolo 38 D.Lgs. 163/2006;*
- c) *una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui al predetto 'articolo 38, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;*
- d) *una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima 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;*
- e) *una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 D.Lgs. 163/2006;*
- f) *in originale o copia autenticata, il 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 per tutta la durata dell'appalto;*
- g) *nel caso di avvalimento, nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui alla lettera f), l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 D.Lgs. 163/2006.*

Si precisa che:

- i concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito;
- più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria;
- l'impresa ausiliaria ed il concorrente avvalente non potranno partecipare entrambi alla medesima gara;
- in caso di aggiudicazione, la cauzione definitiva, redatta nel rispetto di quanto previsto dall'art. 113 comma 2 del D.Lgs. n. 163/2006 dovrà essere emessa a nome dell'impresa ausiliata e dovrà recare l'indicazione dell'impresa ausiliaria, nonché la dicitura che entrambe rispondono in solido per le obbligazioni contratte dall'impresa ausiliaria;
- in caso di fallimento dell'ausiliaria si applica per analogia l'art. 37, comma 19, del D.Lgs. n. 163/2006;
- alle vicende soggettive dell'ausiliaria si applica l'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006;
- è vietata la cessione del contratto di avvalimento, pena la nullità dello stesso;
- ai sensi dell'art. 49, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006, in caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 38, lett. h), del D.Lgs. n. 163/2006 nei confronti dei sottoscrittori, si procederà all'esclusione del concorrente ed all'escussione della cauzione provvisoria; gli atti saranno trasmessi all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici per le sanzioni di cui all'art. 6 comma 11 del D.Lgs. n. 163/2006.

Per quanto non previsto nel presente punto, si rimanda alla disciplina di cui all'art. 49 D.Lgs. 163/2006.

## **12) VALORE PRESUNTO NETTO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI:**

L'importo posto a base d'asta, soggetto a ribasso, ammonta ad Euro **3,40 + IVA 4%** a pasto somministrato agli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei plessi scolastici di Nova Siri Marina e Nova Siri Centro. Pertanto, il valore presunto dell'appalto ammonta a complessivi Euro **200.000,00 + IVA 4%**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per un importo pari **ad Euro 2.000,00**.

**IL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO E' UNICO LOTTO E SARA' AGGIUDICATO AD UNICO CONCORRENTE. NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO O CONDIZIONATE.**

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati verrà effettuato entro 30 gg. dalla data di presentazione delle fatture mensili, corredate dalla documentazione attestante le forniture effettivamente eseguite.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti somministrati nel corso del mese, distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente.

Il pagamento avverrà a cura del responsabile del Servizio Finanziario dell'Ente, previa effettuazione di tutti gli adempimenti di rito.

L'aggiudicatario, unitamente alle fatture mensili, dovrà produrre la documentazione dell'avvenuto pagamento degli oneri previdenziali e assistenziali in favore del proprio personale dipendente.

I crediti spettanti all'aggiudicatario per fornitura eseguita o per quella in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

L'importo risultante dall'aggiudicazione è onnicomprensivo ed esclude qualsiasi altra remunerazione od onere a carico dell'Ente.

## **13) MODALITA' DI GARA:**

La gara sarà espletata secondo la modalità della PROCEDURA APERTA, ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006.

A tal fine, verrà costituita, ad opera del responsabile del 2° Settore del Comune di Nova Siri (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico) ed alla scadenza del termine per la ricezione delle offerte, apposita Commissione, a norma dell'art. 84 D.Lgs. 12/04/2006 nr. 163.

L'aggiudicazione verrà effettuata in base al criterio dell'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA ex art. 83 del predetto decreto, tenendo conto del punteggio complessivo attribuito a ciascun candidato in relazione ai seguenti ambiti:

<b>A – OFFERTA QUALITATIVA</b>	<b>MAX 60 PUNTI</b>
--------------------------------	---------------------

**A.1 – PUNTI 8** Numero totale di pasti di ristorazione scolastica somministrati dal concorrente nell'anno scolastico 2010/2011, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{Numero di pasti somministrati dal concorrente in considerazione}}{\text{Numero più alto di pasti somministrati fra tutti i concorrenti}} \times 8$$

**A.2 - PUNTI 8** Certificazioni di qualità rilasciate al concorrente secondo lo standard ISO UNI EN (oltre quella ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008), così ripartite:

- UNI EN ISO: 22000 = 2 PUNTI
- UNI EN ISO: 22005 = 2 PUNTI
- HACCP UNI: 10854 = 2 PUNTI
- UNI EN ISO: 14001 = 1 PUNTO
- SA 8000 = 1 PUNTO

- A.3 – PUNTI 6** Fornitori con certificazione ISO 9000: presso cui il concorrente intende approvvigionarsi nel corso del servizio, così ripartiti: **PUNTI 1,5** per ogni fornitore con certificazione
- A.4 – PUNTI 9** Ubicazione del Centro di cottura autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva che si intende impiegare nel servizio:
- **PUNTI 1** Centro di cottura ubicato fra i 20 ed i 25 km dalla Sede Municipale di Nova Siri Centro
  - **PUNTI 5** Centro di cottura ubicato fra i 10 ed i 19 km dalla Sede Municipale di Nova Siri Centro
  - **PUNTI 9** Centro di cottura ubicato nel territorio comunale o comunque a meno di 10 km dalla Sede Municipale di Nova Siri Centro
- A.5 - PUNTI 6** Numero di addetti alla produzione che il concorrente intende impiegare nel centro di cottura destinato al servizio:
- **PUNTI 1** rapporto maggiore di 1/120 pasti prodotti al giorno
  - **PUNTI 3** rapporto fra 1/120 – 1/101 pasti prodotti al giorno
  - **PUNTI 5** rapporto fra 1/100 – 1/80 pasti prodotti al giorno
  - **PUNTI 6** rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti al giorno
- A.6 – PUNTI 5** Titoli di studio, qualifiche ed esperienza professionale nel settore del suddetto personale *(tale punteggio verrà attribuito mediante una valutazione comparativa della documentazione prodotta da ciascun concorrente in sede di gara)*
- A.7 – PUNTI 10** Impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta nella preparazione pasti: **PUNTI 2** per ogni prodotto offerto
- A.8 – PUNTI 3** Modalità di consegna pasti nei casi particolari di cui all'art. 12 del Capitolato di Gara *(tale punteggio verrà attribuito mediante una valutazione comparativa delle dichiarazioni prodotte da ciascun concorrente in sede di gara)*
- A.9 - PUNTI 5** Eventuali servizi migliorativi ed aggiuntivi (si intende per tale sia la proposta di servizi non previsti nel Capitolato di Gara, sia quella di un maggiore numero di giorni, ore, ecc. in relazione ai servizi previsti, purché ritenuti migliorativi e/o aggiuntivi ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, ovvero l'inserimento nella composizione del pasto giornaliero di eventuali prodotti aggiuntivi, quali merendine, dessert, ecc.)

N.B.: *Nel caso di partecipazione alla gara di consorzi o di raggruppamenti temporanei d'impresa, ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui alla voce A.1, si terrà in considerazione il numero più elevato di pasti somministrati fra i componenti del consorzio o raggruppamento; mentre, ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui alla voce A.2, è sufficiente che le certificazioni di qualità ivi riportate siano possedute da uno dei componenti del consorzio o raggruppamento, sia esso mandante o mandatario.*

<b>B – OFFERTA ECONOMICA</b>
------------------------------

<b>MAX 40 PUNTI</b>
---------------------

Il concorrente dovrà indicare la percentuale di ribasso che intende offrire sull'importo posto a base d'asta, come sotto indicato:

- Prezzo netto di ogni singolo pasto somministrato

importo a base d'asta: € 3,40

Il punteggio verrà determinato mediante l'applicazione della seguente formula:

$$\frac{\text{Ribasso in considerazione}}{\text{Ribasso migliore per l'Ente}} \times 40$$

A parità di punteggio finale, l'aggiudicazione avrà luogo in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'ambito **"OFFERTA QUALITATIVA"** e, in caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte sottoposte a termine o condizione.

### **13) INFORMAZIONI:**

Rimane ad esclusivo carico del concorrente richiedere all'Ente qualsiasi tipologia di informazione utile alla formazione di un'adeguata offerta economica ed alla predisposizione di una completa e soddisfacente offerta progettuale.

Eventuali chiarimenti sul presente Bando di Gara /o sul Capitolato d'oneri potranno essere richiesti, tramite fax o per via telefonica (ai numeri previsti nei punti "1" e "2" del presente Bando), negli orari di apertura al pubblico, ossia dalle ore 8,00 alle ore 14,00 di tutti i giorni feriali, escluso il sabato, e il martedì e giovedì anche dalle ore 16,00 alle ore 19,00.

### **14) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

Per partecipare alla gara in oggetto i concorrenti dovranno far pervenire, entro e non oltre le ore **10,00** del giorno **19.09.2011**, a mezzo raccomandata ovvero mediante Agenzia di recapito autorizzata ovvero mediante consegna a mano, un plico sigillato, contenente al suo interno tre buste separate, al seguente indirizzo: **COMUNE DI NOVA SIRI - Via Dott. Melidoro, n. 1 – 75020 Nova Siri (MT)**.

L'offerta deve essere redatta in lingua italiana.

Del giorno ed ora di arrivo del plico farà fede esclusivamente il timbro apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune di Nova Siri. L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per gli eventuali ritardi dovuti a disservizi degli incaricati della consegna.

**Il recapito del suddetto plico oltre il termine tassativamente indicato, così come la mancanza di uno dei documenti e/o delle dichiarazioni richiesti a pena di esclusione, comporta l'esclusione automatica dalla gara, senza che si proceda all'apertura del corrispondente plico.**

Il plico deve essere sigillato e deve recare all'esterno, oltre alla ragione sociale, alla sede legale ed al recapito telefonico e fax del soggetto concorrente o dei soggetti facenti parte del consorzio o del raggruppamento concorrente, la seguente dicitura **"NON APRIRE – CONTIENE DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012"**, pena l'esclusione automatica dalla gara.

Le tre buste contenute all'interno del plico (**BUSTA A, BUSTA B e BUSTA C**) dovranno contenere quanto segue:

<b>BUSTA A – DICHIARAZIONI E DOCUMENTI</b>
--

La BUSTA A deve essere sigillata e deve recare all'esterno la seguente dicitura **"CONTIENE DICHIARAZIONI E DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA"**. Essa deve contenere:

**1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni, datata e sottoscritta dal legale rappresentante e corredata da copia fotostatica del documento d'identità valido del sottoscrittore o dei sottoscrittori, utilizzando preferibilmente lo schema riportato sotto la lettera "A" al presente Bando di gara, con



l'indicazione del recapito cui indirizzare le eventuali comunicazioni, della Partita IVA e/o del codice fiscale, con cui il concorrente, dopo aver chiesto di partecipare alla gara, dichiara, a pena di esclusione, di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. come specificate nel predetto schema di domanda, nonché di possedere i requisiti di capacità professionale ed i requisiti di capacità tecnico/organizzativa ed economico/finanziaria di cui al punto 10) del Bando di Gara, e segnatamente:

- per i soggetti di cui all'art. 34 D.Lgs. 163/2006: di essere iscritto presso la C.C.I.A.A. di ..... per l'attività di **“GESTIONE MENSE SCOLASTICHE O RISTORAZIONE COLLETTIVA”**, fornendo tutti i dati sotto richiesti: ... *omissis* ...; (i soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno dichiarare, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006, di essere iscritti in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 163/2006).

*In alternativa alla dichiarazione, il concorrente potrà produrre Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. di data non anteriore a 6 mesi.*

- per le Cooperative sociali ed i Consorzi di Cooperative sociali: di essere iscritto nell'Albo delle Società Cooperative, Sezione “cooperative a mutualità prevalente”, istituito presso il Ministero delle Attività produttive ex D.M. 23.06.2004, ovvero di essere iscritto nella sezione ..... dell'Albo delle Cooperative sociali della Regione ....., ove istituito, fornendo tutti i dati sotto richiesti: ... *omissis* ...; (i soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno dichiarare di essere iscritti in appositi Albi o Registri equipollenti istituiti presso lo Stato in cui sono stabiliti).

*In alternativa alla dichiarazione, il concorrente potrà produrre Certificato di iscrizione all'Albo delle Cooperative sociali istituito presso il Ministero delle Attività produttive ex D.M. 23.06.2004, ovvero Certificato di iscrizione all'Albo delle Cooperative sociali della Regione di appartenenza.*

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, per il servizio di gestione mense scolastiche o di ristorazione collettiva.

*In alternativa alla dichiarazione, il concorrente potrà produrre copia autenticata, ai sensi del T.U. n. 445/00, della certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000.*

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di essere in possesso di un'esperienza di almeno cinque anni nella gestione ed erogazione del servizio di refezione scolastica o di ristorazione collettiva;

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari (2008-2009-2010), un fatturato globale per un importo pari ad almeno 200.000,00 Euro, IVA esclusa, ed un fatturato per ciascun anno pari ad almeno 66.000,00 Euro, IVA esclusa, relativamente al servizio di refezione scolastica o di ristorazione collettiva;

*Inoltre, tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara dovranno produrre, in allegato alla domanda di partecipazione, una dichiarazione rilasciata da almeno un istituto di credito con cui intrattengono o hanno intrattenuto rapporti finanziari, di data non anteriore a 90 giorni dalla pubblicazione del bando, nella quale si attesti la loro capacità economica e finanziaria ad assolvere alle obbligazioni assunte, a pena di esclusione.*

Nella domanda di partecipazione, il concorrente dovrà, inoltre, rendere le seguenti dichiarazioni:

- di avere preso visione delle norme previste dal Bando di gara, dal Capitolato d'Appalto e dallo schema di contratto e di impegnarsi a mantener fede a tutto quanto previsto da tali norme;

- di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio oggetto di affidamento e di aver ritenuto le condizioni stesse tali da ritenere vantaggiosa l'offerta;

- di avere conoscenza dei luoghi ove dovrà essere espletato il servizio;

- di applicare pienamente e integralmente ai propri addetti le disposizioni della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa;
- di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di impresa o in più di un consorzio ovvero in forma individuale e contemporaneamente in un raggruppamento temporaneo di impresa o in un consorzio;
- di avere la disponibilità di un centro di cottura, collocato ad una distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro, autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva per un minimo di 300 pasti giornalieri;
- di impegnarsi ad assicurare tutti i servizi ed a rispettare tutte le condizioni e prescrizioni previsti nel Bando di Gara, nel Capitolato d'Appalto e nel Contratto di affidamento;
- di impegnarsi ad impiegare, nell'espletamento del servizio oggetto di affidamento, le necessarie figure professionali in possesso di comprovata esperienza nel settore;
- di possedere ed impiegare per il trasporto dei pasti autofurgonati coibentati in numero sufficiente in rapporto ai pasti da distribuire;
- di essere pronto a dare inizio al servizio a far data dal 26.09.2011, e dunque anche nelle more della stipula del Contratto di affidamento;
- di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed irrevocabile, ai sensi dell'art. 1329 del c.c., per un periodo pari a centoottanta giorni dalla data dell'offerta;
- di prestare il consenso, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara;
- di essere a conoscenza delle sanzioni penali irrogabili nel caso di dichiarazioni mendaci, di falsità negli atti e di uso di atti falsi di cui all'art. 76 D.P.R. 445/2000.

La domanda di partecipazione, ove redatta non utilizzando lo schema riportato sotto la lettera "A" al presente Bando di gara, dovrà contenere, in ogni caso, tutte le dichiarazioni in precedenza elencate. Si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara in caso di mancanza, nella domanda di partecipazione, anche di una soltanto delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti di ordine generale, nonché il possesso dei requisiti di capacità professionale e di capacità tecnico/organizzativa ed economico/finanziaria di cui al punto 10) del Bando di Gara.

## **2. CAUZIONE:**

**a) cauzione provvisoria**, nelle forme previste al punto 31) del Capitolato d'Appalto, dell'importo di **€ 4.000,00** (Euro Quattromila/00), pari al **2%** (due per cento) del valore presunto netto del Contratto;

**b) impegno di un fideiussore**, ai fini dell'esecuzione del contratto, a rilasciare la garanzia fideiussoria (**cauzione definitiva**) di cui all'art. 113 del decreto 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, secondo quanto previsto al punto 31) del Capitolato d'Appalto.

## **3. COPIA DEL CAPITOLATO D'ONERI:**

Tale copia deve essere debitamente datata e sottoscritta in ogni sua pagina, per esplicita accettazione, dal legale rappresentante del soggetto concorrente. In caso di consorzi o di raggruppamenti temporanei, la medesima deve essere sottoscritta, in ogni sua pagina, dai legali rappresentanti di tutti i soggetti facenti parte del consorzio o del raggruppamento concorrente.

## **4. DOCUMENTAZIONE AI FINI DEL RISPETTO DELLA LEGALITÀ:**

Al fine di garantire il rispetto della legalità, il concorrente dovrà produrre, a pena di esclusione dalla gara:

*a) dichiarazione redatta in carta semplice, sottoscritta dal libero professionista ovvero dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con la quale si assuma l'impegno a denunciare alla magistratura o agli organi di polizia e, in ogni caso, all'Ente ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ricevuta prima della gara o nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di svolgimento del servizio;*

*b) dichiarazione redatta in carta semplice, sottoscritta dal libero professionista ovvero dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con la quale si assuma l'impegno a denunciare immediatamente alle forze di polizia, dandone comunicazione all'Ente, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti della società, dei suoi componenti o dei loro familiari.*

Il mancato rispetto di tali impegni, nel corso del periodo di affidamento, determinerà la possibilità per l'Ente di risolvere, senza alcuna formalità, il contratto.

#### **5. DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CONTRIBUZIONE ALL' AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE:**

Ai sensi dell'art. 1 comma 65 e 67 della Legge 266/05 (legge finanziaria 2006) ed in applicazione della deliberazione dell'Autorità di Vigilanza per i Lavori Pubblici del 03.12.2010, per partecipare alla presente procedura di gara, ciascun concorrente è tenuto, **pena l'esclusione**, al preventivo versamento della somma di **€ 20,00**(Euro Venti e Centesimi Zero).

A tal fine, la BUSTA A dovrà contenere, **pena l'esclusione**, la ricevuta di versamento della contribuzione dovuta in favore della predetta Autorità per l'importo suindicato, da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

*a) mediante versamento on-line, collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alle offerte copia stampata dalla e-mail di conferma del versamento;*

*b) mediante versamento sul conto corrente postale n. **73582561**, intestato a "AUT.CONTR.PUBB." - Via di Ripetta, 246 - 00186 Roma (codice fiscale **97163520584**), da effettuarsi presso qualsiasi ufficio postale.*

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura: **CIG nr. 31965314D3**;

Come prova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia della stessa, corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo: <http://riscossione.avlp.it>.

Nell'ipotesi di partecipazione alla gara di consorzi o di raggruppamenti temporanei, il versamento è unico ed effettuato dalla capogruppo in nome e per conto di tutti i componenti del consorzio o raggruppamento.

#### **IN RELAZIONE AI PREDETTI PUNTI E NELL'IPOTESI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DA PARTE DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESA, SI AVVERTE CHE:**

*- in relazione alla domanda di partecipazione (punto 1 del presente articolo), dovrà essere presentata un'unica domanda di partecipazione sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti consorziati o raggruppati, fermo restando che i requisiti di ordine generale dichiarati dovranno essere posseduti, al momento della presentazione dell'offerta, da tutti i soggetti consorziati o raggruppati. La Commissione di gara si riserva di accertare, presso gli uffici competenti, la fondatezza di quanto dichiarato dai concorrenti, nei termini e secondo le modalità previste dall'articolo 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. In caso di esito negativo dell'accertamento, la Commissione procederà all'esclusione dalla gara dell'intero consorzio o dell'intero raggruppamento. Relativamente alle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di capacità professionale: quella attestante l'iscrizione presso la C.C.I.A.A., ovvero nei rispettivi Albi per le Cooperative sociali, dovrà essere ripetuta per ciascuno dei soggetti consorziati o raggruppati, mentre quella attestante il possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008 potrà essere resa anche solo dal soggetto mandatario. Relativamente alle*

*dichiarazioni sul possesso dei requisiti di capacità tecnico/organizzativa ed economico/finanziaria: il requisito di cui alla lettera a) può essere posseduto e dichiarato anche solo dal soggetto mandatario; per il requisito di cui alla lettera b) è consentito il cumulo del fatturato globale degli ultimi tre esercizi finanziari, nonché del fatturato per ciascun anno, fra il soggetto mandatario ed i mandanti, purché il mandatario possieda un fatturato pari ad almeno il 60% di quello richiesto; la dichiarazione bancaria da allegare alla domanda di partecipazione dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate o consorziate;*

- in relazione alla cauzione provvisoria ed all'impegno del fideiussore a prestare quella definitiva (punto 2 del presente articolo), dovranno essere unici per l'intero gruppo o consorzio;*
- in relazione alla documentazione ai fini del rispetto della legalità (punto 4 del presente articolo), le relative dichiarazioni dovranno essere prodotte da tutti i soggetti consorziati o raggruppati, a pena di esclusione dalla gara dell'intero consorzio o raggruppamento.*

<b>BUSTA B – OFFERTA QUALITATIVA</b>
--------------------------------------

La BUSTA B deve essere sigillata e deve recare all'esterno la seguente dicitura **“CONTIENE OFFERTA QUALITATIVA”**.

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi dell'**AMBITO A – “OFFERTA QUALITATIVA”**, la BUSTA B dovrà contenere:

- una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si attesti il numero totale di pasti di ristorazione scolastica somministrati dalla Ditta nell'anno scolastico 2010/2011, con allegata documentazione idonea a dimostrare l'effettività di quanto dichiarato;*
- una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichino le certificazioni di qualità possedute dalla Ditta in relazione a quelle di cui alla voce A.2 del punto 13) del Bando di Gara, con allegate copie autenticate, ai sensi del T.U. n. 445/00, delle medesime certificazioni;*
- una dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichino i fornitori con certificazione ISO 9000: presso cui il concorrente intende approvvigionarsi nel corso del servizio, con allegate copie autenticate delle medesime certificazioni;*
- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichi la distanza dalla Sede Municipale di Nova Siri Centro del Centro di cottura autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva che si intende impiegare nel servizio e la relativa localizzazione;*
- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichi il numero di addetti alla produzione che il concorrente intende impiegare nel centro di cottura destinato al servizio ed i relativi nominativi. Tale dichiarazione dovrà riportare l'impegno dell'aggiudicatario di assicurare la presenza dei suddetti addetti per ciascun giorno di espletamento del servizio;*
- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichino titoli di studio, qualifiche ed anni di esperienza professionale nel settore del suddetto personale, con allegate copie dei relativi curricula;*
- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichi il numero ed il tipo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta che si intende utilizzare nella preparazione pasti;*

- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichino le modalità di consegna pasti nei casi particolari di cui all'art. 12 del Capitolato di Gara;
- una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del Dpr. n. 445/00 e successive modificazioni, sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente, con cui si indichino gli "Eventuali servizi migliorativi ed aggiuntivi" che il concorrente intende offrire (si intende per tale sia la proposta di servizi non previsti nel Capitolato di Gara, sia quella di un maggiore numero di giorni, ore, ecc. in relazione ai servizi previsti, purché ritenuti migliorativi e/o aggiuntivi ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, ovvero l'inserimento nella composizione del pasto giornaliero di eventuali prodotti aggiuntivi, quali merendine, dessert, ecc.).

**BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.**

- Prezzo netto di ogni singolo pasto somministrato                      importo a base d'asta: € **3,40**

Non sono ammesse offerte in aumento; offerte condizionate, anche indirettamente, o con riserva; nonché offerte espresse in modo indeterminato.

**15) MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E DI AGGIUDICAZIONE SERVIZIO:**

La Commissione procederà quindi all'apertura dei plichi ed all'esame della documentazione contenuta nella BUSTA A, verificando per ogni concorrente la correttezza formale e sostanziale della documentazione presentata; la Commissione provvederà ad escludere le imprese partecipanti la cui documentazione non risulterà rispondente ai requisiti richiesti dal Bando di gara e ad ammettere alle fasi successive i concorrenti la cui documentazione risulterà rispondente.

Successivamente, la Commissione, in una o più sedute segrete da tenersi nei giorni successivi alla data della prima seduta, procederà, per ciascun concorrente ammesso alla gara, all'esame di tutta la

documentazione contenuta nella BUSTA B ed all'attribuzione dei corrispondenti punteggi secondo i criteri previsti al punto 13) del presente Bando di Gara e, sulla base di tali punteggi, predisporrà una prima graduatoria provvisoria. Ove ritenuto necessario per lo scopo, la Commissione provvederà, prioritariamente all'attribuzione di tali punteggi, alla predisposizione di una griglia valutativa sufficientemente dettagliata per le voci che la richiedano. Con specifico riguardo all'attribuzione dei punteggi dell'Ambito **“Eventuali servizi migliorativi ed aggiuntivi”**, la Commissione attribuirà i relativi punteggi in seguito ad una valutazione quali-quantitativa delle soluzioni proposte, mediante una comparazione fra le medesime.

In una successiva seduta pubblica, la suddetta graduatoria verrà resa nota ai presenti e si procederà all'apertura della **BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA** - ed alla siglatura di ciascun documento in essa contenuto, per tutti i concorrenti ammessi alla gara. La Commissione controllerà la corretta formulazione delle offerte economiche ed escluderà i concorrenti la cui offerta economica non risulterà correttamente formulata.

La Commissione, dopo aver determinato il miglior ribasso offerto, provvederà ad attribuire i punteggi alle diverse offerte economiche, in base alla posizione occupata dai concorrenti nella prima graduatoria provvisoria (dal primo all'ultimo).

I punteggi alle offerte economiche verranno attribuiti applicando la formula prevista al punto 13) del presente Bando.

Al termine dell'assegnazione dei punteggi alle offerte economiche, la Commissione di Gara procederà all'assegnazione del **punteggio complessivo definitivo** a ciascun concorrente, sommando il punteggio attribuito nella prima graduatoria provvisoria al punteggio attribuito all'offerta economica. Sulla base di tale punteggio, verrà stilata la graduatoria definitiva di gara, la quale verrà portata a conoscenza dei concorrenti mediante pubblicazione all'Albo Pretorio on-line del Comune di Nova Siri entro la data del **22.09.2011**.

Se l'offerta dovesse apparire anormalmente bassa, la Stazione appaltante, prima di procedere alla formulazione della graduatoria definitiva di gara, potrà richiedere all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, nonché agli altri elementi di valutazione dell'offerta, mediante il procedimento previsto dall'art. 88 del decreto 163/2006 e ss.mm.ii e, al termine di tali operazioni, la Commissione formulerà la graduatoria definitiva di gara.

Dopo la pubblicazione della graduatoria definitiva di gara, la Stazione appaltante provvederà, con apposito provvedimento da parte dell'organo competente, all'approvazione dei Verbali di Gara da cui risulta l'aggiudicazione provvisoria in favore del soggetto primo classificato, nonché all'aggiudicazione definitiva in favore del medesimo, nei termini di cui agli art. 11 e 12 D.Lgs. 163/2006, ed alle successive comunicazioni di cui all'art. 79 del medesimo Decreto. A norma dell'art. 11, comma 8, del predetto decreto, l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solamente dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

In ogni caso, l'aggiudicatario, in conformità all'art. 11, comma 9, D.Lgs. 163/2006, dovrà dare inizio all'espletamento del servizio, alle condizioni tutte indicate nel Bando di Gara, nel Capitolato d'Appalto e nello schema di Contratto, a far data dal 26.09.2011, e dunque nelle more della stipula del Contratto di affidamento, trattandosi di un servizio rispondente ad un interesse pubblico che subirebbe un grave pregiudizio qualora la sua esecuzione venisse posticipata al decorso dei termini previsti dal predetto decreto per la stipula del Contratto di affidamento. Tale stipula avrà luogo nel termine di 60 giorni e comunque non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva di cui all'articolo 79 D.Lgs. 163/2006.

**Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, ovvero preventivamente alla data del 26.09.2011, l'aggiudicatario, pena l'immediata revoca dell'affidamento, dovrà consegnare alla Stazione Appaltante copia della polizza assicurativa appositamente stipulata, per l'intera durata dell'appalto, per un massimale non inferiore ad €500.000,00 per sinistro blocco unico.**

Si procederà all'affidamento del servizio oggetto di gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta economicamente vantaggiosa per l'Ente; mentre l'Ente potrà decidere di

non dare corso all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna offerta sia economicamente vantaggiosa e/o congrua per lo stesso o per ogni altra causa che renda necessaria e/o opportuna una tale decisione.

Nel caso in cui venga presentata una sola offerta o risulti ammesso un solo offerente e, allo stesso modo, nel caso in cui vengono presentate due sole offerte o ammessi due soli offerenti, si potrà procedere, contestualmente alle operazioni di ammissione, sia alle successive fasi riservate di valutazione della documentazione contenuta nella BUSTA B, con assegnazione dei relativi punteggi, sia alla fase di pubblica apertura dell'offerta economica ed assegnazione dei relativi punteggi.

**L'offerta è immediatamente vincolante per l'offerente, mentre ogni effetto giuridico nei confronti dell'Amministrazione aggiudicante consegue alla stipula del Contratto di affidamento.**

In ogni caso, è assolutamente vietato cedere, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, il servizio oggetto di affidamento.

In caso di rinuncia dell'aggiudicatario o di risoluzione del contratto, l'Ente aggiudicante si riserva di procedere all'affidamento in favore del concorrente secondo classificato nella graduatoria definitiva di gara, con addebito all'aggiudicatario dei maggiori oneri che ne derivino.

## **16) NORME FINALI.**

Il presente Bando di Gara verrà pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune di Nova Siri e sul sito Internet del Comune: <http://www.comune.novasiri.mt.it>.

Fermo restando quanto previsto dall'art. 28 del Capitolato di Gara in relazione alle cause di risoluzione del contratto di affidamento, per tutte le controversie eventualmente insorgenti fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, non si farà ricorso all'arbitrato e la controversia sarà rimessa al foro di Matera.

Quanto previsto nel precedente capoverso si applicherà alle sole controversie, che dovessero insorgere fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, le quali non rientrino nella giurisdizione del giudice amministrativo, visto che, per queste ultime controversie, le parti dovranno obbligatoriamente adire le competenti autorità giurisdizionali amministrative, nei modi e termini fissati dalla L. 1034/1971 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero, in primo grado, dinanzi al Tribunale Amministrativo Regionale di Potenza.

Il termine indicato per la presentazione delle offerte è perentorio e tassativo.

Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato, anche se sostitutivi o aggiuntivi di offerte pervenute.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, compreso il caso fortuito, la forza maggiore ed il fatto di terzi, non giunga a destinazione in tempo utile. Non verrà giustificata l'inosservanza del termine, anche se la stessa fosse determinata da disguidi postali.

**La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti tutta la documentazione integrativa ritenuta necessaria per l'esauriente esame delle relative offerte.**

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese e gli oneri dovuti in dipendenza del contratto da stipulare (imposte, tasse, bolli, diritti, ecc...).

L'aggiudicatario dovrà produrre la documentazione richiesta, iniziare il servizio a far data dal 26.09.2011, e presentarsi alla stipula del Contratto di affidamento nei termini che verranno assegnati dalla stazione appaltante in conformità al disposto di cui all'art. 11 D.Lgs. 163/2006.

Qualora l'aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti dichiarati, ovvero ometta di produrre la documentazione richiesta, di iniziare il servizio a far data dal 26.09.2011, o di stipulare il Contratto nel termine stabilito, la Stazione appaltante, previa pronuncia di decadenza, aggiudicherà il servizio al secondo classificato, con addebito all'aggiudicatario dei maggiori oneri che ne derivino.

Nessun compenso o rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte presentate o in caso di annullamento dell'appalto. È facoltà dei concorrenti chiedere la restituzione della

documentazione prodotta in sede di gara a procedimento espletato, fermo restando che l'Ente potrà comunque conservarne una copia cartacea per documentare l'intero iter della procedura di gara.

Ciascun offerente potrà segnalare all'Amministrazione, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della "SOLA VISIONE" delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 13, comma 6, del D.Lgs. n. 163/2006, e previa notifica ai controinteressati della richiesta di accesso agli atti.

In mancanza di presentazione della suddetta dichiarazione, l'Amministrazione consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, l'accesso nella forma di estrazione di copia della documentazione contenuta nella BUSTA B.

In ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo che la graduatoria definitiva di gara sia stata portata a conoscenza dei concorrenti, mediante pubblicazione all'Albo Pretorio on-line del Comune di Nova Siri e sul sito Internet del Comune: <http://www.comune.novasiri.mt.it>.

Per quanto non previsto dal presente Bando, si fa espresso rinvio al Capitolato d'oneri ed al Contratto di affidamento.

Ai sensi del D.Lgs. nr. 196/2003, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza e che, in proposito, titolare del trattamento è il Comune di Nova Siri. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto d'appalto e alla successiva stipulazione del contratto.

Il responsabile del procedimento di gara è il Responsabile del 2° Settore (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico), **Rag. Antonio D'Armento** – Tel. 0835/506215 – Fax 0835/506226 - e-mail [antonio.darmento@rete.basilicata.it](mailto:antonio.darmento@rete.basilicata.it).

Nova Siri, lì 01.09.2011.



**IL CAPO SETTORE**  
**Rag. Antonio D'Armento**

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Antonio D'Armento", written over the printed name.





**COMUNE DI NOVA SIRI - PROVINCIA DI MATERA**

Sede: Largo Dr. Melidoro s.n.c. – Nova Siri  
**2° SETTORE "Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico"**  
Tel. 0835/506215 – Fax 0835/506226

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012”.**

**CIG. N. 31965314D3  
CUP. N. B59E11002160004**

**BANDO DI GARA**

**ALLEGATO “A”**

**(DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA EX D.PR. NR. 445/2000)**

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) alla via \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ - Partiva IVA \_\_\_\_\_, recapito per  
ogni comunicazione relativa alla gara:  
Indirizzo postale: Via ..... nr. .... - ..... (.....)  
Contatto telefonico .....  
Contatto telefax .....  
Posta elettronica: .....

**CON LA PRESENTE**

**CHIEDE**

di essere ammesso alla gara di cui in oggetto: **AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012”;**

**DICHIARA**

Consapevole della responsabilità penale cui può incorrere, ex art. 76 D.P.R. 445/2000, in caso di dichiarazione mendace o comunque relativa a dati non rispondenti a verità, nonché del fatto che l’omissione anche di una soltanto delle dichiarazioni sotto riportate comporterà l’esclusione del concorrente dalla gara:

**- DI NON TROVARSI IN ALCUNA DELLE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI ALL'ART. 38 DEL D.LGS N. 163/2006**

**E SS.MM.II., E SEGNATAMENTE:**

1. di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non essere in corso nei suoi riguardi un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
2. di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza a suo carico di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n° 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n° 575;
3. di non aver riportato, con sentenza passata in giudicato o con Decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero con sentenza di applicazione della pena ex art. 444 C.P.P., condanne penali per gravi reati in danno allo Stato o alla Comunità che incidono sulla moralità professionale, ovvero condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

*(In caso contrario, indicare in appresso tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione, tenendo presente che non è obbligatorio indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima:*

.....  
.....  
.....  
.....

4. che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara **(N.B.: Barrare i riquadri che interessano – Avvertenza: L'omissione ovvero l'incompletezza dei dati forniti comporta l'esclusione dalla gara):**

☐ **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la ditta o aventi la qualifica di direttore tecnico;

**Avvertenza: Proseguire sul punto, barrando a penna i riquadri nelle parti che interessano e fornendo i relativi dati nelle parti previste, solo nel caso in cui vi siano state cessazioni nell'anno precedente.**

☐ **sono cessati** dalla carica i sigg. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*(Per ciascuno dei soggetti cessati, riportare: cognome, nome, data e luogo di nascita, luogo di residenza, qualifica rivestita, data della cessazione), soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la ditta o aventi la qualifica di direttore tecnico, e nei loro confronti:*

☐ **non è stata pronunciata** sentenza definitiva di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale;

**Avvertenza: Proseguire sul punto, barrando i riquadri nelle parti che interessano, solo nel caso in cui, a carico dei soggetti cessati, siano intervenute condanne e si sia tuttavia verificata una qualsiasi delle 2 casistiche di sotto riportate:**

☐ **è stata pronunciata** sentenza definitiva di condanna passata in giudicato o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale e tuttavia:

- ☐ Vi è stata da parte della Ditta completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;
- ☐ Il/i reato/i è stato depenalizzato, ovvero è intervenuta la riabilitazione, ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero la condanna è stata revocata;
5. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; *(In caso contrario, indicare la data di accertamento definitivo della violazione e dichiarare se la violazione stessa è stata o meno rimossa)*
6. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza ed ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'osservatorio;
7. di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante *(Comune di Nova Siri)*, e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dalla medesima stazione appaltante *(Comune di Nova Siri)*;
8. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui la Ditta ha sede ovvero in cui ha operato; *(si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602)*;
9. di non risultare nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, l'iscrizione nel Casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10 del D.Lgs. 163, 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 dei subappalti;
10. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o secondo quella dello Stato in cui la Ditta ha sede ovvero in cui ha operato; *(si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'art. 2, comma 2, del D.L. 25.09.2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266)*
11. ☐ di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 12 marzo 1999, n° 68);
- ☐ di non essere assoggettato alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge 12 marzo 1999, n° 68);
- (N.B.: Barrare il riquadro che interessa – Avvertenza: L'omissione comporta l'esclusione dalla gara).**
12. che non è stata applicata nei propri confronti la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 c. 2 lett. c del D.Lgs. n° 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
13. ☐ di non essere stato vittima (Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando) dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203,
- ☐ di essere stato vittima (Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando) dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
- (N.B.: Barrare il riquadro che interessa – Avvertenza: L'omissione comporta l'esclusione dalla gara).**

14. ☐ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

**(N.B.: Barrare il riquadro che interessa – Avvertenza: L'omissione comporta l'esclusione dalla gara).**

**- DI POSSEDERE I REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE DI CUI AL PUNTO 10) DEL BANDO DI GARA, E SEGNOTAMENTE:**

- per i soggetti di cui all'art. 34 D.Lgs. 163/2006: di essere iscritto presso la C.C.I.A.A. di ..... per l'attività di **"GESTIONE MENSE SCOLASTICHE O RISTORAZIONE COLLETTIVA"**, fornendo tutti i dati sotto richiesti (i soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno dichiarare, ai sensi dell'art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006, di essere iscritti in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs. 163/2006):

NUMERO DI ISCRIZIONE .....

DATA DI ISCRIZIONE ..... DATA TERMINE .....

FORMA GIURIDICA .....

OGGETTO SOCIALE: .....

.....

.....

In alternativa alla presente dichiarazione, il concorrente potrà produrre Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. di data non anteriore a 6 mesi.

***N.B. NEL CASO DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI, I SUDDETTI DATI DEVONO ESSERE RIPETUTI PER TUTTI I SOGGETTI CONSORZIATI O RAGGRUPPATI.***

- per le Cooperative sociali ed i Consorzi di Cooperative sociali:

☐ di essere iscritto nell'Albo delle Società Cooperative, Sezione "cooperative a mutualità prevalente", istituito presso il Ministero delle Attività produttive ex D.M. 23.06.2004;

☐ di essere iscritto nella sezione ..... dell'Albo delle Cooperative sociali della Regione ....., ove istituito;

SI FORNISCONO TUTTI I DATI SOTTO RICHIESTI (i soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea dovranno dichiarare di essere iscritti in appositi Albi o Registri equipollenti istituiti presso lo Stato in cui sono stabiliti):

NUMERO DI ISCRIZIONE .....

DATA DI ISCRIZIONE .....

FORMA GIURIDICA .....

OGGETTO SOCIALE: .....

.....

.....

In alternativa alla presente dichiarazione, il concorrente potrà produrre Certificato di iscrizione all'Albo delle Cooperative sociali istituito presso il Ministero delle Attività produttive ex D.M. 23.06.2004, ovvero Certificato di iscrizione all'Albo delle Cooperative sociali della Regione di appartenenza.

***N.B. NEL CASO DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI, I SUDDETTI DATI DEVONO ESSERE RIPETUTI PER TUTTI I SOGGETTI CONSORZIATI O RAGGRUPPATI.***

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, per il servizio di gestione mense scolastiche.

*In alternativa alla dichiarazione, il concorrente potrà produrre copia autenticata, ai sensi del T.U. n. 445/00, della certificazione di qualità ISO 9001:2000 o ISO 9001:2008, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000.*

***N.B. NEL CASO DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI, TALE DICHIARAZIONE POTRA' ESSERE RESA ANCHE SOLO DAL SOGGETTO MANDATARIO O CAPOGRUPPO.***

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di essere in possesso di un'esperienza di almeno cinque anni nella gestione ed erogazione del servizio di refezione scolastica o di ristorazione collettiva.

***N.B. NEL CASO DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI, TALE DICHIARAZIONE POTRA' ESSERE RESA ANCHE SOLO DAL SOGGETTO MANDATARIO O CAPOGRUPPO***

- per tutti i soggetti ammessi a partecipare alla gara: di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari (2008-2009-2010), un fatturato globale per un importo pari ad almeno 200.000,00 Euro, IVA esclusa, ed un fatturato per ciascun

anno pari ad almeno 66.000,00 Euro, IVA esclusa, relativamente al servizio di refezione scolastica o di ristorazione collettiva

*N.B. NEL CASO DI CONSORZI O RAGGRUPPAMENTI, È CONSENTITO IL CUMULO DEL FATTURATO GLOBALE DEGLI ULTIMI TRE ESERCIZI FINANZIARI, NONCHÉ DEL FATTURATO PER CIASCUN ANNO, FRA IL SOGGETTO MANDATARIO ED I MANDANTI, PURCHÉ IL MANDATARIO POSSIEDA UN FATTURATO PARI AD ALMENO IL 60% DI QUELLO RICHiesto. PERTANTO, SI DOVRÀ PROCEDERE ALL'INDICAZIONE DEL FATTURATO CONSEGUITO NEI PERIODI CORRISPONDENTI DAL MANDATARIO E DA CIASCUNO DEI MANDANTI.*

#### **DICHIARA INOLTRE,**

- di avere preso visione delle norme previste dal Bando di gara, dal Capitolato d'Appalto e dallo schema di Contratto e di impegnarsi a mantener fede a tutto quanto previsto da tali norme;
- di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio oggetto di affidamento e di aver ritenuto le condizioni stesse tali da ritenere vantaggiosa l'offerta;
- di avere conoscenza dei luoghi ove dovrà essere espletato il servizio;
- di applicare pienamente e integralmente ai propri addetti le disposizioni della contrattazione nazionale di settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa;
- di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di impresa o in più di un consorzio ovvero in forma individuale e contemporaneamente in un raggruppamento temporaneo di impresa o in un consorzio;
- di avere la disponibilità di un centro di cottura, collocato ad una distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro, autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva per un minimo di 300 pasti giornalieri;
- di impegnarsi ad assicurare tutti i servizi ed a rispettare tutte le condizioni e prescrizioni previsti nel Bando di Gara, nel Capitolato d'Appalto e nel Contratto di affidamento;
- di impegnarsi ad impiegare, nell'espletamento del servizio oggetto di affidamento, le necessarie figure professionali in possesso di comprovata esperienza nel settore, come indicate in sede di gara;
- di possedere ed impiegare per il trasporto dei pasti autofurgonati coibentati in numero sufficiente in rapporto ai pasti da distribuire;
- di essere pronto a dare inizio al servizio a far data dal 26.09.2011, e dunque anche nelle more della stipula del Contratto di affidamento;
- di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed irrevocabile, ai sensi dell'art. 1329 del c.c., per un periodo pari a centoottanta giorni dalla data dell'offerta;
- di prestare il consenso, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara;
- di essere a conoscenza delle sanzioni penali irrogabili nel caso di dichiarazioni mendaci, di falsità negli atti e di uso di atti falsi di cui all'art. 76 D.P.R. 445/2000.

#### **Nota bene:**

Le notizie di cui ai punti 2), 3) e 13) delle dichiarazioni di cui sopra attestanti la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006, devono essere dichiarate dal rappresentante legale della società. Nel caso di società commerciali, cooperative e loro consorzi, le stesse notizie devono essere dichiarate: da tutti i soci e dall'eventuale direttore tecnico se trattasi di società in nome collettivo; da tutti i soci accomandatari e dall'eventuale direttore tecnico se trattasi di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di rappresentanza legale e dall'eventuale direttore tecnico per gli altri tipi di società o consorzi; dal socio unico ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

#### **CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Acconsento ai sensi del D.Lgs. 196/2003 al trattamento ed alla comunicazione dei miei dati personali ad opera dei soggetti legittimati relativamente a quanto necessario per l'espletamento ordinario delle procedure di gara.

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

\_\_\_\_\_

*Alla presente domanda dovrà essere allegata la fotocopia semplice di un documento valido di identità del firmatario.*

Alla presente domanda dovrà essere altresì allegata, a pena di esclusione, al fine di attestare il possesso del requisito di capacità economico/finanziaria di cui alla lettera c) del punto 10) del Bando di Gara: *una dichiarazione rilasciata da almeno un istituto di credito con cui il concorrente intrattiene o ha intrattenuto rapporti finanziari, di data non anteriore a 90 giorni dalla pubblicazione del bando, nella quale si attesti la sua capacità economica e finanziaria ad assolvere alle obbligazioni assunte.*

**AVVERTENZA:**

**IL PRESENTE SCHEMA E' STATO REDATTO PER L'IPOTESI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI UN SOGGETTO SINGOLO. PERTANTO, IN CASO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI UN CONSORZIO O DI UN RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESA (GIÀ COSTITUITO OVVERO DA COSTITUIRE), LO SCHEMA IN PAROLA DOVRÀ, IN SEDE DI DOMANDA, ESSERE ADEGUATO AL CASO CHE INTERESSA, AVENDO RIGUARDO DI OSSERVARE – AGLI EFFETTI DELLE DICHIARAZIONI DA RENDERE, DELLE SOTTOSCRIZIONI DA APPORRE E DELLA DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE A CORREDO DELLA DOMANDA STESSA – TUTTO QUANTO IN PROPOSITO PRESCRITTO DAL BANDO DI GARA. IN PARTICOLARE, IL DICHIARANTE DOVRÀ AVERE RIGUARDO DI PRECISARE SE TRATTASI DI SOGGETTO MANDATARIO O MANDANTE.**

**SI PRECISA CHE:**

**IN CASO DI R.T.I. E CONSORZIO GIÀ COSTITUITO, ALLA DICHIARAZIONE DI CUI SOPRA DOVRÀ ESSERE ALLEGATO:**

- MANDATO COLLETTIVO SPECIALE, IN ORIGINALE O COPIA AUTENTICATA AI SENSI DI LEGGE, CON RAPPRESENTANZA AD UNO DI ESSI, QUALIFICATO COME CAPOGRUPPO E MANDATARIO, RISULTANTE DA SCRITTURA PRIVATA AUTENTICATA E REDATTO IN CONFORMITÀ ALL' ART. 37 DEL D.LGS. N. 163/2006;**
- PROCURA CONFERITA AL LEGALE RAPPRESENTANTE DEL SOGGETTO CAPOGRUPPO E MANDATARIO, RISULTANTE DA ATTO PUBBLICO.**

**IN CASO DI R.T.I. E CONSORZIO NON ANCORA COSTITUITO, ALLA DICHIARAZIONE DI CUI SOPRA DOVRÀ ESSERE ALLEGATO:**

- DICHIARAZIONE D'INTENTI, SOTTOSCRITTA DAI LEGALI RAPPRESENTANTI DI TUTTI I COMPONENTI DEL COSTITUENDO R.T.I. E CONSORZIO, CONTENENTE L'IMPEGNO CHE, NEL CASO DI AGGIUDICAZIONE, I COMPONENTI CONFERIRANNO, AI SENSI DALL'ART. 37 DEL D.LGS. 163/2006 E SS.MM.II, MANDATO COLLETTIVO SPECIALE CON RAPPRESENTANZA ALLA DITTA \_\_\_\_\_/ QUALIFICATA COME CAPOGRUPPO E MANDATARIA, LA QUALE STIPULERÀ IL CONTRATTO IN NOME E PER CONTO PROPRIO E DEI MANDANTI.**

**ULTERIORE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000  
RESA DA SOGGETTI DIVERSI DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA**

*(Soci ed eventuale Direttore tecnico in caso di società in nome collettivo; altri soci accomandatari ed eventuale Direttore tecnico in caso di società in accomandita semplice; altri soggetti muniti di rappresentanza legale in caso di altri tipi di società o consorzi; socio unico ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci).*

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) alla via \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ - Partiva IVA \_\_\_\_\_, per gli effetti

della partecipazione alla GARA per l'affidamento del **"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012"** e consapevole della responsabilità penale cui può incorrere, ex art. 76 D.P.R. 445/2000, in caso di dichiarazione mendace o, comunque, relativa a dati non rispondenti a verità,

**DICHIARA**

- 1) di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza a suo carico di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n° 575;
- 2) di non aver riportato, con sentenza passata in giudicato o con Decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sentenza di applicazione della pena ex art. 444 C.P.P., condanne penali per gravi reati in danno allo Stato o alla Comunità che incidono sulla moralità professionale, ovvero condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;  
*(In caso contrario, indicare in appresso tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione, tenendo presente che non è obbligatorio indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima:*
- .....
- .....
- .....

- 3) ☐ di non essere stato vittima (Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando) dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203,

☐ di essere stato vittima (Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando) dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

**(N.B.: Barrare il riquadro che interessa – Avvertenza: L'omissione comporta l'esclusione dalla gara).**

**CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Acconsento ai sensi del D.Lgs. 196/2003 al trattamento ed alla comunicazione dei miei dati personali ad opera dei soggetti legittimati relativamente a quanto necessario per l'espletamento ordinario delle procedure di gara.

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

\_\_\_\_\_

*Alla presente dichiarazione dovrà essere allegata la fotocopia semplice di un documento valido di identità del firmatario.*



**COMUNE DI NOVA SIRI - PROVINCIA DI MATERA**

Sede: Largo Dr. Melidoro s.n.c. – Nova Siri  
2° SETTORE "Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico"  
Tel. 0835/506215 – Fax 0835/506226

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012”.**

**CIG. N. 31965314D3  
CUP. N. B59E11002160004**

**BANDO DI GARA**

**ALLEGATO “B”  
(MODELLO OFFERTA ECONOMICA)**

**Bollo**

**Euro 14,62**

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_  
e residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) alla via \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ - Partiva IVA \_\_\_\_\_,

IN RELAZIONE AL SERVIZIO OGGETTO DI GARA E CON ESPRESSO RIFERIMENTO AL SEGUENTE IMPORTO POSTO A  
BASE D’ASTA:

- Prezzo netto di ogni singolo pasto somministrato importo a base d’asta: **€ 3,40**

**FORMULA OFFERTA DELLA SEGUENTE PERCENTUALE DI RIBASSO:**

- Prezzo netto di ogni singolo pasto somministrato **ribasso offerto:** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ % (in cifre)  
\_\_\_\_\_, virgola \_\_\_\_\_ % (in lettere)

**importo risultante dal ribasso:** \_\_\_\_\_ (in cifre)

**A tal fine dichiara:**

- 1) di aver preso esatta cognizione della natura dell’appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione e di giudicare, pertanto, remunerativa l’offerta economica presentata;
- 2) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell’offerta, delle condizioni generali dell’appalto del servizio previste nel BANDO DI GARA, nel CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO e nella CONVENZIONE DI AFFIDAMENTO, che si intendono accettate, senza condizione o riserva alcuna;



- 3) di essere consapevole che la percentuale di ribasso in precedenza offerta rimarrà fissa ed invariabile per la durata del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 4) di essere consapevole che, se l'offerta dovesse apparire anormalmente bassa, la Stazione appaltante, prima di procedere alla formulazione della graduatoria definitiva di gara, potrà richiedere all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, nonché agli altri elementi di valutazione dell'offerta, mediante il procedimento previsto dall'art. 88 del decreto 163/2006 e ss.mm.ii;
- 5) di impegnarsi, ove aggiudicatario della gara:
  - a. A DARE INIZIO al servizio a far data dal 26.09.2011, in pendenza della stipula del Contratto di affidamento;
  - b. A PRODURRE la documentazione richiesta agli effetti della stipula del Contratto di affidamento, ivi comprese le spese di bollo, registrazione, diritti, ecc.;
  - c. A PRESENTARSI alla stipulazione del contratto nei termini che verranno assegnati dalla Stazione appaltante.

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

Per la Ditta \_\_\_\_\_

*N.B. La presente dichiarazione dovrà essere firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive la dichiarazione sostitutiva in forma complessiva di cui all'Allegato A. Per tanto, non è necessario allegare copia del documento di identità del firmatario.*

**AVVERTENZA:**

**IL PRESENTE SCHEMA E' STATO REDATTO PER L'IPOTESI DELLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI UN SOGGETTO SINGOLO. PERTANTO, IN CASO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI UN CONSORZIO O DI UN RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESA (GIA' COSTITUITO OVVERO DA COSTITUIRE), LO SCHEMA IN PAROLA DOVRA' ESSERE ADEGUATO AL CASO CHE INTERESSA, AVENDO RIGUARDO DI OSSERVARE - AGLI EFFETTI DELLE DICHIARAZIONI DA RENDERE E DELLE SOTTOSCRIZIONI - TUTTO QUANTO IN PROPOSITO PRESCRITTO DAL BANDO DI GARA.**



# COMUNE DI NOVA SIRI

## PROVINCIA DI MATERA

### SETTORE 2°

( S E R V I Z I F I N A N Z I A R I ,  
D E M O G R A F I C I , S T A T I S T I C I ,  
C U L T U R A , S O S T E G N O E C O N O M I C O )

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012".**

#### **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi della preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione di pasti, così come indicati nella tabella dietetica allegata al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale, nei plessi scolastici della scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Nova Siri Centro e di Nova Siri Marina.

Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono le seguenti:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA TRENTO;**
- **SCUOLA PRIMARIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA ALDO MORO;**
- **SCUOLA MEDIA INFERIORE – MARINA DI NOVA SIRI – VIA E. FERMI;**
- **SCUOLA DELL'INFANZIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA;**
- **SCUOLA PRIMARIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA.**

Più specificamente, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'esecuzione delle seguenti attività:

- 1) preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione e porzionamento pasti presso i luoghi di cui sopra;
- 2) apparecchiatura tavoli della sala refettorio con materiale monouso;
- 3) apertura delle vaschette e sbucciatura della frutta;
- 4) sgombero della sala mensa;
- 5) pulizia, sanificazione e riordino refettori ed attrezzature cucina, con l'utilizzo, a proprie spese, di detersivi ed ogni altro prodotto necessario per provvedervi;
- 6) raccolta differenziata dei rifiuti rivenienti dal consumo dei pasti.

Oltre alla fornitura pasti nel normale orario scolastico, l'Ente si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni frequentanti la "Sezione Primavera", anche al di fuori del periodo scolastico, con svolgimento dal lunedì al venerdì. Nel caso in cui l'Ente si avvalga di tale facoltà, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare tale fornitura, alle medesime condizioni qualitative ed economiche applicate durante l'anno scolastico. La richiesta, accompagnata da una quantificazione approssimativa dei pasti giornalieri, verrà inoltrata alla ditta almeno 10 giorni prima della data di avvio dell'iniziativa. In via puramente indicativa, il numero degli alunni partecipanti alla pregressa esperienza della "Sezione Primavera" si attesta intorno alle 10 unità.

## **ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO.**

Salvo quanto previsto nell’ultimo capoverso del precedente articolo, il servizio oggetto del presente appalto avrà inizio presumibilmente alla data del **26.09.2011** e terminerà il **10.06.2012** e dovrà essere espletato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana.

L’inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall’Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, in relazione alle esigenze di carattere tecnico-organizzativo e funzionale che dovessero presentarsi.

Alla scadenza del periodo suddetto, il rapporto contrattuale si risolverà automaticamente, senza alcun obbligo di disdetta.

Resta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere alla revoca dell’affidamento in caso di inadempimento, ovvero in caso di adempimento tardivo o inesatto, da parte dell’aggiudicatario, oltre alla possibilità di risolvere il contratto, per le cause di cui all’art. 28 del presente Capitolato.

## **ART. 3 – VALORE DELL’APPALTO.**

L’importo posto a base d’asta, soggetto a ribasso, ammonta ad Euro **3,40 + IVA 4%** a pasto somministrato agli alunni ed insegnanti della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei plessi scolastici di Nova Siri Marina e Nova Siri Centro. Pertanto, il valore presunto dell’appalto ammonta a complessivi Euro **200.000,00 + IVA 4%**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per un importo pari ad Euro **2.000,00**.

**IL SERVIZIO OGGETTO DELL’APPALTO E’ UNICO LOTTO E SARA’ AGGIUDICATO AD UNICO CONCORRENTE. NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO O CONDIZIONATE.**

## **ART. 4 – QUANTIFICAZIONE PRESUMIBILE DELL’UTENZA.**

Il numero presunto dei pasti giornalieri è quantificabile come in appresso:

- 1) SCUOLA DELL’INFANZIA (PLESSO VIA TRENTO):** pasti giornalieri ca. nr. 134 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 2) SCUOLA DELL’INFANZIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 22 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 3) SCUOLA PRIMARIA (PLESSO VIA ALDO MORO):** pasti giornalieri ca. nr. 120 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 4) SCUOLA PRIMARIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 31 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 5) SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (PLESSO VIA E. FERMI):** pasti giornalieri ca. nr. 44 per 3 giorni alla settimana;
- 6) INSEGNANTI:** pasti giornalieri ca. nr. 13 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì).

Si precisa che il numero dei pasti sopra indicato è da intendersi meramente indicativo, in quanto la fornitura dei pasti dovrà essere assicurata, giorno per giorno, solamente agli alunni ed insegnanti effettivamente presenti, come comunicato telefonicamente all’aggiudicatario, per ciascun giorno, dal Servizio Socio – Assistenziale comunale. Parimenti, la quantificazione di cui sopra potrà variare a seguito di fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, assenze degli alunni per cause di forza maggiore, come scioperi, ovvero per qualsiasi altra causa che impedisca o renda inopportuno il servizio.

In ogni caso, l’aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei pasti anche oltre il numero sopra indicato per ciascuna scuola, laddove se ne presenti l’esigenza.

## **ART. 5 – MODALITA’ DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.**

I pasti dovranno essere preparati in strutture e cucine attrezzate e rispondenti alle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza, secondo il principio della “linea calda”, per cui sono vietati i cibi precotti. **Il centro di cottura utilizzato dall’aggiudicatario dovrà essere collocato ad una**

**distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro e dovrà essere autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva per un minimo di 300 pasti giornalieri.**

I pasti, appena preparati, dovranno essere confezionati nei locali del punto cottura in contenitori multiporzione in acciaio 18/10, inseriti in idonei contenitori termici al fine di garantire l'igienicità ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche di tutti gli alimenti ed il rispetto delle temperature di conservazione per tutta la durata del trasporto degli stessi.

I pasti, appena confezionati con le modalità di cui sopra, dovranno essere trasportati presso le singole scuole, a mezzo di speciali autofurgonati, il cui numero dovrà essere sufficiente in rapporto ai pasti da distribuire onde consentire la tempestiva distribuzione degli stessi. Gli autofurgonati utilizzati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie, disporre di chiusure ermetiche ed essere perfettamente conformi dal punto di vista igienico-sanitario, ai sensi dell'art. 43 D.P.R. 327/1980.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiori a quelli ordinati, o a temperatura non idonea o con caratteristiche o condizioni igieniche tali da non garantire l'assoluta sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento, su richiesta delle scuole e/o dell'Ente appaltante, l'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla richiesta, ad integrare o sostituire i pasti consegnati, pena l'irrogazione di penali nella misura di cui all'art. 22 del presente Capitolato.

**La fornitura dei pasti dovrà avvenire con le medesime modalità, tempi, condizioni ed orari per tutti i plessi scolastici, nonché con lo stesso menù per le varie classi di ciascuna scuola.**

In seguito alla consegna, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'apparecchiatura dei tavoli della sala refettorio con materiale monouso ed alla successiva somministrazione dei pasti, in stovigliato monouso a perdere idoneo per legge, composto per ciascun utente da almeno due piatti distinti per il primo ed il secondo, un tovagliolo, posate ed un bicchiere.

Tutti i pasti dovranno essere, al momento della somministrazione, in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali.

A refezione ultimata, i contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la somministrazione dei cibi dovranno essere prelevati a cura della ditta appaltatrice per provvedere alla pulizia e disinfezione (sanificazione) come previsto dal D.Lgs. 26.5.1997, n. 155. Dopodiché, l'aggiudicatario dovrà provvedere con cura alle attività di cui ai numeri 4), 5) e 6) dell'art. 1 del presente Capitolato.

#### **ART. 6 – RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE.**

I pasti dovranno essere forniti rispettando le allegate tabelle dietetiche all'uopo predisposte dalla A.S.L. per ciascun grado di scuola, riportanti il menù e le relative quantità (grammature). Le derrate alimentari utilizzate ed i prodotti forniti dovranno essere di primarie marche e di prima scelta ed essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente. I pasti dovranno essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata e rispettare gli standard minimi di qualità di cui all'articolo successivo. **E' severamente vietato l'utilizzo dei seguenti alimenti:**

- *carni al sangue;*
- *dado da brodo contenente glutammato;*
- *conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;*
- *residui dei pasti dei giorni precedenti;*
- *verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;*
- *prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.*

Il menù potrà essere modificato da parte dell'aggiudicatario solo previa intesa con l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di apportare modifiche al menù previsto nelle predette tabelle, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e senza alcun onere aggiuntivo a proprio carico, ovvero su richiesta delle autorità scolastiche. Le grammature di base dovranno essere proporzionate alle fasce di età. In caso di ripetuto non gradimento da parte degli utenti di una o più pietanze previste nel menù, giusta segnalazione da parte delle autorità scolastiche, verrà valutata,

d'intesa fra l'Ente e l'aggiudicatario, la somministrazione di eventuali pietanze alternative, a condizione che le grammature ed i valori nutrizionali non risultino inferiori.

I pasti forniti al personale docente ed alle eventuali Assistenti di base in servizio durante l'orario mensa, dovranno avere composizione e grammatura adeguate a persone adulte. Il numero degli insegnanti che usufruiranno del servizio mensa verrà comunicato al Comune, distinto per plessi scolastici, dall'Autorità scolastica.

#### **ART. 7 – COMPOSIZIONE PASTO.**

Si precisa che, nel rispetto delle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, ogni pasto dovrà essere così composto:

- 1) *un primo piatto;*
- 2) *un secondo piatto;*
- 3) *un contorno.*

**Inoltre, dovranno essere forniti a ciascun utente, con confezione a parte: acqua di tipo naturale non gassata in bottiglietta debitamente sigillata da ½ litro; un panino imbustato (monodose minimo gr. 50) ovvero pane affettato se richiesto; frutta di stagione. A ciascun plesso scolastico servito, dovranno essere forniti altresì i prodotti necessari per il condimento delle verdure ed insalate: aceto, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, ecc. In proposito, si precisa che il condimento dovrà essere effettuato solo al momento della somministrazione del pasto.**

Le caratteristiche degli alimenti da somministrare dovranno essere le seguenti:

Verdure ed ortaggi: le verdure devono essere fresche o surgelate, selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura eliminando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Gli ortaggi dovranno essere di sola provenienza nazionale, nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione;

Frutta di stagione: deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili; deve presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie ed aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al proprio consumo, pezzatura gr. 150;

Pane: il pane deve essere fresco, del tipo comune, ben cotto, di pezzatura minima di 60 gr.; privo di grassi aggiunti; la farina da impiegarsi è quella del tipo 0 rispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5 %, glutine 9 %, cellulosa 0,20 %, ceneri 0,65 %); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme;

Carne: la carne bovina (vitellone) refrigerata e di prima qualità; i quarti di carne devono essere privi di grasso, cioè provenienti da animali non grassi né denutriti e in buono stato di conservazione, grammatura secondo tabella dietetica;

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati, surgelati individualmente o interfogliati. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti;

Uova: appartenenti alla categoria A in confezione da sei uova con la data di confezionamento, grammatura secondo tabella dietetica; è fatto assoluto divieto di somministrazione di uova crude o preparazioni a base di uova crude;

Pollo: in confezioni con i relativi sigilli e V.S. (Visita Sanitaria), grammatura secondo tabella dietetica;

Pomodori pelati: pelati naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco e a giusta maturazione, sano e ben lavato; contenuti in scatola di latta nuova; senza aggiunta di concentrato;

Pasta: dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano con caratteri organolettici conformi a quelli prescritti dalle norme di legge. Deve essere resistente alla cottura e dovrà rispondere anche a tutti gli altri requisiti previsti dalla legge, tipo cotto, in confezione di carta Kraft, grammatura secondo tabella dietetica;

Riso: deve essere quello con elevato grado di durezza e con le caratteristiche proprie di detta qualità, brillante, grani interi e lucidi, bianchi senza punteggiature nere, né perforazioni, né rigature, grammatura secondo tabella dietetica;

Legumi: dovranno essere di ottima qualità, puliti e di facile cottura, grammatura secondo tabella dietetica; potranno anche essere surgelati;

Olio: deve essere del tipo extra-vergine di oliva, con acidità inferiore all'1,5%, di gusto buono, di produzione dell'annata, deve rispondere alle disposizioni di legge vigente;

Bocconcini o mozzarelle: da grammi 80, con contenuti in grassi a norma di legge e consegnati al centro di produzione in confezione come da normativa vigente;

Prosciutto cotto: di coscia e non di spalla, non eccessivamente grasso, non scuro, giusta la normativa vigente; senza polifosfati, grammatura secondo tabella dietetica;

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi;

Formaggio parmigiano reggiano e grana: deve essere di pasta di colore paglierino, aroma delicato, gusto saporito non piccante, deve inoltre essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura. Il formaggio da fornire alle scuole dovrà essere grattugiato e confezionato in appositi contenitori per alimenti, che rispettino le norme vigenti in materia nelle quantità richieste, grammatura secondo tabella dietetica;

Patate: dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie, grammatura secondo tabella dietetica;

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

## **ART. 8 – MENU' PER DIETE ALTERNATIVE.**

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o altre situazioni particolari dal punto di vista sanitario, clinicamente accertate e verificate dal Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di menù speciali individualizzati, tali da garantire comunque un adeguato apporto nutritivo, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente. La richiesta da parte dei genitori del minore, con allegata la certificazione medica, dovrà essere trasmessa in originale all'Ente, il quale provvederà a darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario. Analogo trattamento dovrà essere riservato, a fronte della relativa richiesta, ai minori appartenenti a confessioni religiose che impediscono il consumo di determinati alimenti.

Nel caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti ed a fronte della richiesta dei relativi genitori con le modalità di cui sopra, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura ai medesimi di menù speciali individualizzati, non oltre il periodo strettamente necessario quale risultante dal certificato medico prodotto.

I relativi pasti dovranno essere consegnati in vaschette mono-porzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione e comunque nel rispetto della privacy del fruitore.

## **ART. 9 – PUBBLICITA' DEL MENU'.**

Copia del menù del giorno deve essere affissa quotidianamente all'entrata di ogni plesso scolastico, in luogo ben visibile.

## **ART. 10 - MODALITA' DI PRENOTAZIONE DEI PASTI.**

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 10,00 di ogni mattina previa ordinazione telefonica da parte del Servizio Socio – Assistenziale comunale, in seguito alla relativa

comunicazione via telefono da parte delle autorità scolastiche. A quest'ultima comunicazione, seguirà nota formale delle autorità scolastiche, da allegare agli atti dell'Ente, di conferma del numero degli utenti in precedenza comunicato telefonicamente.

#### **ART. 11 – CENTRO DI COTTURA.**

Il centro di cottura utilizzato dall'aggiudicatario, per l'intera durata dell'appalto, dovrà essere collocato ad una distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro, come dichiarato in sede di gara. La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di cui al D.Lgs. 26.5.1997, n. 155, muniti di regolare autorizzazione sanitaria e tali da garantire il numero dei pasti giornalieri, e quant'altro richiesto dal presente Capitolato d'onori.

La disponibilità di un Centro di cottura conforme ai predetti requisiti è da intendersi come requisito essenziale per la partecipazione alla gara, a pena di esclusione.

#### **ART. 12 - GARANZIA CONSEGNA DEI PASTI IN CASI PARTICOLARI.**

L'aggiudicatario si impegna a garantire le consegne richieste anche in caso di scioperi del personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere, che non potranno in alcun caso essere fatti valere verso l'Amministrazione.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, l'Amministrazione applicherà la penale del 10% del valore dei pasti non consegnati, da trattenersi sulle fatture ammesse al pagamento o sulla cauzione definitiva prestata.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di far valere ogni diritto di rivalsa dei danni derivanti da tale inadempienza.

#### **ART. 13 - COMUNICAZIONE IMPEDIMENTO FUNZIONAMENTO SCUOLE.**

Nel caso in cui, causa scioperi del personale scolastico ovvero qualsiasi altro motivo di forza maggiore, tempestivamente comunicati all'Amministrazione dalle autorità scolastiche, il funzionamento delle scuole destinatarie del servizio venga impedito, l'Amministrazione Comunale comunicherà prontamente all'aggiudicatario tale impedimento a mezzo telefono seguito da nota scritta trasmessa con qualsiasi mezzo. In tale caso, nulla sarà dovuto all'appaltatore, neppure a titolo di indennizzo.

Nel caso di impedimento improvviso, sempre tempestivamente comunicato all'Amministrazione Comunale dalle autorità scolastiche, la relativa comunicazione all'appaltatore avverrà, a mezzo telefono, entro le ore 10,00 del giorno della fornitura.

#### **ART. 14 - CONSERVAZIONE CAMPIONI.**

Al fine di individuare più celermente ed agevolmente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice dovrà giornalmente prelevare 100 grammi di ogni prodotto somministrato, confezionarli in appositi sacchetti sterili muniti di etichetta riportante la data e l'ora del prelievo ed il nome del cuoco responsabile della relativa preparazione, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C +4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, nel corso dell'esecuzione del servizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

I campioni prelevati al venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

#### **ART. 15 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.**

Fermi restando i servizi e gli obblighi previsti nei punti precedenti, nell'espletamento del servizio affidatogli, l'aggiudicatario dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

- 1) Svolgere tutte le attività assegnategli con propri capitali, mezzi, personale e con organizzazione a proprio rischio;

- 2) Prestare, nell'espletamento dei servizi oggetto di affidamento, il massimo impegno e la massima professionalità e puntualità e porre in essere qualsiasi attività ritenuta opportuna per conseguire i migliori risultati possibili;
- 3) Segnalare immediatamente all'Amministrazione Comunale tutte quelle circostanze o fatti, rilevati nell'espletamento del suo compito, che possano impedire il regolare svolgimento del servizio;
- 4) **Far controllare periodicamente dai propri responsabili che la preparazione, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste nel presente Capitolato e nell'offerta qualitativa presentata in sede di gara, e comunque secondo modalità idonee a garantire l'ottimale esecuzione del servizio;**
- 5) Conformarsi alle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riguardo alla legislazione vigente in materia sanitaria, ai Regolamenti, alle deliberazioni ed alle determinazioni già assunte dagli organi istituzionali del Comune di Nova Siri, nonché a quelli che verranno assunti nel corso del periodo contrattuale;
- 6) Improntare la propria attività ai principi di efficacia, efficienza, economicità, semplificazione, trasparenza e buon andamento, ed improntare il proprio comportamento e la propria attività ad un principio di leale collaborazione con l'Amministrazione aggiudicante;
- 7) Collaborare e favorire le ispezioni delle autorità sanitarie ovvero di personale dell'Ente, fornendo tutte le informazioni e agevolando le verifiche richieste, nonché collaborare con le autorità scolastiche e sanitarie al fine di apportare eventuali modifiche e migliorie al prodotto finito e/o al servizio;
- 8) Impiegare nell'espletamento del servizio, per l'intera durata dell'appalto, personale idoneo, proporzionato al numero di pasti da somministrare, ed in possesso di libretto di idoneità sanitaria, compresi gli autisti incaricati del trasporto degli alimenti. Gli operatori che si intendono impiegare dovranno essere in possesso di comprovata esperienza nelle attività oggetto di affidamento, come da dichiarazione che ciascun concorrente dovrà produrre in sede di gara;
- 9) Designare il Responsabile del servizio oggetto di affidamento, cui attribuire le funzioni ed i poteri per l'esercizio di ogni attività organizzativa, gestionale e di direzione del personale che sarà impegnato nell'espletamento del servizio. Tale responsabile dovrà fungere da referente per l'Amministrazione Comunale, per le autorità scolastiche e per gli utenti ed i relativi genitori, i quali esporranno ad esso tutte le esigenze e le problematiche che sorgano nel corso dell'espletamento del servizio;
- 10) Designare il RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il quale assumerà ogni responsabilità in ordine alla riservatezza nel trattamento dei dati relativi ai contribuenti. In proposito, l'aggiudicatario è tenuto ad adottare le misure, gli strumenti e le procedure più idonee per proteggere e mantenere riservati tali dati;
- 11) Designare il RESPONSABILE DELLA SICUREZZA, ai sensi della normativa vigente;
- 12) Sostenere tutte le spese necessarie per assicurare la regolare gestione ed il regolare espletamento del servizio oggetto di affidamento, ivi comprese le spese contrattuali.

#### **ART. 16 – OBBLIGHI DEL COMUNE.**

L'Amministrazione aggiudicante, oltre a quanto previsto nel presente Capitolato, si impegna a:

- 1) Designare un Responsabile, quale figura di collegamento e raccordo tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario, al quale quest'ultimo dovrà inoltrare tutte le comunicazioni previste ed al quale dovrà rivolgersi per ogni eventuale situazione controversa o per altre esigenze. Il suddetto Responsabile avrà una funzione di supervisione e di controllo sul puntuale adempimento, da parte dell'aggiudicatario, degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel contratto di affidamento;
- 2) Effettuare le comunicazioni all'aggiudicatario di cui agli artt. 10 e 13 del presente Capitolato;



- 3) Concordare con l'aggiudicatario ogni eventuale variazione delle attività previste o eventuali attività aggiuntive da realizzare, purché rientranti sempre nell'ambito del settore oggetto di intervento;
- 4) Consegnare all'aggiudicatario, mediante apposito verbale, le informazioni e documenti richiesti dal medesimo, purché ritenuti necessari, utili e pertinenti all'oggetto dell'affidamento;
- 5) Favorire l'attività dell'aggiudicatario e l'espletamento dei servizi affidatigli, non creando intralcio ed improntando il proprio comportamento e la propria attività ad un principio di leale collaborazione con il medesimo;
- 6) Concordare con l'aggiudicatario le modalità operative di espletamento del servizio per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato.

#### **ART. 17 – PERSONALE.**

Il personale dell'aggiudicatario agirà sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario medesimo.

L'aggiudicatario dovrà impiegare, nell'espletamento del servizio, le necessarie figure professionali in possesso di comprovata esperienza nel settore e sostenere le spese del suddetto personale. In particolare, i concorrenti dovranno indicare, in sede di gara, il numero di addetti alla produzione che si intende impiegare nel centro di cottura destinato al servizio ed i relativi nominativi, titoli di studio, qualifiche ed anni di esperienza professionale nel settore.

Successivamente, l'aggiudicatario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante ogni eventuale variazione che dovesse intervenire in merito al personale impiegato nel servizio, fermo restando che la sostituzione dovrà avvenire tempestivamente, al fine di non interrompere la continuità del servizio, e con operatori di almeno pari livello e professionalità.

L'aggiudicatario dovrà, all'atto della stipula del contratto di affidamento, indicare formalmente il Responsabile designato del servizio, il quale dovrà fungere da referente per l'Amministrazione Comunale, per le autorità scolastiche e per gli utenti ed i relativi genitori, i quali esporranno ad esso tutte le esigenze e le problematiche che sorgano nel corso dell'espletamento del servizio e dovrà garantire la sua costante reperibilità. Il nominativo del medesimo dovrà essere comunicato, prima dell'inizio del servizio, altresì alle autorità scolastiche e sanitarie.

L'aggiudicatario dovrà obbligarsi, in sede di gara, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, i quali dovranno essere regolarmente assicurati presso i competenti Istituti assicurativi, le condizioni previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli eventuali accordi integrativi vigenti.

Inoltre, l'aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli accantonamenti contemplati dagli stessi accordi collettivi, alle assicurazioni di legge ed all'osservanza di tutte le forme previdenziali stabilite, tenendone del tutto indenne e sollevato il Comune.

Infine, nella gestione del servizio, dovrà adottare tutti gli accorgimenti ed i dispositivi di protezione per la tutela della sicurezza dei lavoratori, nel rispetto della normativa vigente.

Il Comune rimane completamente estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intervengono tra l'aggiudicatario ed il suo personale.

Nessun obbligo graverà sul Comune per il personale messo a disposizione dall'aggiudicatario e nessun diritto potrà essere fatto valere verso il Comune se non previsto da specifiche disposizioni di legge.

Il personale impiegato nell'espletamento del servizio dovrà assumere un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e di tutti i soggetti con cui entri in contatto a causa del servizio.

Il personale addetto alla produzione, per motivi igienico-sanitari, dovrà indossare idoneo abbigliamento (camice e copricapo bianco), curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, secondo le prescrizioni di cui all'art. 42 D.P.R. 327/1980.

Nel caso in cui uno o più operatori impiegati nel servizio dovessero risultare inabili e/o inidonei al servizio, a giudizio dell'autorità sanitaria o dell'Ente, i medesimi dovranno essere sospesi o sostituiti a seconda dei casi.

Nell'espletamento del servizio, il personale dell'aggiudicatario dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del suo datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, D.Lgs. 81/2008.

#### **ART. 18 – MODALITA' DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.**

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati verrà effettuato entro 30 gg. dalla data di presentazione delle fatture mensili, corredate dalla documentazione attestante le forniture effettivamente eseguite.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti somministrati nel corso del mese, distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente.

Il pagamento avverrà a cura del responsabile del Servizio Finanziario dell'Ente, previa effettuazione di tutti gli adempimenti di rito.

L'aggiudicatario, unitamente alle fatture mensili, dovrà produrre la documentazione dell'avvenuto pagamento degli oneri previdenziali e assistenziali in favore del proprio personale dipendente.

I crediti spettanti all'aggiudicatario per fornitura eseguita o per quella in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

L'importo risultante dall'aggiudicazione è onnicomprensivo ed esclude qualsiasi altra remunerazione od onere a carico dell'Ente.

#### **ART. 19 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI.**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi verso terzi, assistenziali, previdenziali ed antinfortunistici, sono a carico dell'aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto e rivalsa di indennizzo nei confronti del Comune medesimo.

L'aggiudicatario assume ogni responsabilità derivante da eventuali avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, nonché per danni di qualsiasi natura eventualmente subiti dagli utenti, dal personale impiegato nel servizio, da altri soggetti terzi o da beni, tanto dell'aggiudicatario quanto di terzi, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La Stazione appaltante è sollevata dall'aggiudicatario da qualsiasi responsabilità in relazione ai danni cagionati dal personale di quest'ultimo nei confronti degli utenti e dei terzi, nonché per qualsiasi danno arrecato dal medesimo personale alle strutture scolastiche.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà stipulare un'apposita polizza di assicurazione per un massimale non inferiore ad € 500.000,00 per sinistro blocco unico, valida per l'intera durata dell'appalto. L'aggiudicatario, pena la revoca dell'affidamento, dovrà consegnare alla Stazione appaltante copia della polizza stipulata, preventivamente all'inizio dell'esecuzione del servizio fissato per la data del 26.09.2011.

#### **ART. 20 - RISERVATEZZA E SEGRETO D'UFFICIO.**

L'aggiudicatario ed i suoi dipendenti o collaboratori sono vincolati al segreto d'ufficio; pertanto, le notizie e le informazioni conosciute in dipendenza dell'esecuzione delle attività affidate non potranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate o divulgate a terzi, né utilizzate per fini diversi da quelli propri dello svolgimento dell'affidamento. Deve essere, inoltre, garantita l'integrale osservanza del D.Lgs. 196/03 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di protezione dei dati personali e, a tal proposito, dovrà essere designato il RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, il quale assumerà ogni responsabilità in ordine al mancato rispetto dei doveri di riservatezza di cui in precedenza.

L'aggiudicatario dovrà, pertanto, adottare le misure, gli strumenti e le procedure più idonee per proteggere e mantenere riservati i dati relativi ai soggetti alloggiati.

In caso di acclarata responsabilità del personale destinato al servizio per violazione degli obblighi imposti dal presente articolo, l'aggiudicatario è tenuto ad adottare i provvedimenti consequenziali,

compreso l'allontanamento dell'operatore che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatta salva la possibilità del Comune di tutelare i propri interessi nelle competenti sedi giudiziarie.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì di verificare, tramite propri funzionari appositamente incaricati, la corretta gestione delle eventuali banche dati predisposte e conservate da parte dell'aggiudicatario, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

#### **ART. 21 – PRESTAZIONI AGGIUNTIVE.**

Qualora, nel corso del periodo contrattuale, il Comune ritenesse necessario e/o opportuno richiedere all'aggiudicatario prestazioni aggiuntive o complementari a quelle oggetto del presente appalto o comunque risultanti dall'esito della gara, verranno concordate le pattuizioni del caso.

A tal fine, l'Ente potrà concordare con l'aggiudicatario ogni eventuale variazione delle attività previste nel presente Capitolato o eventuali attività aggiuntive da attuare, purché rientranti sempre nell'ambito del settore oggetto di intervento.

#### **ART. 22 – VIGILANZA, CONTROLLI E PENALITA'.**

Ai fini del presente appalto, la vigilanza ed il controllo sull'espletamento del servizio oggetto di affidamento sono di competenza degli Uffici Comunali, che potranno, in ogni caso, avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati, previo incarico dall'Amministrazione Comunale.

L'Ente si riserva di fare eseguire, in qualsiasi momento, ispezioni, verifiche e controlli sia presso i plessi scolastici serviti dalla mensa, che presso il centro di produzione ed in generale presso lo stabilimento dell'aggiudicatario, in modo da accertare che il servizio venga svolto nel rispetto di tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, nel Bando di Gara, nel contratto di affidamento e nell'offerta tecnica presentata da quest'ultimo in sede di gara, nonché sia conforme a tutto quanto prescritto dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. In ogni caso, la suddetta attività di vigilanza e controllo rappresenta una facoltà e giammai un obbligo per l'Ente aggiudicante, non riducendo in alcun modo la responsabilità in materia di controlli sussistente in capo all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà assicurare la massima collaborazione e favorire le ispezioni ed i controlli, consentendo in ogni momento l'accesso nel proprio stabilimento e fornendo tutti i chiarimenti e le informazioni che si ritengano opportuni, fermo restando l'obbligo per chi esegue i controlli di rispettare le norme igienico-sanitarie al pari del personale impiegato nel servizio.

Qualora, in seguito all'effettuazione dei controlli, la merce fornita non risultasse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato e nelle allegate tabelle dietetiche, l'aggiudicatario dovrà provvedere immediatamente ad integrare i quantitativi mancati o, se necessario, a sostituire le derrate, ed in generale a tutte le modifiche che si ritengano necessarie, con addebito a suo carico delle spese sostenute per i controlli.

Eventuali contestazioni dovranno essere notificate con qualsiasi mezzo all'aggiudicatario, mediante nota formale elencante le motivazioni degli addebiti mossi; l'aggiudicatario dovrà produrre eventuali controdeduzioni entro due giorni dalla notifica, anche a mezzo telefax.

**Trascorso inutilmente tale termine, ovvero ritenute le suddette controdeduzioni inadeguate e/o insufficienti, la mancanza si intenderà riconosciuta e l'Ufficio competente provvederà, con apposito provvedimento, all'irrogazione di penali in misura variabile tra €. 500,00 ed €. 2.500,00. Nel caso di recidiva, le penalità verranno raddoppiate.**

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale procedere altresì ad un costante monitoraggio delle attività poste in essere dall'aggiudicatario, sulla base della documentazione da quest'ultimo inoltrata in allegato alle fatture mensili e della predetta attività di vigilanza.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Ente tutte le notizie, i dati ed i documenti che gli verranno richiesti, nei termini stabiliti dallo stesso richiedente.

### **ART. 23 – DIRETTIVE COMUNALI.**

Il Comune controllerà le attività dell'aggiudicatario mediante un proprio Responsabile, quale figura di collegamento e raccordo tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario, con funzioni di supervisione e di controllo sul puntuale adempimento, da parte di quest'ultimo, degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel contratto di affidamento.

Il Responsabile, sulla base delle risultanze dell'attività di supervisione e controllo, potrà impartire all'aggiudicatario direttive e istruzioni per il puntuale rispetto degli obblighi di cui sopra, nonché per eventuali azioni correttive da attuare.

Egli fungerà da referente per l'aggiudicatario, il quale dovrà inoltrare ad esso tutte le comunicazioni previste e dovrà/potrà rivolgersi ad esso per ogni eventuale situazione controversa "rilevante" o per altre esigenze.

Ai fini ed agli effetti del presente appalto, il Responsabile del Servizio che agirà in nome e per conto dell'Ente è individuato nella figura del Responsabile del 2° Settore del Comune di Nova Siri (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico).

### **ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO.**

L'aggiudicatario dovrà rispettare gli standard di prodotto previsti nel presente Capitolato e nelle allegate tabelle dietetiche e, a tal fine, dovrà fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante, i documenti riportanti le caratteristiche essenziali delle derrate alimentari fornite.

**Nel corso del servizio, l'aggiudicatario dovrà redigere, aggiornare ed implementare il piano di autocontrollo, come previsto dal D. Lgs. 24 maggio 1997 n. 155.**

### **ART. 25 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.**

E' vietata la cessione del contratto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, a pena di nullità.

### **ART. 26 –PROTOCOLLO D'INTESA.**

Tra l'aggiudicatario e l'Ente aggiudicante potranno essere sottoscritti appositi Protocolli d'intesa con lo scopo di chiarire ed approfondire al meglio gli aspetti tecnico-organizzativi e gestionali e le modalità operative di espletamento dei servizi affidati, nonché di individuare eventuali esigenze specifiche predisponendo apposite strategie per la soddisfazione di tali esigenze, purché rientranti nell'ambito del settore oggetto di intervento.

### **ART. 27 – ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI.**

Sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritti di rivalsa, tutte le spese e gli oneri dovuti in dipendenza del contratto da stipulare (imposte, tasse, bolli, diritti, ecc...).

### **ART. 28 – CAUSE DI RISOLUZIONE.**

Ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante di procedere all'irrogazione di sanzioni penali di cui all'art. 22 del presente Capitolato, il contratto potrà essere risolto anticipatamente, con atto motivato del Responsabile del 2° Settore dell'Ente appaltante (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico), nei seguenti casi:

- a) mancata osservanza delle condizioni, delle clausole e degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel contratto di affidamento, ritenuti essenziali a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante;
- b) mancato inizio del servizio alla data fissata;
- c) abituali e reiterate deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano la funzionalità del servizio a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico - sanitari;
- d) mancata produzione o mancato adeguamento della cauzione definitiva;

- e) cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti provvedimenti di sequestro, pignoramento ed altri provvedimenti assimilabili, emessi dalle autorità competenti a carico della ditta aggiudicataria;
- f) sospensione o abbandono del servizio;
- g) violazione del divieto di cessione del contratto;
- h) inosservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, dei Regolamenti, delle deliberazioni e delle determinazioni già assunte dagli organi istituzionali del Comune di Nova Siri, nonché di quelli che verranno assunti nel corso del periodo contrattuale;
- i) qualora l'impresa si renda colpevole di frodi;
- l) inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze per il personale dipendente;
- m) inosservanza della vigente normativa igienico - sanitaria nell'esecuzione del servizio;
- n) fornitura di pasti non conformi a quanto previsto nelle allegate tabelle dietetiche e alle caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato;
- o) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare degli utenti, comprovati da regolare certificazione medica;
- p) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nel corso del periodo contrattuale.

Le suddette circostanze potranno essere accertate dall'Amministrazione aggiudicante: d'ufficio, in seguito all'attività di vigilanza e controllo prevista dall'art. 22 del presente Capitolato, ovvero a seguito di presentazione di segnalazioni e/o reclami da parte delle autorità scolastiche, degli utenti o comunque di terzi interessati dal servizio.

In seguito all'accertamento della sussistenza di una delle cause di risoluzione sopra elencate, le medesime dovranno essere debitamente contestate mediante lettera raccomandata A.R. all'aggiudicatario, il quale potrà presentare eventuali controdeduzioni nel termine di dieci giorni dalla notifica.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, di agire per la richiesta di risarcimento danni nei confronti dell'aggiudicatario, per danni cagionati dal medesimo.

#### **ART. 29 – SCADENZA DELL'APPALTO.**

Il contratto di affidamento cesserà automaticamente alla scadenza del periodo di appalto come indicato nell'art. 2 del presente Capitolato, senza obbligo di preventiva disdetta.

E' fatto divieto all'aggiudicatario di proseguire nella gestione ed espletamento dei servizi oggetto di affidamento successivamente alla scadenza del contratto, salvo quanto previsto nell'ultimo capoverso dell'articolo 1 del presente Capitolato.

#### **ART. 30 - PROCEDURA DI GARA.**

La procedura di gara prescelta e ritenuta più idonea per l'affidamento del servizio di cui in oggetto è la procedura aperta ex artt. 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006.

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del D.Lgs 12 aprile 2006 n. 163, determinata in base agli elementi di valutazione di cui al Bando di Gara.

#### **ART. 31 – GARANZIE.**

Il concorrente partecipante alla gara è tenuto a prestare in sede di offerta, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/06, una garanzia in favore del Comune (**cauzione provvisoria**), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Tale garanzia dovrà essere di **€ 4.000,00** (Euro Quattromila/00), pari al **2%** (due per cento) del valore presunto netto dell'Appalto (€ 200.000,00).

La cauzione potrà essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicante; mentre la fideiussione, a scelta dell'offerente, potrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli

intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici che si trovino nella situazione di cui all'art. 75, comma 7, del decreto 163/2006. L'operatore che intenda fruire di detta riduzione deve, a pena di esclusione, segnalare, in sede di offerta, di trovarsi nella predetta situazione e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia deve, a pena di esclusione:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. L'Ente appaltante provvederà allo svincolo della predetta garanzia, nei confronti dei concorrenti non aggiudicatari, entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione.

L'offerta deve altresì essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, ai fini dell'esecuzione del contratto, a rilasciare la garanzia fideiussoria (**cauzione definitiva**) di cui all'art. 113 del decreto 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Tale garanzia fideiussoria, che dovrà essere costituita dall'aggiudicatario prima della stipula del contratto di affidamento, resterà a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione delle attività, durante il periodo di affidamento del servizio.

La misura di tale garanzia, ai sensi del richiamato art. 113, è fissata nel **10%** del valore del contratto, come risulterà dagli esiti della gara. Si applica l'eccezione prevista dall'art. 75, comma 7, del decreto 163/2006. In caso di variazione contrattuale, la cauzione dovrà essere adeguata all'importo del contratto nella nuova misura stabilita.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

La medesima sarà restituita al momento della sottoscrizione del verbale di chiusura dei servizi oggetto di affidamento.

La mancata costituzione della cauzione definitiva prima della stipula del contratto di affidamento determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante.

#### **ART. 32 - ELEZIONE DOMICILIO LEGALE.**

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale nel Comune di NOVA SIRI.

#### **ART. 33 – MODALITA' DI FINANZIAMENTO.**

L'appalto sarà finanziato mediante l'utilizzo di fondi del Bilancio comunale, giusta impegno assunto con la Determinazione a contrarre.

#### **ART. 34 – DISPOSIZIONI DI RINVIO.**

Per quanto non previsto e considerato nel presente Capitolato, si fa espresso rinvio al Bando di gara, al contratto di affidamento, nonché alle leggi e disposizioni vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

### **ART. 35 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.**

Fermo restando quanto disposto dall'art. 20 in relazione alle cause di risoluzione del contratto di affidamento, per tutte le controversie eventualmente insorgenti fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, non si farà ricorso all'arbitrato e la controversia sarà rimessa al foro di Matera.

Quanto previsto nel precedente capoverso si applicherà alle sole controversie, che dovessero insorgere fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, le quali non rientrino nella giurisdizione del giudice amministrativo, visto che, per queste ultime controversie, le parti dovranno obbligatoriamente adire le competenti autorità giurisdizionali amministrative, nei modi e termini fissati dalla L. 1034/1971 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero, in primo grado, dinanzi al Tribunale Amministrativo Regionale di Potenza.

**ALLEGATO AL CAPITOLATO D'ONERI**  
**COMUNE DI NOVA SIRI**  
(Provincia di Matera)

**D.U.V.R.I.**  
**DOCUMENTO UNICO**  
**DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**  
**INTERFERENTI**  
**(ai sensi dell'art. 26 co. 3 del D.Lgs. n. 81/2008 e**  
**ss.mm.ii.)**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI  
DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI  
CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO  
2011/2012

REV.	DATA	MOTIVAZIONE	COMMITTENTE	APPALTATORE
00		Emissione		
01				
02				
03				
04				
05				



**INDICE:**

<b>Art. 1- PREMESSE.....</b>	
<b>Art. 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI .....</b>	
<b>Art. 3 – IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI.....</b>	
<b>Art. 4 – FINALITÀ. ....</b>	
<b>Art. 5 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO .....</b>	
<b>Art. 6 – ADEMPIMENTI PRIMA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO .....</b>	
<b>Art. 7 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.....</b>	
<b>Art. 8 - VALUTAZIONE INTERFERENZE .....</b>	
<b>Art. 9 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E MISURE IDONEE A PREVENIRLI E RIDURLI AL MINIMO .....</b>	
<b>Art. 10 - ONERI DELLA SICUREZZA .....</b>	

## **ART. 1 – PREMESSE.**

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività, in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii..

Tale articolo, al comma 3, recita *“Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi”*.

Ai sensi del precedente comma 2, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento ed in particolare:

- 1. cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi su lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
- 2. coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio.*

## **Art. 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI.**

**Art. 2.1 - D.lgs 09/04/2008 n. 81 e ss.mm.ii. - Art. 26. Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.**

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:
  - a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
    - acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
    - acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
  - b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. **Nel campo di applicazione del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, e successive modificazioni, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.**

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI.

3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro

devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.
7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificato dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.
8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

## **Art. 2.2 - D.lgs 09/04/2008 n. 81 e ss.mm.ii.. Art. 28. Oggetto della valutazione dei rischi**

1. La valutazione di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), anche nella scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, deve riguardare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato, secondo i contenuti dell'accordo europeo dell'8 ottobre 2004, e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151, nonché quelli connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi e quelli connessi alla specifica tipologia contrattuale attraverso cui viene resa la prestazione di lavoro.
- 1-bis. La valutazione dello stress lavoro-correlato di cui al comma 1 è effettuata nel rispetto delle indicazioni di cui all'articolo 6, comma 8, lettera m-quater), e il relativo obbligo decorre dalla elaborazione delle predette indicazioni e comunque, anche in difetto di tale elaborazione, a fare data dal 1° agosto 2010.
2. Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), redatto a conclusione della valutazione può essere tenuto, nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, su supporto informatico e, deve essere munito anche tramite le procedure applicabili ai supporti informatici di cui all'articolo 53, di data certa o attestata dalla sottoscrizione del documento medesimo da parte del datore di lavoro, nonché, ai soli fini della prova della data, dalla sottoscrizione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la

sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale e del medico competente, ove nominato, e contenere:

- a) una relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa, nella quale siano specificati i criteri adottati per la valutazione stessa. La scelta dei criteri di redazione del documento è rimessa al datore di lavoro, che vi provvede con criteri di semplicità, brevità e comprensibilità, in modo da garantirne la completezza e l'idoneità quale strumento operativo di pianificazione degli interventi aziendali e di prevenzione;
  - b) l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati, a seguito della valutazione di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a);
  - c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
  - d) l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri;
  - e) l'indicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione del rischio;
  - f) l'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento.
3. Il contenuto del documento di cui al comma 2 deve altresì rispettare le indicazioni previste dalle specifiche norme sulla valutazione dei rischi contenute nei successivi titoli del presente decreto.
- 3-bis. In caso di costituzione di nuova impresa, il datore di lavoro è tenuto ad effettuare immediatamente la valutazione dei rischi elaborando il relativo documento entro novanta giorni dalla data di inizio della propria attività.

#### **Art. 2.3 - D.lgs 09/04/2008 n. 81 - Art. 29. Modalità di effettuazione della valutazione dei rischi**

1. Il datore di lavoro effettua la valutazione ed elabora il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente, nei casi di cui all'articolo 41.
2. Le attività di cui al comma 1 sono realizzate previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
3. La valutazione dei rischi deve essere immediatamente rielaborata, nel rispetto delle modalità di cui ai commi 1 e 2, in occasione di modifiche del processo produttivo o della organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e sicurezza dei lavoratori, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione o della protezione o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità. A seguito di tale rielaborazione, le misure di prevenzione debbono essere aggiornate. Nelle ipotesi di cui ai periodi che precedono il documento di valutazione dei rischi deve essere rielaborato, nel rispetto delle modalità di cui ai commi 1 e 2, nel termine di trenta giorni dalle rispettive causali.
4. Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), e quello di cui all'articolo 26, comma 3, devono essere custoditi presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi.
5. I datori di lavoro che occupano fino a 10 lavoratori effettuano la valutazione dei rischi di cui al presente articolo sulla base delle procedure standardizzate di cui all'articolo 6, comma 8, lettera

f). Fino alla scadenza del diciottesimo mese successivo alla data di entrata in vigore del decreto interministeriale di cui all'articolo 6, comma 8, lettera f), e, comunque, non oltre il 30 giugno 2012, gli stessi datori di lavoro possono autocertificare l'effettuazione della valutazione dei rischi. Quanto previsto nel precedente periodo non si applica alle attività di cui all'articolo 31, comma 6, lettere a), b), c), d) nonché g).

6. I datori di lavoro che occupano fino a 50 lavoratori possono effettuare la valutazione dei rischi sulla base delle procedure standardizzate di cui all'articolo 6, comma 8, lettera f). Nelle more dell'elaborazione di tali procedure trovano applicazione le disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3, e 4.

6-bis. Le procedure standardizzate di cui al comma 6, anche con riferimento alle aziende che rientrano nel campo di applicazione del titolo IV, sono adottate nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 28.

7. Le disposizioni di cui al comma 6 non si applicano alle attività svolte nelle seguenti aziende:

a) aziende di cui all'articolo 31, comma 6, lettere a), b), c), d), f) e g);

b) aziende in cui si svolgono attività che espongono i lavoratori a rischi chimici, biologici, da atmosfere esplosive, cancerogeni mutageni, connessi all'esposizione ad amianto.

### **Art. 3 – IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI.**

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ai sensi del D. Lgs. 81/2008:

#### **Amministrazione Committente**

COMUNE DI NOVA SIRI

LARGO DR. MELIDORO SNC

75020 NOVA SIRI (MT)

Tel. 0835/5061 – Fax 0835/506226

#### **Responsabile dell'Amministrazione**

Rag. D'Armento Antonio

LARGO DR. MELIDORO SNC

75020 NOVA SIRI (MT)

Tel. 0835/506215 - Fax 0835/506226

#### **Azienda appaltatrice**

Ragione sociale: .....

Indirizzo: .....

Indicazione del ruolo	Nominativo	Recapito telefonico e indirizzo sede
Datore di lavoro		
R.S.P.P.		
Medico Competente		
Responsabile preposto dall'appaltatore per il coordinamento del servizio		

2. L'appaltatore deve osservare e/o far osservare, da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato ed eventualmente subappaltato;
4. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei servizi;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

#### **ART. 8 - VALUTAZIONE INTERFERENZE:**

Per la definizione di interferenza che il D.lgs. 81/2008 non definisce, è opportuno fare riferimento alla determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture, che la definisce come un *“contatto rischioso” tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.*

Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice che ha comunque esaminato all'interno del proprio documento di valutazione dei rischi (DVR).

Si ritiene pertanto di non esaminare nel presente documento i contatti tra l'impresa appaltatrice e l'utenza del servizio, le cui caratteristiche non presentano particolarità specifiche, in quanto trattasi di rischi propri valutabili nel DVR dell'impresa.

Nell'ambito del presente appalto, sono da considerare i seguenti rischi da interferenze:

- 1) Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas ( esclusi i punti di porzionamento);
- 2) Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina (esclusi i punti di porzionamento);
- 3) Caduta di materiale dall'alto;
- 4) Investimenti;
- 5) Incidenti dovuti alla circolazione di mezzi ed automezzi;
- 6) Scivolamenti, cadute a livello;
- 7) Possibili interferenze con personale non addetto.

#### **Art. 8.1 - Misure di prevenzione e protezione:**

Con riferimento ai predetti rischi da interferenze, l'appaltatore deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

**1) INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti al servizio devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli e le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente nel caso venga avvertito odore di gas.

**2) UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specie se non di proprietà dell'appaltatore. Evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare

idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

**3) CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

**4) SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e camminamento e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

**5) POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti all'interno delle strutture scolastiche, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti, e comunque non sia scivoloso e/o bagnato.

**6) INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti o in sosta. La velocità tenuta dagli automezzi durante il trasporto pasti dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di persone, oltre che rispettosa della segnaletica e del codice stradale.

**7) INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** gli utenti non dovranno sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi e fare attenzione agli attraversamenti.

## **Art. 8.2 - VALUTAZIONE E PREVENZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

Di seguito, si dettagliano i principali rischi da interferenza derivanti dalle varie attività connesse all'esecuzione del servizio oggetto di appalto e le misure da attuare da parte dell'appaltatore e delle varie scuole interessate:

<b>Attività</b>	<b>Descrizione rischio</b>	<b>Misure da attuare da parte dell'appaltatore</b>	<b>Misure da attuare da parte delle varie Scuole</b>
Trasporto derrate con automezzi e circolazione dei pedoni nelle pertinenze esterne della scuola	Investimento utenti o terzi presenti nelle pertinenze esterne della scuola	All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a velocità non superiore a 5 km/h. E' vietato effettuare le operazioni di trasporto, carico e scarico durante l'ingresso e l'uscita degli alunni; qualora le suddette operazioni siano già state iniziate, devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale scolastico preposto al controllo delle uscite. E' assolutamente vietato stazionare con automezzi, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, in particolare quelle di emergenza, o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o	Avvisare i propri dipendenti e gli alunni sulla possibile presenza di automezzi in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico.



		mezzo.	
Movimentazione di carichi, manuale o con mezzi meccanici, nelle pertinenze esterne della scuola.	Presenza e caduta materiali e carichi nelle pertinenze esterne della scuola, con rischio di urti, schiacciamenti e cadute degli utenti o di terzi	Le operazioni di carico e scarico potranno essere effettuate solo quando non siano presenti persone nelle vicinanze (personale, alunni, terzi). Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della scuola in apposita area riservata e segnalata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non vi siano rischi di rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora siano impilate scatole o pallet, l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da comportare rischi di rovesciamento o caduta.	Avvisare i propri dipendenti sulla possibile presenza di automezzi all'esterno del plesso e soprattutto sull'esecuzione di operazioni di carico e scarico, che non dovranno comunque avvenire durante l'ingresso e l'uscita degli alunni.
Pulizia e sanificazione dei locali con impiego di sostanze chimiche pericolose(detergenti, disinfettanti, ecc.)	Scivolamento su pavimento bagnato: caduta/ Danni agli occhi per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, reazioni cutanee, ecc.	Organizzare il lavoro al fine di evitare la sovrapposizione delle persone (personale scolastico, alunni) con gli addetti alla pulizia e da consentire ai locali di aerare, ovvero, se necessario, provvedere a segnalare o transennare le aree interessate da tali attività.	Vietare l'accesso al locale mensa dei propri dipendenti ed alunni durante la pulizia dei locali.
Eventuale disinfestazione	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	Vietare l'accesso al locale mensa dei propri dipendenti ed alunni durante o comunque entro tempi non sufficienti dall'effettuazione di tali operazioni
Sistemazione tavoli, sedie, ecc.	Ferite,schiacciamenti e contusioni, dovuti ad urti tra le persone e gli arredi o parti degli stessi	Effettuare tali operazioni in assenza di persone	
Somministrazione cibi e bevande	Investimento da carrelli portavivande/ ustioni per contatto con solidi o liquidi a temperatura elevata.	Organizzare la somministrazione facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori dal locale, o almeno siano seduti al loro posto. Qualora vengano somministrati cibi o bevande a temperatura elevata, adottare tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con superfici o sostanze calde (liquidi in	Vigilare adeguatamente e con attenzione gli alunni

		particolare).	
Incendio ed altre situazioni di emergenza	Ingombro vie di esodo e porte di emergenza. Possibili traumi, ustioni, contusioni, asfissia, intossicazioni, pericolo di vita.	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. In caso di emergenza, al segnale di allarme: . sospendere ogni attività; . liberare immediatamente i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'esodo; . abbandonare i locali seguendo le vie di esodo; . raggiungere il punto di raccolta; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.	Mettere a disposizione del personale della ditta appaltatrice il Piano di emergenza e/o le procedure di evacuazione dei locali scolastici, ove esistenti/Prestare la massima attenzione ai movimenti e comportamenti degli alunni e tranquillizzarli, in caso di emergenza.

#### **ART. 9 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E MISURE IDONEE A PREVENIRLI E RIDURLI AL MINIMO.**

Oltre alle predette misure di prevenzione e protezione a carattere specifico, costituiscono misure generali idonee alla prevenzione e riduzione dei rischi:

1. riunioni periodiche fra i soggetti coinvolti nel servizio, di coordinamento e consegna dei documenti inerenti la sicurezza; sopralluoghi periodici nei vari plessi scolastici da parte del responsabile della sicurezza aziendale;
2. formazione periodica degli operatori;
3. apposizione sugli automezzi destinati al trasporto pasti di segnali di avviso, meglio se acustici, circa la presenza degli stessi nelle vicinanze delle scuole e soprattutto circa l'effettuazione delle manovre di carico e scarico;
4. apposizione di eventuale idonea segnaletica per segnalare e/o impedire temporaneamente l'accesso ad aree ove si stanno effettuando operazioni pericolose.

#### **ART. 10 - ONERI DELLA SICUREZZA.**

I costi aggiuntivi, in relazione a quanto esposto innanzi, sono minimi e compresi nell'importo, non soggetto a ribasso, fissato per oneri per la sicurezza ammontante ad Euro 2.000,00, per cui il valore economico dell'appalto fissato dall'Amministrazione Comunale è adeguato, sufficiente e congruo rispetto al costo relativo alla sicurezza.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. In caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, il medesimo potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.



ASL ROMA 1  
DIPARTIMENTO PREVENZIONE  
DIREZIONE REGIONALE DI SANITA'  
DIREZIONE REGIONALE DI SANITA'  
DIREZIONE REGIONALE DI SANITA'  
DIREZIONE REGIONALE DI SANITA'

REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2010 / 2011  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
Pasta e lenticchie		Pasta al pomodoro		Pasta in brodo		Pasta alla bolognese		Riso e Minestrone	
Petto di pollo al forno		Prosciutto cotto**		Scaloppina di vitello al timone		Mozzarella		Plattessa impanata al forno	
Patate al forno		Insalata verde		Spinaci all'olio		Insalata di pomodori		Carote al forno o Fagiolini	
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Frutta		Frutta		Frutta/ Yogurt*		Frutta		Frutta/ Yogurt*	
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Pasta	50	Pasta	70	Riso	50
Lenticchie	30	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5
						Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Petto di pollo	80	Prosciutto cotto**	70	Carne di vitello	80	Mozzarella	80	Filletteria di platessa	80
Olio	5			Olio/finnone	5			Pangrattato e Uovo	q.b.
Pane		Pane		Pane		Pane		Olio	5
Patate	100	Insalata verde	60/80	Spinaci	100	Pomodori da insalata	100	Carote o Fagiolini	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capoluogo stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati

La quota minima deve essere riportata nel menù

La quota deve essere extra-vergine d'oliva - Mettuto e posco in genere devono essere privati di lisce e spine (La Ditta appaltatrice deve garantire l'assenza)

Il pane deve essere a formiche panini confezionati (mondo minimo gr. 50)

La frutta di stagione fresca e con granulosità di gr. 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolare)

e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolare)

\* Nel Convitto in cui l'Amministrazione sceglie la Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrare al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifenoli



AZIENDA SANITARIA U.S.L. N° 2  
MONTABELLUNA (CO N° 7)  
A MEDICO DI PIAZZA PUBBLICA  
(Dr. Francesco CALABR)

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Normaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Verdure miste	100
Piselli	30	Pelati	50-80	Patate	30	Carni in pezzi	20	Pasta	50
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
				Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Fesa di tacchino	80	Normaggio tipo Asiago	70	Bastoncini di pesce	70	Spezzatino di vitello	80	Mozzarella	80
Olio	5			Olio	5	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane		Olio	5	Pane	
Zucchine	100	Insalata verde	60/80	Pomodori da insalata	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata e pomodori	100
Parmigiano o Grana	5			Olio	5	Olio	5	Olio	5
Olio e Burro	3+3								
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capoluogo stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati

L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantire l'assenza)

Il pane deve essere a formata panini confezionati (monodose minimo gr. 50)

La frutta di stagione fresca e con granulare di g. 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele, arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Carniute in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoladi e venerdi, somministrato al posto frutta.



Dieta  
Dott. Maria Rita Di Caro

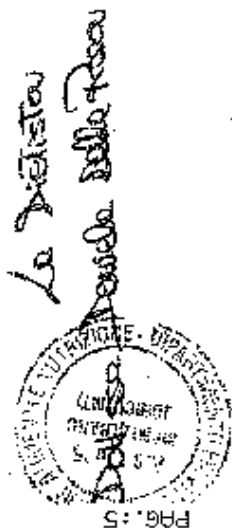
AZIENDA SANITARIA USL N° 9  
MONTALBANO (CO) (MT)  
IL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
(Dr. Francesco Calchi)

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA  
TERZA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di polpette	Pasta e zucchini
Polpetta impanata la forno al forno	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpette di vitello al pomodoro	Filotti di merluzzo alla marinara
Patate e carote al forno	Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchini o Fagiolini	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutto	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Pasta	50
Fagioli	30	Pelati	50 - 80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchini	80
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filotti di platessa	80	Coscia di pollo	80	Mozzarella		Polpette di vitello	80	Filotti di merluzzo	80
Pangrattato e uovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane		Pane		Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	100	Spinaci o Rapa	100	Insalata verde	60/80	Patate		Patate	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchini o Fagiolini	100	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - F: data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabile se utilizzare prodotti freschi o surgelati  
In quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù  
L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantire l'assenza)  
Il pane deve essere a fermento, panini confezionati (non odore minimo gr. 50)  
La frutta dev'essere extra-vergine di stagione e con grandezza di g. 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolaro)  
\* Nel Comune la cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.



Le Dietiste  
Dott.ssa Rosella Della Rosa

AGENZIA SANITARIA L.S.L. N° 5  
MONTALBANO (TO) (MT)  
IL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
(Dr. Pasquale Cai)

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA  
QUARTA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Pasta in passato di legumi	Pasta al pomodoro	Riso e Piselli	Pasta all'amatriciana	Pasta e Minestrone
Cotoletta di pollo al forno	Omelette al forno	Bastoncini di pesce al forno	Scamorza/Caciotta fresca	Brasato di Vitello
Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalate verde	Fagiolini e Carote	Insalata mista e pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	60	Pasta	50
Legumi secchi	30	Pelati	50/80	Piselli	40	Prosciutto cotto**	5	Pelati	20
Carote, arami	q.b.	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati/cipolla	50/10	Verdure mista	100
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	80	Parmigiano o Grana	5	Brasato di Vitello	80
Petto di pollo	80	Uova	60/70					Vitello	q.b.
Pangrattato e Uovo	q.b.	Grana	5			Scamorza fresca	80	Brodo Vegetale	20
Olio	5	Olio	5			Caciotta fresca		Farina	5
Pane		Pane		Pane		Pane		Olio	5
Pomodori da insalata	100	Patate	100	Insalata verde	100			Insalata mista e pomodori	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Fagiolini e Carote	100	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' tutta la scuola alle Amministrazioni nel sostituire il capoluogo studentesco se utilizzare prodotti freschi e surgati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menu

Il pane deve essere a formata e confezionato (monodose minimo gr. 50)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al pasto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifenoli



*Dieta della Rosa*

AZIENDA SANITARIA U.S.L. N° 5  
MONTAIONE (AR) (AR)  
MEDICO DI PIAZZA PUBBLICA  
Dott. Paolo Caffery

REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2010 / 2011  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR
Pasta e lenticchie	60	Pasta al pomodoro	70	Pasta in brodo	60	Pasta alla bolognese	70	Riso e Minestrone	70
Petto di pollo al forno	100	Prosciutto cotto**	50	Scaloppina di vitello al limone	100	Mozzarella	40	Placenta impastata al forno	100
Patate al forno	120	Insalata verde	50	Spinaci all'olio	100	Insalata di pomodori	100	Carote al forno o Fagiolini	100
Pane	5	Pane	5	Pane	5	Pane	5	Pane	5
Frutta	150	Frutta	150	Frutta/Yogurt*	150	Frutta	150	Frutta/Yogurt*	150

ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR	ALIMENTO	GR
Pasta	60	Pasta	70	Pasta	60	Pasta	70	Riso	70
Lenticchie	40	Pelati	50	Brodo vegetale	100	Carne macinata	100	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	50	Olio	5	Pelati	40	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	50	Olio	5	Olio	5
Petto di pollo	100	Prosciutto cotto**	50	Carne di vitello	100	Mozzarella	90	Fettini di platessa	100
Olio	5	Pane	5	Olio/limone	5	Pane	5	Pangrattato e Uovo	40
Pane	5	Pane	5	Pane	5	Pane	5	Olio	5
Patate	120	Insalata verde	50	Spinaci	100	Pomodori da insalata	120	Carote o Fagiolini	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150

Ci sono da considerare i pesi a crudo e il netto degli scarti. E' data indicata alle amministrazioni nel costruire il capitolato salubre da utilizzare prodotti freschi e surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menu.

Il pasto deve essere a base di prodotti freschi (monodose mlino gr. 60).

La frutta di stagione fresca e con grandezza di g. 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesce, mele, arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolaro).

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al pasto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere additivi.



La Dietista  
Daniela Dello Rosa

AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 5  
MONTABELLUNA (TV)  
AL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
(Dr. Paoletti Carlo)

# REFEZIONE SCOLASTICA TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE

## SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Formaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	60	Pasta	70	Riso	60	Pasta	70	Verdure miste	100
Piselli	40	Pelati	50-80	Patate	50	Carne in pezzi	20	Pasta	60
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	40	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	30
Fesa di tacchino	100	Formaggio tipo Asiago	70	Bastoncini di pesce	80	Spezzatino di vitello	100	Parmigiano o Grana	5
Olio	5	Insalata verde	80/100	Olio	5	Pelati	20	Mozzarella	90
Pane		Pane		Pane		Olio	5	Pane	
Zucchine	120	Insalata verde	80/100	Pomodori da insalata	120	Spinaci o Bietta	120	Insalata e pomodori	120
Parmigiano o Grana		Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Olio e Burro	3+3	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

\* Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti. \* E' data facoltativa alle Amministrazioni nel costituire il capitolato d'obbligo se utilizzare prodotti freschi e surgelati.

La quota minima, caso dovrà essere riportato nel menu

Il pane deve essere a formata panini confezionati (max 100g min 60g)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugna, ecc." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledi e venerdi, somministrarlo al pasto frutta.





La Dietista  
Daniela Della Rosa

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE  
TERZA SETTIMANA DEL MESE

AGENZIA SANITARIA DEL N° 5  
MONTABIANCO JACO (MT)  
IL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
(Dr. Rosanna Calchi)

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di polpette	Pasta e zucchini
Polpetta impanata la forno al forno	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpetta di vitello al pomodoro	Filetti di merluzzo alla diarina
Patate e carote al forno	Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchini o Fagiolini	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

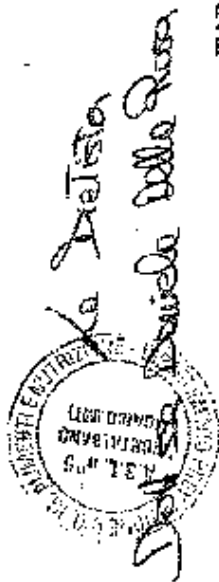
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	60	Pasta	70	Grano	70	Pasta	70	Pasta	60
Fagioli	40	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchini	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filetti di platessa	100	Coscia di pollo	100	Mozzarella		Polpetta di vitello	100	Filetti di merluzzo	100
Pangrattato e uovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane		Pane		Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	120	Spinaci o Bietta	120	Insalata verde	80/100	Zucchini o Fagiolini	120	Patate	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data scelta alle Amministrazioni nel costituire il fabbisogno alimentare in relazione ai prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menu

Il pane deve essere a formata panini confezionati (monodose min 100 gr. 60)

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarine, pargue, ecc." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.



RIFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE  
QUARTA SETTIMANA DEL MESE

AGENZIA SANITARIA  
MONTALDO  
E NEL DO DI MONTALDO  
PUBBLICA

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GROVEDÌ	VENEDÌ
Pasta in passato di legumi	Pasta al pomodoro	Riso e Piselli	Pasta all'anatrichiana	Pasta e Minestrone
Cotoletta di pollo al forno	Omelette al forno	Bastoncini di pesce al forno	Scamorza/ Caciotta fresca	Brasato di Vitello
Insalata di pomodori	Patate al forno	Insalate verde	Fagiolini e Carote	Insalata mista e pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	60	Pasta	70	Riso	60	Pasta	70	Pasta	60
Legumi secchi	40	Piselli	50/80	Piselli	50	Prosciutto cotto**	50	Pelati	20
Carote, aroni	q.b.	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati/cipolla	50/100	Verdure miste	100
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	90	Parmigiano o Grana	5	Brasato di Vitello	
Petto di pollo	100	Uova	70/80					Vitello	100
Pangrattato e Uovo	q.b.	Grana	5			Scamorza fresca	90	Brodo vegetale	q.b.
Olio	5	Olio	5			Caciotta fresca	20	Farina	20
Pane		Pane		Pane		Pane		Olio	5
								Pane	
Pomodori da insalata	120	Patate	120	Insalata verde	120			Insalata mista e pomodori	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Fagiolini e Carote	120	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabile se utilizzare prodotti freschi o surgelati

Il presente caso dovrà essere riportato sul menu

La frutta deve essere a forma di pezzi con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrare al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

## PRIMA SETTIMANA DEL MESE

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80/100	Pasta	70	Pasta	80	Riso	70
Lenticchie	40	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	20	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5
						Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Petto di pollo	120	Prosciutto cotto**	80	Carne di vitello	120	Mozzarella	100	Pilati di platessa	120
Olio	5			Olio/limone	5			Pangrattato o Uovo	q.b.
Panç		Panç		Panç		Panç		Olio	5
								Panç	
Patate	150	Insalata verde	150	Spinaci	150	Pomodori da insalata	150	Carote o Fagolini	150
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Fruita fresca di stagione	150	Fruita fresca di stagione	150	Fruita fresca di stagione/Vegur*	150/125	Fruita fresca di stagione	150	Fruita fresca di stagione/Yogurt*	150/125

Gli imprenditori sono in condizioni pessime e al netto degli scatti - la data fa crollare alle commissioni nel costruire il capitale stabile se utilizzare prodotti in eschi e congelati.

**Il pane deve essere a forma di panini confezionati (non meno di 60 g)**

La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pasche, nœlle arance, perle, ecc." (un fratte per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, fragole, ecc." (due frutti per scolaro)

« Nel Comune in cui l'Amministrazione speciale di Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrerà al posto festivo.

\*\*\* Il prescelto cotto non deve contenere polifenoli



La Dietista  
Dott.ssa Daniela D'Alto Rosa

AZIENDA SANITARIA (UEL N° 9)  
MONTALBANO 1.100 (MT)  
U. MEDICO DI FAMIGLIA PUBBLICA  
(Dr. P. Scudato, C.A.I. 5)

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA

SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Formaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80	Riso	70	Pasta	80	Verdure misc	100
Piselli	40	Pelati	50-80	Patate	50	Carne in pezzi	30	Pasta	70
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	40	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
				Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Fesa di tacchino	120	Formaggio tipo Asiago	80	Bastoncini di pesce	100	Spezzatino di vitello	120	Mozzarella	100
Olio	5			Olio	5	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane		Olio	5	Pane	
Zucchine	150	Insalata verde	150	Pomodori da insalata	150	Suinali o Bietta	150	Insalata e pomodori	150
Parmigiano o Grana	5			Olio	5	Olio	5	Olio	5
Olio e Kurro	3+8								
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

\* Gli alimenti sono da consumarsi passati a crudo e al dente degli scarti - E' data facoltà all'Amministrazione nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati

In quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

Il pane deve essere a formo panificazioni (minimo gr. 60)

La frutta di stagione fresca e con granularità di g. 120-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc." (un frutto per scolare) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc." (due frutti per scolare)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.



*Dieta  
dieta della Rosa*

AGENZIA SANITARIA USL N° 5  
MONTALBANO U.S. (MT)  
UFFICIO DI FUNZIONE PUBBLICA  
DELLA REGIONE CALABRIA

RIFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA  
TERZA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragu di polpette	Pasta e zucchini
Plattessa impanata la forno al forno	Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpette di vitello al pomodoro	Filetti di merluzzo alla marinara
Patate e carote al forno	Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchini o Fagiolini	Patate al forno
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80	Riso	70	Pasta	80	Pasta	70
Fagioli	40	Pelati	50 - 80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchini	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filetti di platessa	120	Coscia di pollo	120	Mozzarella	100	Polpette di vitello	120	Filetti di merluzzo	120
Pangrattato e uovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane	5	Pane		Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	150	Spinaci o Bietta	150	Insalata verde	150	Zucchini o Fagiolini	150	Patate	150
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi tagliati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capoluogo stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù.

Il pane deve essere fornito panini confezionati (massa dose minimo gr. 60)

La frutta di stagione e fresca e con grammatura di g. 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pescho, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.



*Dr. Dietista  
Dott.ssa Laura Della Rosa*

ASL N°5  
MONTEBANO J.CO (NE)  
MEDICO DISTRIZIONE PUBBLICA  
(Dr. Pasquale CALABR)

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MEDIA  
QUARTA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta in insalata di legumi		Pasta al pomodoro		Riso e Piselli		Pasta all'amatriciana		Pasta e Minestrone	
Cotoletta di pollo al forno		Omelette al forno		Bastoncini di pesce al forno		Scamorza/Caciotta fresca		Brasato di Vitello	
Insalata di pomodori		Patate al forno		Insalate verde		Fagiolini e Carote		Insalata mista e pomodori	
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Frutta/Yogurt*		Frutta		Frutta/Yogurt*		Frutta		Frutta	
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	70	Pasta	80	Riso	70	Pasta	70	Pasta	70
Legumi secchi	40	Pelati	50/80	Piselli	50	Prosciutto cotto**	100	Pelati	20
Carote, aroni	q.b.	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Relati/cipolla	50/10	Verdure miste	100
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Olio	5
Cotoletta		Omelette		Bastoncini di pesce	100	Parmigiano o Grana	5	Brasato di Vitello	
Petto di pollo	120	Uova	80/90					Vitello	120
Pangratto e Uovo	q.b.	Grana	5			Scamorza fresca	100	Brodo Vegetale	q.b.
Olio	5	Olio	5			Caciotta fresca		Farina	20
Pane		Pane				Pane		Olio	5
Pomodori da insalata	150	Patate						Pane	
Olio	5	Olio	150	Insalata verde	80/100	Fagiolini e Carote		Insalata mista e pomodori	150
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Olio	5	Olio	100	Olio	5
				Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alla Amministrazione nel costruire il capisodio stabilire se utilizzare prodotti freschi e surgelati  
in quest'ultima caso dovrà essere riportato sul menù  
Il pane deve essere a formello panini confezionati (massodose minimo gr. 60)  
La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc..." (un frutto per scolaro)  
e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc..." (due frutti per scolaro)  
\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.  
\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifenoli



## COMUNE DI NOVA SIRI - PROVINCIA DI MATERA

Ufficio di Segreteria

Rep. Nr. \_\_\_\_\_

**OGGETTO: CONTRATTO DI AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA – ANNO SCOLASTICO 2011/2012".**

**C.I.G. 31965314D3 - C.U.P. B59E11002160004.**

**IMPORTO COMPLESSIVO NETTO: EURO \_\_\_\_\_**  
**REPUBBLICA ITALIANA**

L'anno DUEMILAUNDICI, addì ..... del mese di ....., in NOVA SIRI e nella Segreteria Comunale, avanti di me Dr. RANU' Giuseppe Stefano, Segretario Comunale, autorizzato al rogito dei contratti nell'interesse dell'ente ai sensi dell'art. 97 comma 4° - lettera C - D.Lgs. 267/2000, sono personalmente comparsi:

### DA UNA PARTE

#### E PER IL COMUNE DI NOVA SIRI

**1) D'ARMENTO ANTONO**, nato a NOVA SIRI (MT) il 03.10.1959, Responsabile del 2° Settore (Servizi Contabili e Finanziari) del Comune di NOVA SIRI, con sede in NOVA SIRI (MT) alla Via Largo Dr. Melidoro s.n.c., Codice Fiscale 82001130770, nel cui nome, conto ed interesse dichiara espressamente di agire ai sensi dell'art. 107 del D.lgs. 18.08.2000 nr. 267;

DALL'ALTRA PARTE

#### E PER LA DITTA .....

**2)** ....., nato a ..... (.....) il ..... e residente in ..... (.....) alla Via ..... Nr. ...., il quale interviene nel presente atto in qualità di ..... della ditta ....., con sede in ..... (.....) alla Via ..... Nr. ...., Codice Fiscale ..... e Partita I.V.A. nr. ....

I comparenti, che sanno leggere e scrivere e della cui identità personale io, segretario rogante, sono certo, rinunciano con il mio consenso alla assistenza dei testimoni.

### P R E M E S S O

- CHE** l'art. 3 della L.R. 21/1979 attribuisce ai Comuni la programmazione e l'attuazione, in rapporto alle proprie disponibilità finanziarie, del servizio di mensa scolastica;
- CHE** è intenzione dell'Amministrazione Comunale di NOVA SIRI garantire, anche per l'anno scolastico 2011/2012, il servizio di refezione agli alunni della scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di primo

grado – Plessi di Nova Siri Centro e Nova Siri Marina –, procedendo all'affidamento del medesimo in favore di soggetto esterno, previa procedura di evidenza pubblica;

**3. CHE**, con Deliberazione di G.M. nr. 16 in data 24.03.2011, immediatamente esecutiva, si è provveduto all'assunzione dell'impegno di spesa per assicurare anche nell'anno scolastico 2011/2012 il servizio di refezione scolastica in favore delle predette scuole, con una previsione di spesa, relativamente all'anno scolastico 2011/2012, pari ad Euro 64.000,00 per il periodo Settembre- Dicembre 2011 e ad Euro 135.000,00 per il periodo Gennaio-Giugno 2012;

**4. CHE**, con Deliberazione di G.M. nr. 50 in data 29.07.2011, immediatamente esecutiva, si è proceduto, come testualmente riportato in oggetto, all' **"APPROVAZIONE PIANO DIRITTO ALLO STUDIO – ANNO SCOLASTICO 2011-2012"**;

**5. CHE**, allo scopo di garantire quanto di cui al punto 2), con Determinazione Dirigenziale nr. \_\_\_\_/S.F. in data \_\_\_\_\_, acclarata in pari data al nr. \_\_\_\_\_ del Registro Generale delle Determinazioni, il Responsabile del 2° Settore (Servizi Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico) di questo Comune ha approvato la Determina a contrattare e, con essa, i seguenti atti di gara, al fine di procedere alla ricerca del contraente mediante procedura aperta da esperirsi con il criterio dell'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ex art. 83 D.Lgs. 163/2006:

> CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO;

> BANDO DI GARA, con allegati gli schemi delle domande di partecipazione alla gara, ecc.;

> SCHEMA DI CONVENZIONE.

**6. CHE** il servizio avrà inizio presumibilmente alla data del 26.09.2011 e terminerà il 10.06.2012 e dovrà essere espletato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana, riservandosi l'Ente la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni frequentanti la "Sezione Primavera", anche al di fuori del periodo scolastico, con svolgimento dal lunedì al venerdì;

**7. CHE** l'importo posto a base d'asta risulta pari ad Euro 3,40 + IVA 4% per ogni pasto somministrato, per un valore presunto complessivo dell'appalto pari ad Euro 200.000,00 + IVA 4% per tutto il periodo di affidamento, e risulta finanziato con fondi del Bilancio comunale;

**8. CHE**, con la prefata Determinazione a contrattare, si è provveduto a fissare una contribuzione degli utenti al costo del servizio pari ad Euro 1,81 a pasto effettivamente somministrato;

**9. CHE** nella gara d'appalto per l'affidamento del **"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA– ANNO SCOLASTICO 2011/2012"**, esperita in data \_\_\_\_\_, è stato dichiarato provvisoriamente aggiudicatario, per aver proposto l'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA determinata in seguito all'attribuzione di un punteggio complessivo di nr. \_\_\_\_\_ punti, la Ditta \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_, nr. \_\_\_\_\_;



- 10. CHE** con Determinazione nr. .... /S.F., acclarata al nr. \_\_\_\_ del R.G. in data ....., è stata approvata l'aggiudicazione definitiva in favore della prefata ditta, alle condizioni tutte stabilite dal CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, integrate da quelle proposte nell' "OFFERTA QUALITATIVA" presentata dall'aggiudicatario in sede di gara, per il valore complessivo di Euro \_\_\_\_\_;
- 11. CHE** l'aggiudicatario, dopo aver provveduto regolarmente alla presentazione di copia della polizza di assicurazione appositamente stipulata - nr. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, emessa da \_\_\_\_\_ Assicurazioni S.p.a. - Agenzia di \_\_\_\_\_ - ha dato inizio, come richiesto nel Bando di Gara, all'espletamento del servizio, alle condizioni tutte indicate nel Bando di Gara, nel Capitolato d'Appalto e nello schema della Convenzione di affidamento, a far data dal 26.09.2011, e dunque nelle more della stipula del Contratto di affidamento, trattandosi di un servizio rispondente ad un interesse pubblico che subirebbe un grave pregiudizio qualora la sua esecuzione venisse posticipata al decorso dei termini previsti dal D.Lgs. 163/2006 per la stipula della Convenzione di affidamento;
- 12. CHE** l'impresa aggiudicataria ha prestato, secondo quanto previsto nel Capitolato di Gara, la cauzione definitiva a garanzia degli adempimenti contrattuali di Euro \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ (10% del valore del contratto risultante dagli esiti della gara) mediante ....., giusta .....
- 13. CHE** è stato acquisito in atti il certificato d'iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_, munito di attestazione in calce ai sensi della Legge antimafia (D.P.R. n. 252 del 03.06.1998);

**TUTTO CIO' PREMESSO, LE PARTI CONVENGONO:**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Comune di Nova Siri, come sopra rappresentato e di seguito denominato anche "Amministrazione", affida in appalto alla ditta ..... da ....., come sopra rappresentata e di seguito denominata anche "Impresa", che, per sua parte, dichiara di accettare e di assumere l'appalto con propria organizzazione e con gestione a proprio rischio, il **"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA– ANNO SCOLASTICO 2011/2012"**.

**ART. 2 - CONDIZIONI CONTRATTUALI**

L'appalto è soggetto all'osservanza delle condizioni stabilite nel presente Contratto, nonché nei documenti afferenti alla procedura di gara, ed in particolare nel CAPITOLATO D'ONERI integrato dall' **"Offerta qualitativa"** prodotta dall'Impresa in sede di offerta, i quali, sebbene non allegati materialmente al presente atto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale. E' soggetto inoltre alle leggi e regolamenti comunitari, nazionali e regionali che disciplinano la materia oggetto dell'appalto.

**Articolo 3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO E CAUSE DI RISOLUZIONE**

Il servizio oggetto del presente appalto avrà inizio presumibilmente alla data del 26.09.2011 e terminerà il 10.06.2012 e dovrà essere espletato, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana.

L'inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall'Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, in relazione alle esigenze di carattere tecnico-organizzativo e funzionale che dovessero presentarsi.

Alla scadenza del periodo suddetto, il rapporto contrattuale si risolverà automaticamente, senza alcun obbligo di disdetta. Oltre alla fornitura pasti nel normale orario scolastico, l'Ente si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni frequentanti la "Sezione Primavera", anche al di fuori del periodo scolastico, con svolgimento dal lunedì al venerdì. Nel caso in cui l'Ente si avvalga di tale facoltà, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare tale fornitura, alle medesime condizioni qualitative ed economiche applicate durante l'anno scolastico. Resta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere alla revoca dell'affidamento in caso di inadempimento, ovvero in caso di adempimento tardivo o inesatto, da parte dell'aggiudicatario, oltre alla possibilità di risolvere il contratto, per le cause di cui all'art. 28 del presente Capitolato.

In proposito, si richiama integralmente quanto disposto dagli artt. 2 (DURATA DELL'AFFIDAMENTO), 28 (CAUSE DI RISOLUZIONE) e 29 (SCADENZA DELL'APPALTO) del Capitolato di Gara.

#### **Articolo 4 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono i seguenti:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA TRENTO;**
- **SCUOLA PRIMARIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA ALDO MORO;**
- **SCUOLA MEDIA INFERIORE – MARINA DI NOVA SIRI – VIA E. FERMI;**
- **SCUOLA DELL'INFANZIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA;**
- **SCUOLA PRIMARIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA.**

#### **Articolo 5 - IMPORTO DELL'APPALTO.**

L'importo posto a base d'asta, soggetto a ribasso, ammonta ad Euro **3,40 + IVA 4%** a pasto somministrato agli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei plessi scolastici di Nova Siri Marina e Nova Siri Centro. Pertanto, il valore presunto dell'appalto ammonta a complessivi Euro **200.000,00 + IVA 4%**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo pari ad **Euro 2.000,00**.

#### **Articolo 6 - MODALITA' DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.**

In proposito, si richiama integralmente quanto disposto dall'art. 18 del Capitolato di Gara.

#### **Articolo 7 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

1. Ai sensi dell'art. 8, comma 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. n. 187/2010, convertito in legge n. 217/2010, le parti assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata Legge.
2. Tutti i movimenti finanziari relativi ai servizi di cui al presente contratto, devono essere registrati su conti correnti dedicati, esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
3. L'Appaltatore ha l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante, tempestivamente e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi degli strumenti di pagamento di cui al precedente punto 2, nonché, entro lo stesso termine, le generalità ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.
4. L'Appaltatore, il subappaltatore (eventuale), il subcontraente (eventuale) che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010, ha a sua volta

l'obbligo di darne immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Matera.

5. La Stazione Appaltante assume l'obbligo di verificare che, nei contratti (eventuali) sottoscritti con subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai servizi di cui al presente contratto, sia inserito, a pena di nullità assoluta, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla Legge n. 136/2010 citata.

6. Ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della Legge n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di cui al precedente punto 2, idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

7. È fatto obbligo all'Appaltatore, pena la nullità assoluta del presente contratto, di osservare, in tutte le operazioni finanziarie ad esso riferite, le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 citata.

#### **Articolo 8 – CAUZIONE DEFINITIVA.**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione delle attività, durante il periodo di affidamento del servizio, l'aggiudicatario ha costituito, ai sensi dell'art. 31 del Capitolato di Gara, il deposito cauzionale definitivo, pari al 10% (dieci per cento) del valore del contratto risultante dagli esiti della gara, mediante....., giusta ..... . La garanzia deve essere integrata ogni qual volta l'Amministrazione abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale.

#### **Articolo 9 - INTERVENTI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI**

Con l'inizio di espletamento del servizio oggetto di gara, l'aggiudicatario dovrà assicurare altresì tutti i servizi ritenuti migliorativi ed aggiuntivi dalla Commissione, che siano stati offerti dal medesimo in sede di gara.

A tale proposito, sebbene non materialmente allegata, costituisce parte integrante e sostanziale del presente Atto l' **"OFFERTA QUALITATIVA"** presentata dall'aggiudicatario in sede di gara. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si elencano le principali attività integrative che l'aggiudicatario dovrà attuare:

.....  
.....  
.....

#### **Articolo 10 – PRESTAZIONI AGGIUNTIVE.**

In proposito, si richiama integralmente quanto disposto dall'art. 21 del Capitolato di Gara.

#### **Articolo 11 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.**

In proposito, si richiama integralmente quanto disposto dall'art. 17 del Capitolato di Gara.

#### **Articolo 12 - RESPONSABILITA' – ASSICURAZIONI**

Ai sensi dell'art. 19 del Capitolato di Gara, tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi verso terzi, assistenziali, previdenziali ed antinfortunistici, sono a carico dell'aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di

ogni diritto e rivalsa di indennizzo nei confronti del Comune medesimo. L'aggiudicatario assume ogni responsabilità derivante da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, nonché per danni di qualsiasi natura eventualmente subiti dagli utenti, dal personale impiegato nel servizio, da altri soggetti terzi o da beni, tanto dell'aggiudicatario quanto di terzi, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. La Stazione appaltante è sollevata dall'aggiudicatario, al momento della stipula del contratto di affidamento, da qualsiasi responsabilità in relazione ai danni cagionati dal personale di quest'ultimo nei confronti degli utenti e dei terzi, nonché per qualsiasi danno arrecato dal medesimo personale alle strutture scolastiche.

A tali fini, l'aggiudicatario ha prodotto, come specificato nella parte narrativa, copia della polizza di assicurazione appositamente stipulata - nr. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, emessa da \_\_\_\_\_ Assicurazioni S.p.a. - Agenzia di \_\_\_\_\_ - per un massimale non inferiore ad € 500.000,00 per sinistro blocco unico, valida per l'intera durata dell'appalto.

#### **Articolo 13 - ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritti di rivalsa, tutte le spese e gli oneri dovuti in dipendenza del contratto da stipulare (imposte, tasse, bolli, diritti, ecc...).

#### **Articolo 14 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 25 del Capitolato di Gara, è vietata la cessione del contratto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, a pena di nullità.

#### **Articolo 15 - DISPOSIZIONI DI RINVIO.**

Per tutto quanto non previsto e considerato nel presente contratto, si fa espresso rinvio al Capitolato di Gara, al Bando di gara, nonché alle leggi e disposizioni vigenti in materia di appalti pubblici di servizi ed alle disposizioni del c.c., laddove applicabili.

#### **ART. 16 - FORO COMPETENTE.**

In proposito, si richiama integralmente quanto disposto dall'art. 35 del Capitolato di Gara.

Letto, confermato e sottoscritto.

#### **PER LA DITTA AGGIUDICATARIA**

**(Ditta ..... Via ..... nr. .... - .....)**

**IL ..... (Sig. ....)**

.....

#### **PER IL COMUNE DI NOVA SIRI (MT)**

**IL RESPONSABILE DEL 2° SETTORE (Rag. D'ARMENTO Antonio)**

.....

#### **IL SEGRETARIO ROGANTE**

**(Dr. RANU' Giuseppe Stefano)**

.....