



COMUNE DI CAPRI LEONE  
(Prov. di Messina)  
Area Socio Assistenziale- Scolastica – Ricreativa



**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO PRESUNTIVO: MAGGIO 2017 –GIUGNO 2018 - CIG:69610307AC**

**1. Stazione appaltante:**

COMUNE DI CAPRI LEONE (ME) – area socio-assistenziale, ricreativa, scolastica – Via S. Antonio n.1 Capri Leone (Me) – CAP. 98070 - Paese Italia  
Punto di contatto: telefono 0941/950812  
RUP. Sig.ra Casaletti Nunziata  
Pec ufficiale: [caprileone@pec.intradata.it](mailto:caprileone@pec.intradata.it)  
Pec ufficio: [caprileone.sociali@pec.intradata.it](mailto:caprileone.sociali@pec.intradata.it)  
e-mail: [sociali@comune.caprileone.me.it](mailto:sociali@comune.caprileone.me.it)  
sito internet: [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it)  
sito internet centrale di committenza: [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it)

La documentazione di gara è disponibile presso: [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it)

Nella presente procedura il Asmel Consortile s.c.a r.l. opera in qualità di Centrale di Committenza per conto del Comune di Capri Leone

La presente procedura ad evidenza pubblica è indetta in esecuzione della determinazione del Comune di Capri Leone n. 59 del 16/03/2017 registro generale n. 200 del 17/03/2017

**2. Tipo di Amministrazione Aggiudicataria: Ente Locale**

**3. Prestazioni oggetto dell'appalto, modalità di esecuzione e importo a base di gara:**

**3.1 L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate:**

| Descrizione attività      | CPV            |
|---------------------------|----------------|
| Servizio mensa scolastica | CPV 55523100-3 |

**4. L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici:**  
No

**5. Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:**

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, ai sensi degli articoli 164 e segg. e 144 del D. Lgs. n. 50/2016 – periodo presuntivo maggio 2017 /giugno 2018.

**5.1 Procedura di gara**

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs.vo n. 50/2016, con aggiudicazione con il criterio



dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.Lgs.vo n. 50/2016.

Codice CIG attribuito alla presente procedura. 69610307AC

**6. Luogo di esecuzione:**

Luogo esecuzione del servizio Comune di Capri Leone (fraz.ne Rocca) Provincia di Messina

**7. Breve descrizione dell'appalto:**

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la consegna giornaliera, la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, l'assistenza durante la consumazione dei pasti con personale della ditta appaltante, la pulizia ed il riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti da parte degli alunni, i cui genitori ne hanno fatto richiesta ed in regola con la quota di compartecipazione prevista per legge, la cui consistenza è riportata in allegato "E" del Capitolato di gara;  
Le modalità e condizioni del servizio sono esplicitate in modo dettagliato nel disciplinare e nel Capitolato di gara.

**8. Appalto è suddiviso in lotti: NO**

**9. Informazioni sulle varianti – Ammissibilità di varianti: No**

**10. Quantitativo o entità totale:**

10.1 L'importo complessivo presunto della presente concessione per il periodo presuntivo maggio 2017/giugno 2018 è stabilito in € 4,80 (oltre IVA al 4%) per un totale di € 126.840,00 IVA al 4% esclusa, Il costo di un singolo pasto a base di gara è pari ad € 4,80 - IVA esclusa (4%)

10.2 Il costo complessivo è calcolato su un numero presunto di 26.425 pasti.

Il numero presunto dei pasti è da considerarsi indicativo e variabile in rapporto all'utenza; pertanto sono sempre possibili variazioni in più o in meno, senza che l'appaltatore possa muovere alcuna pretesa ed il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è pari ad € 4,80 oltre IVA (prezzo del singolo pasto).

Detti importi presunti non vincolano l'Amministrazione Comunale che sarà tenuta a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

Tali prezzi sono onnicomprensivi di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti.

Si precisa che il numero dei pasti è fornito a titolo puramente indicativo e può variare, in aumento o in diminuzione, per la durata dell'appalto, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del bando.

**11. Rischi di interferenza**

L'appalto rispettando le misure organizzative specificate nel DUVRI ed usando la dovuta cautela, si può ritenere che nel contratto relativo al servizio de quo il costo per i rischi di interferenza è pari a zero.

**12. L'APPALTO RIENTRA NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DELL'ACCORDO SUGLI APPALTI PUBBLICI (AAP): NO**

**13. Durata presuntiva dell'appalto maggio 2017 e giugno 2018.** E' fatta salva la possibilità per l'ente di avvalersi della procedura ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016.

**14. La presente procedura di gara NON è sottoposta a clausole sociali.**

**15. Cauzione e garanzie richieste:**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2%



dell'importo presunto a base di gara, pari ad €. 2.487,45, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto secondo quanto indicato dal comma 7 dell'articolo sopra citato. La cauzione provvisoria deve essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare al concorrente – in caso di aggiudicazione del servizio – una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, in favore della stazione appaltante.

La stipula del contratto è subordinata alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva, nella misura e nei modi di cui al art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

#### 16. Principali modalità di finanziamento e di pagamento:

L'appalto è finanziato in parte da risorse del bilancio comunale ed in parte direttamente dagli utenti, trattandosi di concessione di servizio.

I pagamenti saranno effettuati con le modalità previste dall'art. 23 del capitolato di gara e sono soggetti alla disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari di cui agli articoli 3 e 6 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

#### Requisiti

17. Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti: i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del D.L. 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;

Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del Codice (consorzi stabili).

#### 18. Situazione personale e professionale degli operatori economici:

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 80 e 83 del D. Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione. In particolare si precisa che le dichiarazioni relative alle fattispecie di cui all'art. 80, comma 1, devono essere rese da tutti i soggetti indicati nell'art. 80, comma 3;

E'richiesta l'iscrizione nel registro delle imprese presso C.C.I.A.A. per l'attività di servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva o equivalente, o altro Registro Professionale dello Stato di residenza se la ditta è straniera e non è residente in Italia;

#### 19. Capacità economica e finanziaria:

Ai sensi dell'art. 83 si richiede che i partecipanti posseggano i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria:

- Aver conseguito, nell'ultimo triennio approvato, un fatturato globale di impresa complessivamente non inferiore al doppio del valore stimato dell'appalto, ovvero pari al doppio



rispetto al valore di €. 126.840,00. La richiesta di tale requisito è motivata con la complessità ed entità dell'appalto. Inoltre trattandosi di concessione di servizi, al concessionario farà carico il rischio operativo legato alla gestione del servizio  
Il requisito dovrà essere dimostrato attraverso i seguenti mezzi di prova ( All. XVII del D. Lgs. n. 50/2016):

- a) dichiarazione concernente il fatturato globale di impresa degli ultimi tre esercizi;
- b) idonee dichiarazioni bancarie in copia conforme all'originale, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale ed attestanti che la società concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità;
- c) presentazione di estratti di bilancio per gli esercizi 2014,2015,2016;

#### 20) Capacità tecniche e professionali:

1) Aver regolarmente eseguito, negli ultimi tre anni (36 mesi) antecedenti la data di pubblicazione del presente bando almeno 3 (tre) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto nei confronti di pubbliche amministrazioni. In caso di RTI o consorzio ordinario il requisito dovrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

2) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 – 2008 per i servizi di refezione scolastica, con indicazione della data di prima emissione; nel caso di associazione temporanea e di consorzi tutte le imprese devono possedere tale requisito;

La prova delle capacità tecniche e professionali dell'operatore economico dovrà essere fornita mediante i seguenti mezzi:

- a) Elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati;
- b) Presentazione della certificazione UNI EN ISO 9001-2008 per i servizi di refezione scolastica.

#### 21. Avvalimento dei requisiti

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs.vo n. 50/2016 i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

#### 22. Registrazione al sistema AVCPASS:

Ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. n. 50/2016, nelle more dell'adozione del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti relativa all'istituzione della Banca dati centralizzata, ai fini dell'acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario, tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente, a pena di esclusione, registrarsi al sistema AVCPASS – OE ( operatori economici) accedendo all'apposito link sul Portale AVCP ( servizi ad accesso riservato – AVCPASS), e acquisire il PASSOE" da allegare insieme alla documentazione amministrativa da produrre in sede di gara).

#### 23. Sopralluogo:

Il sopralluogo è obbligatorio e dovrà essere effettuato presso i plessi scolastici ove verrà svolto il servizio, secondo quanto stabilito nel disciplinare di gara.

A seguito di sopralluogo si rilascerà apposita attestazione di avvenuto sopralluogo, da allegare alla domanda di partecipazione.

La stazione appaltante si riserva di adottare i provvedimenti di carattere organizzativo che riterrà più opportuni in ordine all'effettuazione del suddetto sopralluogo.

La data per i sopralluoghi è stabilita dal R.U.P. nei giorni di lunedì e mercoledì, dalle ore 9,00 alle ore 13,00, entro e non oltre il giorno 11/04/2017



#### **24. Criterio di aggiudicazione**

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti e con l'attribuzione dei punteggi ad essi relativi in centesimi:

| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b> | <b>P. max</b> |
|-------------------------------|---------------|
| <b>a) OFFERTA TECNICA</b>     | <b>70</b>     |
| <b>b) OFFERTA ECONOMICA</b>   | <b>30</b>     |

**L'offerta tecnica è articolata in 6 criteri**

|                                                                      |                      |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1. Gestione del servizio                                             | ( max punti 32)      |
| 2. Organizzazione del personale                                      | ( max punti 10)      |
| 3. Sistema di rendicontazione dei pasti                              | ( max punti 10)<br>) |
| 4. Progetti di educazione alimentare e recupero eccedenze alimentari | ( max punti 10)      |
| 5. utilizzo di prodotti a "Km-zero"                                  | ( max punti 5)       |
| 6. Servizi aggiuntivi e migliorativi                                 | ( max punti 3)       |

La determinazione del punteggio relativo alle offerte, ai fini della formazione della graduatoria, per ciascuna ditta offerente avverrà utilizzando il metodo aggregativo-compensatore, come meglio dettagliato nell'articolo 4 del Disciplinare di Gara a cui si fa pieno ed integrale rinvio.

#### **25. Termine per la richiesta di chiarimenti:**

10 (dieci) giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte.

#### **26. Termine, indirizzo di ricezione, modalità di presentazione e data di aperture delle offerte:**

La documentazione richiesta per la partecipazione alla gara dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana o corredata da traduzione giurata;

27 Termine: le offerte dovranno pervenire entro il giorno **13 aprile 2017** alle **ore 12,00**;

Indirizzo: Comune di Capri Leone frazione Rocca , presso delegazione Municipale in Via S. Antonio n. 1 - 98070 Capri Leone ( Me)

27.1 Modalità: secondo quanto previsto nel disciplinare di gara allegato al presente bando;

28. Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano o corredata da traduzione giurata.

29. Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.



### 30. Apertura delle offerte:

**giorno 08 mese maggio anno - 2017 ore 10,00** presso la sede della Stazione appaltante, delegazione di Rocca Via S. Antonio n. 1 98070 Capri Leone (Me).

Nell'ambito delle sedute di gara aperte al pubblico, avranno diritto di parola solamente i legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

### 31. Informazioni complementari:

- a) Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 150/2016; Il disciplinare di gara contiene norme integrative del presente bando relativo al possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione, alle modalità di partecipazione alla gara e di compilazione e presentazione dell'offerta ed è disponibile sulla piattaforma [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it), nonché sul sito internet [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it) SEZIONE APPALTI E CONCORSI
- b) Offerte anormalmente basse. Troverà applicazione il procedimento di verifica di cui all'art. 97 co. 3 del D.Lgs.vo 18 aprile 2016. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 97, comma 1, la Stazione Appaltante può in ogni caso valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.
- c) Soccorso istruttorio : Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante qualsiasi mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi forniti in sede di gara e incompletezza o irregolarità delle dichiarazioni sostitutive fornite nella stessa. Il concorrente che vi ha dato causa sarà assoggettato, in favore della Stazione Appaltante ad una sanzione pecuniaria pari al 1 per cento del valore della gara e quindi pari ad €. 1.288,40 che dovrà essere corrisposta mediante bonifico bancario e versamento presso Tesoreria Comunale di Capri Leone : IBAN: **IT58P0103082111000000414191** in tal caso nella causale del bonifico specificare che si tratta di sanzione pecuniaria relativa alla gara ad oggetto (citare l'oggetto del bando) ed il CIG di gara. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara. Nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.
- d) Si dà atto che il presente appalto non è stato suddiviso in lotti.
- e) la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto della presente gara.
- f) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè congrua conveniente per l'Amministrazione.
- g) Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;  
Il contratto non conterrà la clausola compromissoria di cui all'art. 209 del D. Lgs. n. 50/2016;  
Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si rimanda alle disposizioni di Legge vigenti in materia.
- h) La data di apertura delle offerte potrebbe essere suscettibile di modifica in quanto connessa alla nomina, a mezzo sorteggio, dei componenti della Commissione giudicatrice di gara da parte dell'UREGA di Messina.
- i) Trattandosi di servizio soggetto ad oscillazioni di domanda da parte degli utenti,



l'Amministrazione non garantisce il livello quantitativo di produzione stimato nel periodo contrattuale che potrebbe subire variazioni in riduzione. Il rischio del mancato incasso della tariffa a carico degli utenti e il rischio di mancata domanda di servizio resta a carico del concessionario cosiddetto "rischio operativo".

### 32. ulteriori informazioni:

- appalto indetto con determinazione a contrattare n. 59 /2017 Registro generale n. 200/2017. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio;
- E' vietato subappaltare a terzi tutta o parte dell'attività oggetto dell'affidamento.;
- L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per la stazione appaltante diventa tale a decorrere dalla data di stipula del contratto;
- Accettazione integrale delle clausole previste negli atti di gara;
- Accettazione clausole protocollo di legalità:SI;
- Accettazione Disposizioni Regionali applicate all'Appalto:SI
- Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 195/2003 ( codice in materia di protezione dati personali), la Stazione appaltante informa che procederà al trattamento dei dati personali forniti da ciascun concorrente con la presentazione dell'offerta nei limiti ed in adempimento agli obblighi di legge. I suddetti dati saranno sottoposti a trattamento, automatizzato e non, esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti la presente procedura, i concorrenti avranno facoltà di esercitare il diritto di accesso e tutti gli altri )diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.
- Titolare del trattamento dei dati è il responsabile del Procedimento;
- l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario concessionario, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'appalto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.
- Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito dal presente bando.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara, o spostarne la data, con comunicazione alle imprese concorrenti, senza che le stesse possano eccepire alcuna pretesa al riguardo.
- Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali.
- La ditta concorrente – in caso di aggiudicazione – si obbliga a corrispondere ad "Asmel Consortile S.c.a.r.l." il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla stessa e per l'uso della piattaforma "Asmecom", nella misura dell'1,5 dell'importo aggiudicato. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta. La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere prodotta all'interno del plico della Documentazione Amministrativa utilizzando l'allegato modello "Atto Unilaterale d'Obbligo" e sottoscritta dal concorrente. Si evidenzia che l'obbligazione, essendo parte integrante dell'offerta economica, è da considerarsi elemento essenziale dell'offerta presentata e pertanto, in mancanza della stessa, l'offerta sarà considerata irregolare ai sensi dell'art. 59, comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016;

### 33. Ricorsi

- Avverso il presente bando può essere presentato ricorso nei modi e termini fissati dagli artt. 204 e ss. del D. Lgs 50/2016 e ss. mm. ii.
- Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR ( Tribunale Amministrativo Regionale per la Regione Sicilia).
- Organismo responsabile delle procedure di mediazione: Responsabile del procedimento RUP Sig.ra Casaletti Nunziata



### 33. Pubblicazione

Il presente bando e i relativi allegati sono pubblicati, ai sensi degli artt. 72 e 216 del D. Lgs n. 50/2016:

- per estratto sulla G.U.R.S.
- sul profilo di committenza: [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it)
- sulla piattaforma della centrale di committenza: [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it)

Il Responsabile del Procedimento



(Nunziata Casaletti)

Allegati:

- A) schema di domanda di partecipazione/dichiarazione
- B) disciplinare di gara
- C) capitolato
- D) Preventivo
- E) Patto d'integrità
- F) Duvri
- G) Tabella dietetica
- H) Modello Autocertificazione Antimafia
- I) schema modulo offerta





COMUNE DI CAPRI LEONE  
(Prov. di Messina)  
Area Socio Assistenziale- Scolastica – Ricreativa



**AFFIDAMENTO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, IN REGIME DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PER LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO CHE HANNO SEDE IN AMBITO COMUNALE. PERIODO PRESUNTIVO: MAGGIO 2017 – GIUGNO 2018 CIG.:69610307AC**

Procedura aperta art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 criterio offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

## **DISCIPLINARE DI GARA**

### **ARTICOLO 1**

*Oggetto, importo e durata dell'affidamento- Criterio di aggiudicazione. - sopralluogo obbligatorio*

**1.1. ENTE PROCEDENTE:** Comune di Capri Leone (Me) P.I.V.A. n. 00461850836, tel 0941/950812, indirizzo internet: [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it)- responsabile del procedimento. Casaletti Nunziata – e-mail: [sociali@comune.caprileone.me.it](mailto:sociali@comune.caprileone.me.it); pec ufficiale: [caprileone@pec.intradata.it](mailto:caprileone@pec.intradata.it) pec: [caprileone.sociali@pec.intradata.it](mailto:caprileone.sociali@pec.intradata.it)

**1.2. OGGETTO:** Procedura aperta, ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 164 e ss. e dell'art 144 del D.Lgs. n. 50/2016, della gestione del servizio di refezione scolastica.

Trattandosi di servizio soggetto ad oscillazioni di domanda da parte degli utenti, l'Amministrazione non garantisce il livello quantitativo di produzione stimato nel periodo contrattuale che potrebbe subire variazioni in riduzione. Il rischio del mancato incasso della tariffa a carico degli utenti e il rischio di mancata domanda di servizio resta a carico del concessionario che si farà carico del il "rischio operativo" del servizio offerto, così come previsto dal disciplinare e nel capitolato di gara.

**1.3. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:** Comune di Capri Leone (fraz.ne Rocca) plessi scolastici : scuole dell'infanzia e scuola secondaria di 1° grado.

**1.4. BASE DI GARA E/O VALORE PRESUNTO DELL'INTERO CONTRATTO:**

l'importo complessivo della presente concessione per il periodo maggio 2017/Giugno 2018 è stabilito in €.126.840,00\_ ( oltre IVA al 4%) per un importo complessivo, comprensivo di IVA al 4% pari ad €. 131.913,60,

Il Costo di un singolo pasto posto a base d'asta è pari ad €. 4,80 IVA esclusa al 4% a pasto.

Il costo complessivo è calcolato su un numero di 26.425 pasti annui.

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta è pari ad €. 4,80 oltre IVA al 4%( prezzo del singolo pasto).

**1.5. DURATA DEL CONTRATTO:** maggio 2017/ giugno 2018.

**1.6. CAUZIONE, RIMBORSI, ASSICURAZIONI.**

a) L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto a base di gara, pari ad €. 126.840,00, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art.93 del D.Lgs. n. 50/2016. L'importo della garanzia potrà essere ridotto secondo quanto indicato dal comma 7 dell'articolo sopra citato. La cauzione provvisoria deve essere



accompagnata a pena di esclusione dall'impegno di un fideiussore a rilasciare al concorrente – in caso di aggiudicazione del servizio – una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, in favore della stazione appaltante.

b) Cauzione definitiva: a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, è richiesta, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, le cui prescrizioni devono qui intendersi integralmente richiamate e trascritte.

c) Rimborsi: ai sensi dell'art. 73, co 4, del D. Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario sarà tenuto al rimborso delle spese di pubblicazione;

In caso di aggiudicazione, la ditta dovrà produrre polizza assicurativa: per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti a persone. La ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con una compagnia Assicurativa, con l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicurativa ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio e comunque non inferiore a:

- RCT - €. 5.000.000,00 per sinistro

- RCO - €. 2.500.000,00 per sinistro

#### **1.7. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE**

Possono presentare domanda di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.n. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti **di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale, di cui agli art. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione.**

Oltre alle imprese singole, perché in possesso dei requisiti richiesti, possono, ai sensi dell' art. 48 del D. Lgs 50/2016, partecipare alla gara i raggruppamenti temporanei, nonché i consorzi di tipo verticale e orizzontale, specificandosi, al riguardo, l'inesistenza di prestazioni secondarie nell'ambito dell'attività da affidare cui è riferito il presente disciplinare;

Nella domanda di partecipazione dovranno essere specificate le parti di servizio che saranno eseguite dagli imprenditori raggruppati o consorziati, i nominativi dei quali devono essere espressamente indicati, nonché l'impegno a conferire mandato speciale con rappresentanza alla capogruppo in caso di operatori riuniti/consorziati non ancora costituiti.

A ciascun soggetto facente parte del raggruppamento e/o di consorzio è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara.

Tutte le disposizioni dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 riferite al caso di fornitura di servizi che non siano qui letteralmente riportate, devono intendersi integralmente richiamate e trascritte.

##### **• Requisiti di idoneità professionale:**

##### **1. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016**

In particolare si precisa che le dichiarazioni relative all'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, devono essere rese da tutti i soggetti indicati nell'art. 80, comma 3;

**2. Iscrizione alla Camera di commercio, Industria, Artigianato della Provincia** per l'attività di servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva o altro Registro Professionale dello Stato di residenza se la ditta è straniera e non è residente in Italia;

##### **• Requisiti di capacità economica finanziaria:**

Ai sensi dell'art. 83 si richiede che i partecipanti posseggano i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria:

- **Aver conseguito, nell'ultimo triennio approvato**, un fatturato globale di impresa complessivamente non inferiore al doppio del valore stimato dell'appalto, con riferimento alla durata di un anno scolastico, ovvero pari al doppio rispetto all'importo pari ad €. 126.840,00. La



richiesta di tale requisito è motivata con la complessità ed entità dell'appalto.

- Inoltre, trattandosi di concessione di servizi, al concessionario farà carico il rischio operativo legato alla gestione del servizio.
- Il requisito dovrà essere dimostrato attraverso i seguenti mezzi di prova ( All. XVII del D.Lgs. 50/2016).

A) dichiarazione concernente il fatturato globale di impresa degli ultimi tre esercizi;

B) idonee dichiarazioni bancarie, in copia conforme all'originale, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale ed attestanti che la società concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità:

C) presentazione di estratti di bilancio anni 2014/2015/2016

• **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

a) che il fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre esercizi 2014/2015/2016 risulta non inferiore ad € \_\_\_\_\_ suddiviso in:

anno 2014 \_\_\_\_\_

anno 2015 \_\_\_\_\_

anno 2016 \_\_\_\_\_

b) Che i principali appalti per i servizi di natura analoga a quella della gara eseguiti dall'impresa presso pubbliche amministrazioni realizzato negli ultimi tre anni ( antecedenti la data di pubblicazione del presente bando sono i seguenti ( indicare a margine il relativo importo di gara)

| n. | ENTE | IMPORTO | ANNO | N. PASTI<br>GIORNALIERI |
|----|------|---------|------|-------------------------|
|    |      |         |      |                         |
|    |      |         |      |                         |
|    |      |         |      |                         |

In caso di RTI o consorzio ordinario il requisito dovrà essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

c) **Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001-2008** per i servizi di refezione scolastica, con indicazione della data di prima emissione; nel caso di associazione temporanea e di consorzi tutte le imprese devono possedere tale requisito;

d) **la capacità produttiva della ditta impegnata** da contratti in essere, la durata degli stessi, nonché la capacità produttiva residua e la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura. La capacità produttiva impegnata deve essere comprensiva del numero dei pasti vincolati per conto proprio o di terzi, per eventuali guasti di cucine o fermi tecnici per manutenzione di cui alla circolare dell'Assessorato regionale della sanità n. 709 del 12 agosto 1993, titolo 1, lett b), ultimo comma. Il centro di produzione non deve produrre o confezionare pasti al di sopra dei limiti autorizzati.

e) **di essere in possesso di tutte le licenze, permessi, autorizzazioni previste** dalla vigente legislazione ed in particolare delle autorizzazioni rilasciate dall'Assessorato Regionale alla Sanità ai sensi della Legge 283/62, del D.P.R. 327/80, della circolare dell'Assessorato Reg.le alla Sanità 20.05.1996, modificato con decreto del 07.01.97 e successive modifiche ed integrazioni,

f) **di essere in possesso dell'attestato previsto nei punti 3.1.2 e 3.13.1 dell'allegato al D.A. Sanità 20.05.1996, modificato con Decreto del 07.01.97 e successive modifiche ed integrazioni**, rilasciato dagli uffici sanitari competenti alle ispezioni annuali e biennali, circa la persistenza dei requisiti igienico sanitari e autorizzativi necessari per lo svolgimento di una idonea attività produttiva di centro di produzione e confezionamento pasti e del relativo trasporto.

g) **di impegnarsi espressamente, a pena esclusione**, a rispettare le prescrizioni contenute nel D.A. 20 maggio 1996, con particolare ed esplicito riferimento al tempo ( 1 ora) e alla distanza ( 50 Km) relativi rispettivamente all'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la somministrazione ed alla distanza dal



centro di cottura dal luogo di somministrazione, eliminando i tempi morti e rispettando scrupolosamente la citata distanza tra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo che non deve essere superiore ad un'ora, in maniera tale che sia garantita la giusta temperatura dei pasti, così come prescritto dal Decreto Assessoriale 20 maggio 1996 e che i due parametri distanza e tempo non sono alternativi ma devono coesistere. ( circolare assessoriale 975 del 30.10.1998).

**h) di essere in possesso di locale di preparazione totalmente separato dagli altri locali/spazi dell'attività, dotato di arredi, attrezzature ed utensili dedicati per la dieta speciale del soggetto celiaco.**

**i) di potersi avvalere di eventuali centri cottura decentrati, espressamente muniti, a pena di esclusione, di autorizzazione all'utilizzo da parte dell'ASP n.5 di Messina, al fine di garantire quanto prescritto dal D.A. 20 maggio 1996 all.2 punto 1.3, precisando che i due parametri distanza e tempo debbono coesistere.**

**l) che il centro cottura si trova ad una distanza di Km\_\_\_\_\_ dal centro di consumo pasti, tale da garantire la perfetta organoletticità e commestibilità dei pasti .**

### **1.8 AVVALIMENTO:**

L'Operatore Economico può ricorrere all'Istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016.

Documentazione da presentare in caso di avvalimento (art. 89 del D.Lgs. 50/2016)

L'Operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c), necessari per partecipare alla presente procedura di gara e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'art. 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento , a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

L'operatore economico che vuole avvalersi della capacità di altri soggetti allega, una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art 80, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento.

L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di 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.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e esclude la garanzia.

Il concorrente allega, altresì, alla copia conforme del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie.

L'Ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'Impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

In caso di avvalimento occorre allegare:

- dichiarazione resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente (ausiliato) con la quale attesti:

1. Quali siano i requisiti di ordine speciale di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016;
2. Le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti di ordine speciale da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato.

Oltre alle suddette dichiarazioni, dovrà essere allegato, in copia conforme all'originale, 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.



Nel caso di avvalimento nei confronti di impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di avvalimento può essere presentata, da parte dell'impresa ausiliata una dichiarazione attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti in materia di normativa antimafia nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo posto a base di gara.

- Dichiarazione resa dal legale rappresentante del soggetto ausiliario, con la quale si attestano.

1. Le proprie generalità;
2. Il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 80 del d.Lgs. 50/2016;
3. L'obbligo nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il soggetto concorrente, nonché di mettere a disposizione le relative risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti della stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
4. La non partecipazione alla stessa gara né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro concorrente.
5. A tutte le suddette dichiarazioni dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o di altro documento di riconoscimento equipollente. La documentazione potrà essere sottoscritta anche dal procuratore/i della società ed in tal caso va allegata copia della relativa procura notarile ( generale o speciale), o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

#### **1.9 SUBAPPALTO**

Considerata la particolare natura del servizio, il subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, con richiesta di risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

#### **1.10 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del suddetto decreto.

La distribuzione dei punteggi è la seguente:

| <b>CRITERIO</b>     | <b>PUNTEGGIO MASSIMO</b> |
|---------------------|--------------------------|
| Punteggio tecnico   | 70 punti                 |
| Punteggio economico | 30 punti                 |
| <b>Totale</b>       | <b>100 punti</b>         |

Il punteggio totale per l'offerta i-esima è dato dalla somma del punteggio tecnico PTI e del punteggio economico PE, attribuiti come descritti negli articolo seguenti

$$P_i = PT_i + PE$$

#### **ARTICOLO 2**

*Documenti a base di gara – Chiarimenti – Sopralluoghi – Comunicazioni*

2.1. Costituiscono documenti a base di gara:

Bando di gara;

presente Disciplinare d gara

Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;

DUVRI;

Documentazione disponibile sul sito [www.comune.caprileone.me.it](http://www.comune.caprileone.me.it) e sul sito della centrale di committenza [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it)

**2.2 COMUNICAZIONI:** Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra il Comune di Capri Leone ed il concorrente si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto o all'indirizzo di posta elettronica certificata indicati dal concorrente.

In caso di Raggruppamenti temporanei, Aggregazioni di imprese di rete o Consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende



validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di avvalimento la comunicazione recapitata al concorrente che abbia effettuato la registrazione si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

**2.4 SOPRALLUOGO:** Il sopralluogo è obbligatorio e dovrà essere effettuato presso i plessi scolastici ove verrà svolto il servizio.

**L'attestato di avvenuto sopralluogo dovrà essere inserito nella busta della "Documentazione Amministrativa."**

Gli operatori economici dovranno richiedere un appuntamento per l'effettuazione del sopralluogo tramite pec all'indirizzo [caprileone@pec.intradata.it](mailto:caprileone@pec.intradata.it); lo stesso potrà essere effettuato esclusivamente nei giorni di lunedì e mercoledì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e entro e non oltre il giorno 11/04/2017

### ARTICOLO 3

#### DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER PARTECIPARE ALLA GARA – MODALITA'

Il plico contenente le offerte e la documentazione, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, anche con auto prestazione di cui all'art. 8, del D.Lgs n. 261/1999, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano entro il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno 13 aprile 2017** all'indirizzo Comune di Caprileone delegazione Municipale di Rocca di Capri Leone in Via S. Antonio sn. 98070 Capri Leone - frazione Rocca (Me).

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

I plichi devono essere idoneamente sigillati, con ceralacca o altro strumento equivalente idoneo comunque a garantirne l'integrità e controfirmati sui lembi di chiusura; devono recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente, le indicazioni relative all'oggetto della gara ( gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica- periodo maggio 2017 –giugno 2018 Codice CIG.: 69610307AC),.

**Il plico deve contenere al loro interno tre buste**, a loro volta sigillate con ceralacca o altro strumento equivalente idoneo comunque a garantirne l'integrità e controfirmati sui lembi di chiusura unitamente alla copia del documento di riconoscimento in corso di validità; che, oltre all'intestazione del mittente, devono riportare a loro volta la dicitura rispettivamente:

"A" – Documentazione amministrativa ( gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica- periodo maggio 2017 –giugno 2018 Codice CIG.: 69610307AC),.

"B" – offerta tecnico-qualitativa ( gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica- periodo maggio 2017 –giugno 2018 Codice CIG.: 69610307AC),.

"C" Offerta economica ( gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica- periodo maggio 2017 –giugno 2018 Codice CIG.: 69610307AC).

**Nella busta "A - documentazione amministrativa " devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:**

- a) **Atto unilaterale d'obbligo**, compilato e sottoscritto; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, lo stesso va presentato dai legali rappresentanti di tutte le ditte costituendo gli stessi;
- b) **Domanda di partecipazione alla procedura**, contenente le dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e le seguenti dichiarazioni:
  - Dichiarazione contenente i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 80, co 3, del D.Lgs 50/2016 al momento della presentazione dell'offerta e dati relativi agli analoghi soggetti che sono cessati dalla carica l'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando di gara;
  - dichiarazione di assenza delle incompatibilità previste dall'art. 53, co 16 ter, del D.Lgs 165/2001;
  - Indirizzo dell'ufficio competente INPS e numero di matricola INPS;
  - Indirizzo dell'ufficio competente INAIL e numero della posizione assicurativa territoriale INAIL;
  - Numero dei dipendenti dell'azienda;
  - Tipologia di contratto collettivo applicato;



- inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero alla partecipazione anche in forma individuale, in caso di raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
  - Insussistenza di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni e alla partecipazione a gare pubbliche di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 81/2008;
  - Tassativo rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro e dell'eventuale contrattazione decentrata;
  - Rispetto delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
  - Attestazione di conformità in ordine che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art 17 della Legge n. 68/1999;
  - Dichiarazione di accettazione incondizionata di tutti gli obblighi ed oneri derivanti da disposizioni di legge (anche in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro) per la partecipazione alle gare;
  - Non avere avuto, in nessun Comune, contenziosi conclusisi negativamente;
  - Non avere contenziosi in corso a seguito di contestazioni del relativo ente sulla regolarità del servizio svolto ( gli eventuali contenziosi di altra natura dovranno comunque essere indicati, con specificazione della relativa causa;
  - Accettazione integrale ed incondizionata di tutte le prescrizioni e condizioni contenute nel capitolato d'oneri e nel presente disciplinare di gara;
- c) **Eventuale dichiarazione in caso di avvalimento ex art. 89 del D.Lgs. 50/2016;**
- d) **Atto di costituzione RTI/ GEIE/Consorzio** (eventuale da presentare solo in caso di partecipazione da parte di RTI/GEIE/Consorzio);
- e) **in caso di consorzi o RTI non costituiti**, dichiarazione ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016;
- f) **Documento di riconoscimento del sottoscrittore** ( nel caso di procuratore, allegare la procura);
- g) **Modello "PASS-OE" rilasciato dal sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC);**
- h) **copia conforme all'originale della cauzione provvisoria, con specificazione di impegno a presentare successiva cauzione definitiva;**
- i) **copia firmata del capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.**
- j) **Attestazione di avvenuto sopralluogo;**

Si precisa che nella domanda di partecipazione l'operatore economico deve dichiarare il possesso di tutti i requisiti di partecipazione alla gara indicati nel paragrafo " requisiti per la partecipazione" del presente disciplinare di gara e nel bando, nonché l'inesistenza delle clausole di esclusione specificate all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016. E' altresì richiesta la dichiarazione di incondizionata accettazione di tutte le condizioni in essi previste.

**Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 83, comma 9 del d.Lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura del "soccorsu istruttorio". In particolare la mancanza ,l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria in misura dell'uno per cento del valore della gara (€126.840,00 e quindi pari ad €. 1.288,40 che dovrà essere corrisposta mediante bonifico bancario e versamento presso Tesoreria Comunale di Capri Leone IBAN: IT58P0103082111000000414191 in tal caso nella causale del bonifico specificare che si tratta di sanzione pecuniaria relativa alla gara ad oggetto (citare l'oggetto del bando) ed il CIG di gara. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il



concorrente verrà escluso dalla procedura di gara. Nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000;
- b) Costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

#### ARTICOLO 4

##### *Offerta tecnico – qualitativa*

In tale busta, che dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, unitamente alla copia del documento di riconoscimento in corso di validità, dovrà essere inserita l'offerta riferita al merito tecnico e alla qualità del servizio.

Tale offerta, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e dai legali rappresentanti delle eventuali imprese raggruppate, dovrà specificare i seguenti elementi:

|    | CRITERI DI VALUTAZIONE                                            | Punteggio Massimo |
|----|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1) | Gestione del servizio                                             | Da 0 a 32         |
| 2) | Organizzazione del personale                                      | Da 0 a 10         |
| 3) | Sistema di rendicontazione dei pasti                              | Da 0 a 10         |
| 4) | Progetti di educazione alimentare e recupero eccedenze alimentari | Da 0 a 10         |
| 5) | Utilizzo di prodotti a Km 0                                       | Da 0 a 5          |
| 6) | Servizi aggiuntivi e migliorativi                                 | Da 0 a 3          |
|    | <b>TOTALE</b>                                                     | <b>70</b>         |

Non saranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le imprese che nella valutazione complessiva dell'offerta tecnica non abbiano raggiunto il punteggio di 40 ( quaranta) sui 70 (settanta) punti disponibili.

Per ciascun criterio di valutazione, la Commissione di gara attribuirà il punteggio complessivo previsto nella precedente tabella, in base ai seguenti sottocriteri:

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1) | <b>Gestione del servizio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Da 0 a 32</b> |
|    | <b><u>1.1. Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Max 15</b>    |
|    | Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara.                                                                                                                                                                                                                             |                  |
|    | Criterio motivazionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |
|    | Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio risponde alle caratteristiche dell'utenza, che presenta il più alto livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, nonché la miglior completezza ed aderenza al capitolato di gara.                                                                                                                              |                  |
|    | <b><u>1.2 Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Max 5</b>     |
|    | Descrizione delle procedure e modalità di verifica e valutazione della concessionaria, con specificazione dei tempi e degli strumenti utilizzati ( piano di autocontrollo documentato, procedura di qualificazione dei fornitori, sistema di qualità aziendale e altro ( indicare il possesso eventuale di certificazioni di qualità ulteriori rispetto alla UNI EN ISO 9001-2008 per i servizi di refezione scolastica |                  |
|    | Criterio motivazionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |
|    | Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede strumenti di monitoraggio, verifica e valutazione più efficaci per il controllo della qualità del                                                                                                                                                                                                                                                           |                  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|    | <p>servizio, anche con specificazione analitica di indicatori, modalità operative, tempi e strumenti previsti.</p> <p><b><u>1.3 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e dei locali ove avviene il consumo dei pasti</u></b></p> <p>Descrizione dei trattamenti di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, della tempistica, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc), della loro conservazione e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta sia nella fase di preparazione presso il centro cottura sia nella sede di consumo dei pasti</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il più efficace programma di pulizia e sanificazione, anche con riferimento alla tempistica dell'intervento, alle caratteristiche dei prodotti utilizzati, alla loro conservazione ed alle misure generali e specifiche di igiene ambientali adottate.</p> <p><b><u>1.4 Gestione degli imprevisti e delle emergenze</u></b></p> <p>Descrizione delle procedure alternative previste in caso di emergenza, in riferimento a eventi eccezionali o scioperi.</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede le più efficaci e tempestive misure di emergenza in caso di imprevisti, malfunzionamenti o eventi eccezionali.</p> <p><b><u>1.5 Utilizzo di un centro cottura di emergenza.</u></b></p> <p>Di proprietà o in locazione con tempo di percorrenza dalla casa comunale sita in Via Municipio – Rocca di capri Leone - massimo di 60 minuti</p> <p>I punteggi saranno così attribuiti:</p> <p>a) tempo di percorrenza fino a 20 minuti i: 4 punti</p> <p>b) tempo di percorrenza: da 20 a 40 minuti: 2 punti</p> <p>c) tempo di percorrenza: da 40 a 60 minuti: 1 punto</p> <p><b><u>Qualora il centro di cottura di emergenza sia certificato ISO 22000:2005</u></b></p> | <p>Max 4</p> <p>Max 4</p> <p>Max 4</p>     |
| 2) | <p><b>Organizzazione del personale</b></p> <p><b><u>2.1 Piano di formazione e aggiornamento del personale</u></b></p> <p>Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica qualificazione delle ore previste e degli argomenti trattati.</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al miglior programma di formazione, in termini di completezza degli argomenti, attinenza con il servizio, metodologie didattiche e monte ore complessivo.</p> <p><b><u>2.2. progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto.</u></b></p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al programma di monitoraggio del servizio più completo ed esaustivo, in grado di recepire costantemente il grado di soddisfazione dell'utenza.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Da 0 a 10</p> <p>Max 5</p> <p>Max 5</p> |
| 3) | <b>Sistema di rendicontazione dei pasti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Da 0 a 10                                  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                             |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|    | <p><b><u>3.1 Modalità di rendicontazione dei buoni pasti presso gli uffici comunali.</u></b></p> <p>Descrizione delle modalità di raccolta dei buoni pasti e verifica delle completezza degli stessi.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un sistema di raccolta dei buoni pasti e verifica della completezza degli stessi rispondente al singolo utente di buoni massimi consumabili nel mese, in relazione alle effettive presenze giornaliere degli utenti presso le classi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Max 10                                      |
| 4) | <p><b>Progetti di educazione alimentare e recupero eccedenze alimentari</b></p> <p><b><u>4.1. Attuazione progetti di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza</u></b></p> <p>Descrizione e specificazione dettagliata dei progetti di educazione Alimentare che il concessionario intende attuare, con l'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare (ai sensi di quanto previsto al punto 5.1 del capitolato di gara), nonché di assicurare una costante attività di comunicazione nei confronti delle famiglie, mediante organizzazione di incontri, divulgazione di stampati, comunicati, comunicazioni, ecc.</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede l'attuazione di progetti più efficaci nell'ottica di una divulgazione della corretta educazione alimentare ed una costante ed efficace attività di comunicazione nei confronti dell'utenza e delle famiglie.</p> <p><b><u>4.2. Attuazione progetto di recupero delle eccedenze alimentari</u></b></p> <p>Descrizione e specificazione dettagliata delle iniziative volte ad un recupero e riutilizzo delle eccedenze alimentari (prodotti e cibi già cotti), d'intesa con l'Amministrazione Comunale, attivando eventualmente collaborazione con Enti ed istituzioni già attivi sul territorio del Comune</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede iniziative di recupero delle eccedenze alimentari più efficaci ed organizzate, assicurando un costante collegamento con il sistema degli enti e delle istituzioni già attivi sul territorio comunale.</p> | <p>Da 0 a 10</p> <p>Max 5</p> <p>Max. 5</p> |
| 5) | <p><b>Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy</b></p> <p>Descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti "a Km -zero", e/o di prodotti a provenienza locale, e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.</p> <p>Criterio motivazionale</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti "a Km- zero", a provenienza locale e di "filiera corta".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Da 0 a 5                                    |
| 6) | <p><b>Servizi aggiuntivi e migliorativi</b></p> <p>Servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti, dunque non compresi nelle attività previste dal capitolato, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Da 0 a 3                                    |



ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.  
(Ad esempi: miglorie di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative).  
Criterio motivazionale Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi.

### Importante

N.B. La mancata presentazione della documentazione di cui ai precedenti punti determinerà l'attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell'ambito dei parametri dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

N.B. Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

N.B. Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

N.B. Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

## ARTICOLO 5

### Modalità di attribuzione dei punteggi tecnici

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, la Commissione procederà ad assegnare, per ogni sub profilo, un giudizio tra i cinque di seguito precisati, cui corrisponde un coefficiente.

Il punteggio di ogni sub profilo sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub profilo stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari (coefficiente  $V(a)_i$ ).

I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

| Giudizio    | Coefficiente |
|-------------|--------------|
| Ottimo      | 1            |
| Buono       | 0,80         |
| Sufficiente | 0,60         |
| Scarso      | 0,40         |
| Inadeguato  | 0,20         |

La determinazione del punteggio relativo alle offerte, ai fini della formazione della graduatoria, per ciascuna ditta offerente avverrà utilizzando il metodo aggregativo-compensatore



Coefficiente  $V(a)_i$  = media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari.

**Si procederà con la seguente formula di cui all'allegato P al D.P.R. 207/2010:**

$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$  dove:  $C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta(a);  $n$  = numero totale dei requisiti;  $W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);  $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;  $\sum n$  = sommatoria.

I coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari.

Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate. Si procederà inoltre ad applicare la procedura di riparametrazione per ciascun sub-profilo, per ciascun profilo e, successivamente, sul punteggio complessivo riferito all'Offerta Tecnica.

Al concorrente che otterrà il maggior punteggio sarà dunque assegnato il punteggio massimo sopra indicato ed agli altri un punteggio ricalcolato in modo proporzionale.

## **ARTICOLO 6**

### **Offerta economica**

6.1 In tale busta, che dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, dovrà essere inserita al merito tecnico e alla qualità del servizio.

Tale offerta redatta in lingua italiana, dovrà essere presentata in bollo di €. 16,00 e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e dai legali rappresentanti delle eventuali imprese raggruppate, dovrà specificare i seguenti elementi:

#### **Valutazione dell'offerta economica**

##### **Massimo dei punti assegnabili 30**

Il punteggio sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

Dove

$R_a$  = valore offerto dal concorrente a

$R_{max}$  = valore dell'offerta più conveniente

$$C_i = W_i * V(a)_i$$

Dove  $C_i$  è il punteggio economico attribuito al concorrente

$W_i$  è il punteggio massimo attribuibile

$V(a)_i$  è il coefficiente della prestazione offerta rispetto al requisito

Saranno considerate le prime quattro cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento.

Il prezzo offerto non potrà essere superiore, pena esclusione, al prezzo posto a base d'asta.

In caso di una sola offerta valida, il punteggio relativo all'offerta economica, data l'impossibilità di eseguire le relative comparazioni, avrà valore uguale al punteggio massimo previsto dal presente disciplinare.

#### **Valutazione complessiva**

La valutazione complessiva di ciascun concorrente sarà pari alla sommatoria dei punteggi ottenuti per i due parametri di valutazione, calcolati con le modalità sopra descritte.

La graduatoria verrà determinata dall'ordine decrescente del punteggio totale attribuito.

In caso di parità fra due o più concorrenti, l'appalto verrà aggiudicato al soggetto che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente all'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio.



Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purchè congrua e conveniente.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

All'offerta va allegata fotocopia di un documento di riconoscimento, pena l'esclusione.

Nell'offerta economica l'operatore dovrà indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ( tale valore è meramente indicativo, non incide sulla valutazione dell'offerta economica). L'offerta così redatta deve essere chiusa nella suddetta busta interna. L'eventuale offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dal D.lgs. n. 50/2016.

L'offerente è vincolato alla propria offerta 180 giorni decorrenti dalla data di apertura delle medesime.

#### **Offerte anormalmente basse.**

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la Commissione Giudicatrice procede alla valutazione di congruità delle offerte così come previsto dall'art. 97 sopra richiamato.

### **ARTICOLO 7**

#### **Modalità di espletamento della gara**

7.1. La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **08 maggio 2017 alle ore 10,00** presso la delegazione comunale del Comune di Capri Leone Fraz. ne Rocca in Via S. Antonio, n. 1.

Alle sedute pubbliche di gara saranno ammessi a partecipare i Legali Rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di idonea delega, in numero massimo di uno per ciascun concorrente.

Le sedute di gara potranno essere sospese ed aggiornate ad altra ora o giorno successivo, a insindacabile giudizio della Commissione di gara.

Di tutte le sedute della Commissione di gara verranno redatti appositi verbali sottoscritti dal Presidente e dai componenti il seggio di gara, che verranno conservati agli atti dell'Ufficio.

7.2 Il Presidente della Commissione di gara, nel giorno fissato per l'apertura della seduta pubblica, accertata la regolare costituzione della Commissione medesima, dichiarerà aperta la gara e procederà all'esame della documentazione pervenuta.

Le date delle successive sedute pubbliche verranno rese note a mezzo pubblicazione del sito del Comune di Capri Leone

7.3 Nel caso di più offerte uguali, l'appalto verrà aggiudicato al soggetto che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente all'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purchè congrua e conveniente.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

### **ARTICOLO 8**

#### **Verifiche della Stazione Appaltante**

In merito alle modalità di verifica dei requisiti di partecipazione, fino all'entrata in vigore del Decreto di cui all'art. 81, co 2, del D.Lgs 50/2016 e nel rispetto del successivo art. 216, co 13 la stazione appaltante e gli operatori economici utilizzeranno la Banca Dati AVCPass istituita presso l'ANAC.

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità ( servizi ad accesso riservato – avcpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASS OE" da produrre in sede di



partecipazione alla gara.

## **ARTICOLO 9**

### **Sospensione e annullamento della gara**

9.1. La presentazione delle offerte non vincola la stazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, ne è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione, che la Stazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva pertinenza.

Ai concorrenti, in caso di sospensione o annullamento della procedura, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo, né rimborso spese.

## **ARTICOLO 10**

### **Trattamento dei dati**

10.1 ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 196/2003 ( codice in materia di protezione dati personali), si informa che si procederà al trattamento dei dati personali forniti da ciascun concorrente con la presentazione dell'offerta nei limiti ed in adempimento agli obblighi di Legge.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge.

I dati saranno trattati esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti la presente procedura di gara.

Relativamente al trattamento dei dati raccolti con la presente procedura, i concorrenti avranno la facoltà di esercitare il diritto di accesso e tutti gli altri diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Titolare del trattamento è il responsabile del Procedimento.

## **ARTICOLO 11**

### **Definizione delle controversie**

12.1. Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

Denominazione ufficiale: Tribunale Amministrativo Regionale per la Sicilia

## **ARTICOLO 12**

### **Informazioni complementari**

12.1. La presente procedura ad evidenza pubblica è indetta in esecuzione alla determinazione del responsabile dell'area socio-assistenziale, ricreativa, scolastica n. 59 del 16/03/2017 registro Generale n. 200 del 17/03/2017 Comune di Capri Leone.

12.2. Nella presente procedura l'ASMECOMM opera in qualità di centrale di committenza per conto del Comune di Capri Leone.

12.3 Ai sensi dell'art. 73, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, fino alla data indicata nel decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, che d'intesa con l'ANAC definisce gli indirizzi generali di pubblicazione, si applica il regime transitorio individuato all'art. 216, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016. Le spese per la pubblicazione sulla GURS degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, come indicato nello stesso articolo 216 comma 11.

Il Responsabile del Procedimento per tutte le fasi di detto appalto è la sig.ra Casaletti Nunziata quale dipendente a tempo determinato addetto alla medesima unità area socio-assistenziale, ricreativa, scolastica del Comune di Capri Leone.



Il Responsabile del procedimento  
( Casaletti Nunziata)

*Casaletti Nunziata*





**COMUNE DI CAPRI LEONE**  
**( Prov. di Messina)**

***Area Socio Assistenziale- Scolastica – Ricreativa***

**AFFIDAMENTO, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PER LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO CHE HANNO SEDE IN AMBITO COMUNALE. PERIODO PRESUNTIVO :MAGGIO 2017 –GIUGNO 2018 CIG.: 69610307AC**

**CAPITOLATO**

**TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI**

**ARTICOLO 1 – OGGETTO**

Il Comune di Capri Leone intende affidare in concessione ad operatore economico, ai sensi dell'art. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, la gestione del servizio di refezione scolastica: per le scuole dell'infanzia e per le scuole secondarie di I grado dei plessi scolastici siti nella Fraz.ne Rocca del Comune di Capri Leone.

Il servizio ha per oggetto:

- Coordinamento e organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica, svolto secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- acquisto, fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico-religiosi e nel rispetto della tabella dietetica predisposta dall'Asp territorialmente competente
- preparazione, cottura suddivisione in monoporzione dei pasti sulla base del numero degli utenti rilevato giornalmente, anche con riferimento ai pasti dietetici e speciali presso il centro cottura autorizzato;
- veicolazione dei pasti e loro trasporto con adeguati automezzi e con idonei contenitori;
- ricevimento dei contenitori, apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti, smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei refettori, dei tavoli, sedie e pavimenti, nonché assistenza durante la consumazione dei pasti;
- ritiro dei contenitori e loro veicolazione al centro di cottura autorizzato;
- Pulizia ordinaria dei locali di refezione:
- materiale di uso personale, divise necessarie e dispositivi di protezione individuale per il corretto espletamento delle diverse mansioni di tutti gli addetti al servizio;
- rendicontazione dei pasti.



L'interesse dell'amministrazione è garantire una gestione performante nei confronti dell'utenza.

- partecipazione all'organizzazione dei progetti di educazione alimentare, coinvolgendo, senza oneri per l'Amministrazione Comunale, le istituzioni scolastiche presenti nel territorio di Capri Leone.
- preparazione e consegna giornaliera dei pasti confezionati;
- predisposizione dei refettori;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti ai bambini, con personale della ditta aggiudicataria e relativa assistenza durante la fase della consumazione nei plessi scolastici siti in Via Dante Alighieri e Piazza S. Antonio;
- pulizia e riordino dei tavoli e dei refettori dopo la consumazione dei pasti
- Fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri;
- raccolta buoni pasto e rendicontazione;
- distribuzione giornaliera di una bottiglietta d'acqua di 50 cl a singolo utente beneficiario della mensa;
- raccolta dei rifiuti e relativo smaltimento.

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato,, negli altri documenti di gara, nonché nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta e soprattutto nel rispetto di tutte le norme in vigore in tema di mense scolastiche..

Si ribadisce che le prestazioni vengono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della Concessionaria.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche quantitative alle tipologie dei pasti, ai menù, nonché quella di procedere alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei pasti e altro, in conseguenza di possibili modificazione dell'assetto strutturale ed operativo dei plessi o di cause di forza maggiore.

Rimane altresì a carico della Concessionaria la gestione completa, per ogni aula mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193/2007, in attuazione della Direttiva 2004/41CE ( H.A.C.C.P.).

L'Istituto Comprensivo dei plessi scolastici di Capri Leone interessato al servizio svolgerà un ruolo di supervisione nella fasi di consumo dei pasti.

## **ARTICOLO 2 –COMPOSIZIONE DEI PASTI**

I pasti saranno preparati e confezionati attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica redatta dall'Asp competente, che viene allegata quale parte integrante del presente capitolato e nel rispetto delle norme vigenti.



### ARTICOLO 3 – DURATA DELL'AFFIDAMENTO E NUMERO DEI PASTI

La concessione avrà la durata presuntiva maggio 2017 – giugno 2018

La fornitura del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e nella scuola secondaria di I° grado è prevista per la durata presuntiva di giorni 222 per la scuola dell'infanzia e in 85 giorni per la scuola secondaria di I° grado.

Dovranno essere preparati presuntivamente n° 16.650 pasti al giorno per la scuola dell'infanzia e presuntivi n° 9.775 pasti per i due giorni di rientro della scuola secondaria di I° grado che hanno sede in ambito comunale.

L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità se il presente presuntivo programma dovesse variare in seguito a modifiche degli orari scolastici o a causa delle assenze degli alunni con la conseguente riduzione o variazione dei pasti giornalieri.

Qualora al termine dei 222 giorni scolastici previsti per la scuola dell'infanzia e n. 85 giorni per la scuola secondaria di I° grado, il numero dei pasti forniti e quindi l'importo da corrispondere al fornitore del servizio, risulti inferiore alla somma complessivamente impegnata, è facoltà dell'Amministrazione procedere alla continuazione del servizio, fino ad esaurimento della somma complessivamente prevista, dandone preventiva comunicazione alla ditta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) è, altresì, possibile la ripetizione della presente concessione per un ulteriore anno, al termine del periodo contrattuale, a condizione delle disponibilità di risorse economiche sufficienti ed a seguito di opportune valutazioni da parte dell'Amministrazione.

A tal fine la Concessionaria è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario al perfezionamento della nuova procedura di gara, e comunque per un periodo non superiore a dodici mesi dalla scadenza.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste nel capitolato.

La Concessionaria concorderà con il gestore uscente le modalità di subentro garantendo la continuità del servizio, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità per ritardi del gestore uscente.

Si precisa che:

- per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto.
- il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.
- il numero dei pasti verrà richiesto dalla ditta appaltatrice, ogni giorno entro le ore 10,00 al personale delle scuole sulla base delle effettive presenze giornaliere.



Va inoltre tenuto presente quanto prescrive il D.L. 95 del 6 luglio 2012, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato.

Qualora la Concessionaria non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni, purchè le medesime siano oltre al deciso delle prestazioni non ancora eseguite.

#### **ARTICOLO 4 – PREZZO A BASE D'ASTA – VALORE COMPLESSIVO STIMATO DEL SERVIZIO.**

L'importo del servizio è stabilito nella quota a b.a. di €. 4,80 escluso iva al 4% per ogni singolo pasto per un importo di €. 126.840,00 IVA al 4% esclusa

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è pari ad €. 4,80 oltre iva (prezzo del singolo pasto).

I dati sopra citati hanno valore, puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti, quale "contratto aperto", intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti agli aventi diritto (alunni e docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti).

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel presente capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori.

L'Aggiudicatario, qualora sia pertanto necessario, è dunque tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti giornalieri somministrati.

Ad ogni buon conto si ribadisce che:

- nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese di ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- il prezzo del pasto è unico.

#### **ARTICOLO 5 - RACCOLTA PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI**

La Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta dei dati per determinare il numero dei pasti da somministrare.

##### **5.1 ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**

La Concessionaria è tenuta ad attuare una corretta politica alimentare non solo durante la permanenza a scuola, bensì nell'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare.

Per questo la Concessionaria deve fornire in sede di gara dei progetti, in cui, ad esempio: si esplicitino i principi di una corretta alimentazione;

- si evidenzino i ruoli che ciascuna Istituzione coinvolta ha nel processo di ottimizzazione del servizio di refezione scolastica;
- si promuovano incontri sia per la formazione del personale addetto (cuochi e personale addetto alla distribuzione) che per la informazione agli insegnanti e alle famiglie tendente ad un corretto equilibrio alimentare;
- si individuino momenti per recepire le istanze e le proposte che provengano da tutti i segmenti del settore attraverso un capillare riscontro sul territorio;
- si organizzino incontri con i genitori e le famiglie, al fine di promuovere momenti di scambio, recepimento di osservazioni e condivisione della qualità del servizio offerto;



**5.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**, attuando una specifica iniziativa volta a favorire la raccolta e redistribuzione giornaliera delle derrate alimentari in eccedenza, nonché dei cibi non consumati dagli utenti, anche mediante accordi e collaborazioni con Enti e istituzioni attivi sul territorio comunale.

### **5.3 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI**

La Concessionaria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte assicurazioni sanitarie.

In ogni caso la Ditta dovrà indicare ( per iscritto, prima dell'inizio dell'appalto), specificandone nome e titolo di studio, il Responsabile dell'industria alimentare che provvederà all'assunzione di responsabilità, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Concessionaria.

Essa risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune, alle scuole o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi ovvero verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone, la ditta dovrà, prima dell'inizio del servizio stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della A.C. per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio e comunque non inferiore a:

- RCT - €. 5.000.000,00 per sinistro

- RCO - €. 2.500.000,00 per sinistro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento.

La Ditta si impegna ad inviare al Comune copia della suddetta polizza cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro i cinque giorni successivi l'inizio dell'esecuzione stessa.

In assenza di tale documento, il contratto non potrà essere stipulato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

### **5.4 ALTRI ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

Sono a carico della Ditta concessionaria:

- tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari ( ivi compreso il materiale di gestione), alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.
- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
- tutti i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, e/o smaltimento del materiale a perdere riciclabile.
- tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.

### **5.5 RESPONSABILITÀ/ COORDINATORE DEL SERVIZIO**

La Concessionaria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del servizio, che deve essere dipendente della Società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea.



In sede di offerta dovrà essere predisposto e presentato un completo curriculum professionale e il mansionario del Responsabile/ Coordinatore designato.

Il Responsabile/ Coordinatore del servizio costituirà il referente principale per l'A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, dandone specifica indicazione di reperibilità.

#### **ARTICOLO 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROCEDURA DI EMERGENZA**

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

La concessionaria nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo la cui composizione e confezionamento sarà concordata con l'ufficio competente comunale.

### **TITOLO 2**

#### **CARATTERISTICHE E SPECIFICITA' DEL SERVIZIO**

##### **ARTICOLO 7 – SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio di refezione scolastica si articola con le seguenti modalità: approvvigionamento delle derrate alimentari e non, preparazione, confezionamento in monoporzioni, veicolazione dei pasti e consegna degli stessi nei terminali di consumo, preparazione refettori, sporzionamento, distribuzione e sistemazione refettorio.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di cottura autorizzato della ditta appaltatrice.

Tutti i recipienti utilizzati devono rispondere ai requisiti di cui al D.M. 13/9/1975 e successive modifiche ed integrazioni, comunque nel pieno rispetto delle norme igieniche sanitarie e delle prescrizioni del servizio igienico – sanitario.

L'acquisto delle materie e degli altri prodotti, che devono essere di provenienza nazionale e CEE, occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80, alle vigenti normative sulla rintracciabilità, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative, alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato e a tutte le prescrizioni che regolamentano la materia in ambito della Regione Siciliana.

I prodotti alimentari utilizzati devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti ( D.Lgs. n. 109/1992, D.Lgs. n. 68/2000, D.Lgs. n. 259/2000, D.Lgs. n. 114/2006). Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (garantiti tramite etichettatura ovvero attraverso qualsiasi altro documento che accompagni il prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi del Regolamento CE del 22 dicembre 2003, n. 1829, e del successivo Regolamento attuativo del 6 aprile 2004, n. 641), derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

I pasti non possono essere confezionati a base di precotti e/o di preparati alimentari, come non deve essere attuata qualsiasi forma di riciclo, pena la risoluzione di diritto del contratto.

Parimenti, non è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche, conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'ASP, qualora le stesse attribuiscono alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento o una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno riferirsi alla normativa sulla rintracciabilità ( Decreto C.E. n. 178/2002 in vigore dal 1 gennaio 2005) e in caso di prodotti biologici



al Reg. C.E. n. 2092/1991.

Per quanto riguarda le carni bovine e prodotti da esse derivati dovranno attenersi alla circolare del MIPAF n. 5 del 15.10.2001 e successive per il raggiungimento dell'identificazione delle caratteristiche intrinseche oggettive, siano esse DOP –IGP –STG o carni derivanti da animali alimentati con mangimi provenienti da agricoltura biologica..

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'effettiva distribuzione, alle temperature indicate dal DPR 327/80 e successive integrazioni, non dovrà superare 1 (una) ora e considerando comunque i diversi orari di somministrazione dei pasti nelle singole scuole (infanzia e secondaria di 1° grado), dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo ed il mantenimento delle temperature di legge.

Quotidianamente la società dovrà provvedere per ogni singola scuola servita all'emissione del documento di trasporto riportante l'ora di partenza e quella di arrivo degli alimenti trasportati, la scuola destinataria dei pasti, la tipologia ed il numero dei pasti veicolati suddiviso tra alunni e docenti.

La Concessionaria dovrà, inoltre, mettere a disposizione dell'Amministrazione Comunale un sistema di rilevamento delle presenze che consenta un controllo capillare delle presenze dei singoli utenti giornalieri e del totale dei pasti giornalieri consegnati.

## **ARTICOLO 8 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

Dovrà essere seguita la tabella dietetica predisposta dall'Asp di cui allegata.

### **8.1 VARIAZIONE AL MENU'**

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita alla Concessionaria solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero;
- per cause di forza maggiore;

In caso di sciopero la Concessionaria sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata.

Per cause di forza maggiore la Concessionaria si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente all'A.C. e all'Istituto comprensivo.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Concessionaria verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della Concessionaria, alla quale resta l'obbligo di preparare un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con gli uffici scolastici del Comune.

Qualora per motivi di urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, la Concessionaria è tenuta a concordare la variazione con il Comune, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Inoltre devono essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco, diete speciali.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo e sono regolamentati dagli articoli seguenti.

### **8.2 - MENU' PER DIETE SPECIALI**

La Concessionaria dovrà garantire, alle medesime condizioni di costo in vigore per la dieta standard, la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sotto evidenziati:

**diete in bianco** - direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Capri Leone, al centro cottura pasti entro le ore 9,00. Tale tipologia di dieta non può essere protratta per più di tre giorni, salvo prescrizione medica.

**Diete per motivi di salute** → per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, intolleranze (sempre e comunque certificate dal medico curante),



nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici, elaborati a cura delle Autorità sanitarie competenti.

Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati con congruo anticipo alla Concessionaria, direttamente dalle famiglie o dal servizio comunale competente.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzioni termosigillate, etichettate, con indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni speciali deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti non comporteranno comunque variazioni di prezzo.

**diete per celiachie:** La ditta aggiudicataria del servizio di mensa scolastica è obbligata, nel caso in cui vi siano bambini celiaci, ad utilizzare alimenti privi di glutine.

Il locale di preparazione deve essere totalmente separato dagli altri locali/spazi dell'attività, dotato di arredi, attrezzature ed utensili a loro esclusivo uso.

Per i bambini celiaci va anche rispettata la varietà dei pasti, secondo il calendario della tabella dietetica e quindi nel rispetto degli alimenti indicati nei corrispettivi giorni, chiaramente privi di glutine.

### **8.3 – DIETETICO - RELIGIOSE E VEGETARIANE**

La Concessionaria si impegna altresì a garantire la preparazione di pasti o diete speciali compatibili con le scelte religiose (ad esempio diete islamiche e/o indiane) o per motivi ideologici (ad esempio vegetariani o vegani).

Pertanto ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

1. diete per motivi di salute (celiachia, allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante).

Previo presentazione di certificato al momento dell'iscrizione o comunque all'insorgere del problema presso il Concessionario;

*La richiesta dovrà essere riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.*

2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico alla Concessionaria e/o all'Ufficio scolastico comunale, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta.

*La richiesta dovrà essere riservata ai sensi delle vigenti Leggi sulla privacy.*

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici.

Si precisa che non si dovranno diffondere le informazioni legati agli utenti sempre in ossequio alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali in monoporzioni devono recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.

Ogni dieta speciale deve essere quindi personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO 3**

### **DERRATE ALIMENTARI, IGIENE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

#### **ARTICOLO 9 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**



Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

In relazione a quanto disposto dall'art. 59 della Legge 488/1999 sull'introduzione nella dieta giornaliera, delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, l'Impresa concorrente dovrà specificare in sede di offerta, i prodotti con tali caratteristiche.

Dovrà in ogni caso essere garantita la fornitura di prodotti esclusivamente biologici e conformi a quanto indicato nel Reg. CEE n.2092/92 del 1991 e ss.mm.ii. e nel D.Lgs. 220/1995 per le derrate seguenti: verdura, frutta, pane e pasta di semola di grano duro.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati O.G.M., devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa su etichettatura ( D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 e successivi) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

## **ARTICOLO 10 – IGIENE DELLE PRODUZIONI E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE**

### **10.1. – DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 /1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327/8097.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- la Concessionaria deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nel centro di produzione pasto al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare;
- i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox a temperature superiore a +60 °C o a temperatura non superiore a +4 °C;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc, devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli affissi nei locale di cucina;
- le corrette procedure igieniche di distribuzione degli alimenti dovranno essere indicate su cartelli affissi nei locali attinenti il servizio, adiacenti ai refettori;
- in particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale della Ditta appaltatrice dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

### **10.2. OPERAZIONI PRELIMINARI**

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le



modalità di seguito descritte:

- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con ricambio di acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e +4°C;
- tutti i prodotti surgelati, da utilizzarsi previo scongelamento, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- la preparazione delle carni crude potrà essere il giorno precedente alla loro cottura;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

### **10.3 MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzati pentole e recipienti vari in alluminio.

### **10.4 RISPETTO DELLE TEMPERATURE**

L'Organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di Legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, congelamenti e surgelazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi istituzionali preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della ditta appaltatrice sia presso il centro cottura autorizzato che nei vari plessi scolastici.

Il rappresentante della ditta sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma, la veridicità delle rilevazioni, od a contestarle subito facendole risultare a verbale.

Qualora il rappresentante della ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni adottate per il rifiuto.

### **10.5 RICICLO**

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

## **ARTICOLO 11 – CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

### **11.1. ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE**

L'ordine scritto verrà comunicato, giornalmente, via fax o via mail, entro le ore 9,30- 9,45, alla Concessionaria da parte delle insegnanti o altro personale incaricato dei vari plessi scolastici.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro consegna dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 (una) ora.

I pasti devono essere confezionati e serviti a cura della ditta aggiudicataria in porzioni singole,



preparati nello stesso giorno, sigillati in appositi contenitori isotermici e comunque nel pieno rispetto delle norme previste dal decreto Assessoriale 20 maggio 1996, forniti ed a carico della stessa ditta affidataria, trasportati con mezzi e contenitori idonei.

Sopra i contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione ed il numero delle porzioni. Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore riportante il nome del plesso scolastico di destinazione, il nome dell'utente.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data e orario di partenza.

Copia di detta bolla, firmata dal personale scolastico incaricato, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

La consegna dei pasti sarà effettuata tramite i mezzi di trasporto forniti dalla Concessionaria, che dovrà dimostrare la disponibilità d'uso di un parco di trasporto sufficiente - anche nella eventualità di guasti e di incidenti - a garantire la consegna dei pasti presso le scuole che dovrà avvenire

- fra le ore 12,00 e le ore 12,30 per la scuola dell'infanzia;

- fra le ore 12,45 e le ore 13,15 per la scuola secondaria di I° grado;

La Ditta appaltatrice resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

#### **11.2 MEZZI DI TRASPORTO**

I pasti già suddivisi per plessi scolastici, dovranno essere trasportati dal centro cottura autorizzato ai vari plessi in appositi contenitori termici sigillati forniti dalla ditta appaltante aventi caratteristiche tali da garantire le temperature prescritte dalle norme in vigore.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80 art 43 e ss.mm.ii.) , in particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

Dovranno, inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.-

I mezzi dovranno essere in possesso di un documento attestante idoneità sanitaria rilasciato dall'Azienda Sanitaria Locale..

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta la settimana.

#### **11.3 SERVIZIO NEI REFETTORI**

Il servizio nei refettori prevede le seguenti fasi:

- predisposizione dei refettori;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti ai bambini, con personale della ditta aggiudicataria ( 4 unità) e relativa assistenza durante la fase della consumazione nei plessi scolastici siti in Via Dante Alighieri e Piazza Sant'Antonio ( infanzia comunale, Infanzia regionale, Infanzia statale, scuola secondaria di I grado);
- pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione dei pasti;
- fornitura di tovaglia, tovaglioli e bicchieri, e posaterie in confezioni sigillate e monouso
- raccolta buoni pasto
- distribuzione giornaliera di una bottiglietta d'acqua di 5° cl a singolo utente beneficiario delle mense.

#### **11.4 – TRASPORTO DEL CIBO CALDO**

I tempi di stazionamento nel rispetto delle norme igieniche, nutrizionali ed organolettiche, impongono di contenere il tempo che intercorre tra ultimazione della cottura e somministrazione, eliminando i tempi morti. Inoltre, la distanza fra il centro di produzione pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a 5° Km., in ogni caso la durata del trasporto dal centro cottura all'utenza,



non deve essere superiore ad 1 (una ) ora, in maniera tale che sia garantita la giusta temperatura dei pasti, così come prescritto dal Decreto Assessoriale 20 Maggio 1996.

Si precisa a tal proposito che i due parametri distanza e tempo non sono tra loro alternativi ma coevi ( circ. Ass. 975/1998).

Il mancato rispetto di tali prescrizioni determina l'esclusione dell'aggiudicazione del servizio.

La ditta che si avvalerà di eventuali centri cottura decentrati, debitamente autorizzati dall'Asp competente, al fine di assicurare quanto prescritto dal decreto del 20 maggio 1996 allegato 2 punti 1.3 deve essere in possesso di apposita certificazione di autorizzazione all'utilizzo rilasciata dall'Asp competente.

#### **ARTICOLO 12 – IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI.**

La Concessionaria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato dell'imballaggio, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC ( Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

##### **12.1. – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della Ditta appaltatrice e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

##### **12.2. – DETERGENTI, DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La ditta appaltatrice deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche e di sicurezza complete.

I detergenti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

### **TITOLO 4 PERSONALE**

#### **ARTICOLO 13 - PERSONALE**

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno del centro cottura dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente della concessionaria regolarmente assunto.

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme d'igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La Concessionaria, inoltre, resterà garante in qualunque momento delle idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, al porzionamento e alla consegna dei pasti nei vari plessi, sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

La Concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL, applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

La responsabilità per l'attuazione del servizio in questione sarà esclusivamente a carico della Concessionaria, restando escluso ogni rapporto tra il Comune e gli operatori a tal fine impiegati.



Il personale utilizzato per il servizio di mensa scolastica dovrà essere munito di certificazione medica attestante l'idoneità a svolgere le prestazioni professionali richieste.

Il personale ha l'obbligo di attenersi a tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro.

E' inoltre a carico della Concessionaria ogni obbligo discendente dalla normativa vigente in materia di sicurezza, di igiene e medicina del lavoro e, in particolare, dalle disposizioni del D. Lgs. 81/2008.

Il Comune è quindi esplicitamente esonerato relativamente ad eventuali inadempimenti dell'aggiudicataria in qualche modo riconducibili, direttamente o indirettamente, con quanto richiesto dal Decreto medesimo.

### **13.1. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO**

La Concessionaria deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto, costantemente informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti, in ottemperanza a quanto previsto D.L.115/97.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante dell'A.C.; a tale scopo la Concessionaria informerà l'A.C. del giorno/giorni e della sede/sedi in cui si terranno i predetti interventi.

### **ARTICOLO 14 - VESTIARIO**

La Ditta appaltatrice deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro conformi alle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza da indossare nell'espletamento delle proprie mansioni.

### **ARTICOLO 15 - IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità fisica all'impiego aggiornato secondo le norme vigenti.

### **ARTICOLO 16 - IGIENE PERSONALE**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra, il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

## **TITOLO 5**

### **CONTROLLO DELLA QUALITA'**

### **ARTICOLO 17 – CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO**

La Ditta aggiudicataria si impegna a relazionare al Comune di Capri Leone sull'andamento del servizio, presentando dettagliata relazione sulle attività svolte e i risultati ottenuti relativi alla gestione del servizio, necessaria per una valutazione in merito alla efficienza ed efficacia degli interventi, dando tempestiva comunicazione all'ufficio scolastico del Comune di qualsiasi evento di carattere straordinario riguardante l'andamento del servizio.

In particolare, la ditta aggiudicataria è tenuta a redigere una relazione intermedia sulle attività svolte e una relazione finale.

Da parte del Comune potrà essere richiesta apposita riunione alla Ditta concessionaria, al fine di monitorare l'andamento del servizio e per confrontarsi su eventuali criticità riscontrate, soluzioni prospettate, rapporti con l'utenza, numero dei pasti somministrati ed ogni altra informazione che si dovesse ritenere opportuna.

*Carta dei servizi.*

La Concessionaria deve anche dotarsi di una "Carta dei Servizi" nella quale sono descritti i servizi



offerti, al fine di favorire un rapporto diretto tra servizio ed utenti.

Per la redazione della stessa, la Ditta aggiudicataria dovrà ispirarsi alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1994, che contiene le *"Linee Guida per la realizzazione della carta"* quali l'introduzione di standard di qualità, la verifica del loro rispetto ed il monitoraggio del grado di soddisfazione dei suoi utenti, nonché la Direttiva emanata dal Ministro della Funzione Pubblica del 24/03/2004 *"Rilevazione della qualità percepita dai cittadini"* ed alla Direttiva del Dipartimento della Funzione Pubblica – Ministro per le Riforme e le Innovazioni nella Pubblica Amministrazione del 20/12/2006, in tema di qualità dei servizi e miglioramento continuo.

La Carta dei servizi dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale e l'aggiudicatario è tenuto a darne adeguata pubblicizzazione nell'ambito del servizio appaltato.

#### **17.1.- DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso il centro cottura, il deposito, presso i refettori dei vari plessi scolastici, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del Capitolato d'appalto e di ogni altro atto di gara.

La concessionaria è obbligata a fornire agli addetti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al centro di cottura autorizzato ed ogni suo reparto, ai refettori presso i plessi scolastici ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione ( bolle di consegna, documenti del manuale HACCP, ecc.) .

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il centro cottura autorizzato in originale e/o fotocopie da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

#### **17.2 – ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI**

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'ufficio preposto dall'A.C., dall'ASP e da tutti gli organismi istituzionali, legittimati al controllo.

Gli addetti al controllo sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della concessionaria e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **17.3 – TIPOLOGIA E MODALITA' DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALL'UFFICIO PREPOSTO DELL'A.C. E/O DA AZIENDA SPECIALIZZATA DELL'A.C.**

I componenti degli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, guanti e mascherina monouso.

Gli addetti al controllo incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Essi effettueranno i rilievi nei modi che riterranno più opportuni.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno necessarie all' esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati dagli Organi sopra indicati saranno articolati in:

a controllo a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio di celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;



- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale.
- professionalità degli addetti;
- controllo delle qualità, delle porzioni, in relazione alla tabella dietetica ( in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 ( dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

#### b) controlli analitici

Durante i controlli, gli addetti al controllo incaricati dall'A.C. effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali, ecc. che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

### **ARTICOLO 18 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI “PASTO TEST”**

Al fine di consentire indagini analitiche, la Concessionaria deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del Responsabile del centro cottura.

A tal scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare a quanto segue:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, nel centro di cottura se possibile, altrimenti in ogni luogo di consumo;
- Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a  $-18^{\circ}\text{C}$  per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

### **ARTICOLO 19 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.**

La Concessionaria deve essere in possesso di:

- un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici come descritto al successivo articolo 21;
- una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati da presentare in sede di domanda di partecipazione;
- un sistema di qualità aziendale.

### **ARTICOLO 20 – CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Concessionaria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 (due) giorni dalla data di contestazione; la Concessionaria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.



## **ARTICOLO 21 – CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA**

La Concessionaria, sulla base della normativa vigente, dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo, ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e del D. Lgs. 193/2007, nonché delle Linee Guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea, ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev. 4-2003.

La Concessionaria dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal piano HACCP; gli esiti dovranno pervenire all'Ufficio scolastico del Comune di Capri Leone.

Il sistema di qualità aziendale che la Concessionaria avrà presentato al momento della stipula del contratto sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

La Concessionaria prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative.

L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalla normativa concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la Concessionaria deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Concessionaria deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza dichiarata in sede di offerta.

Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura autorizzato, dell'Autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti Organi comunali, nonché di eventuali incaricati dell'ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti della Committente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una porzione di ogni pasto preparato nel centro cottura autorizzato dovrà essere confezionata in vaschetta (sia per il primo, che per il secondo e il contorno), dovrà essere stata inserita in apposito contenitore e dovrà essere deposita in frigo e conservata almeno per 72 ore a disposizione di eventuali controlli.

Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.

La Concessionaria dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori che saranno di riferimento per tutta la durata del servizio e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

## **ARTICOLO 22 – PIANO DI SICUREZZA**

La Concessionaria, nella sua qualità di datore di lavoro, dovrà garantire il pieno rispetto della normativa in materia di "tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro" (D. Lgs. 81/2008), nonché delle normative collegate ed indica il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

## **TITOLO 6**

### **RAPPORTO CONTRATTUALE**

## **ARTICOLO 23 – LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E TRACCIABILITA' FINANZIARIA**

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal prezzo offerto dall'aggiudicatario in sede di gara



per singolo pasto.

Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato sulla base di rate mensili posticipate, dietro emissione di regolare fattura, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione della fattura medesima al protocollo dell'Ente.

Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri previsti nel presente Capitolato ed assunti con la stipulazione del contratto, l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'Impresa il corrispettivo come sopra determinato, depurato del ribasso offerto in sede di gara.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del D.L. 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore.

Non si procederà pertanto alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'Impresa aggiudicataria.

Il Comune di Capri Leone procederà alla liquidazione entro (30) trenta giorni dalla presentazione della fattura mensile da parte della Concessionaria.

In caso di fattura irregolare o di contestazione di adempimento contrattuale da parte del Comune di Capri Leone, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data della contestazione e sino a completamento della regolarizzazione, ovvero, a conclusione dell'eccezione di inadempimento.

In tal caso la Concessionaria non potrà opporre eccezioni alla sospensione del pagamento, né aver titolo a risarcimento di danni, né ad altre pretese.

La Concessionaria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e sanzionati dalla medesima legge.

Ai sensi della Legge n. 136 del 2010 è prevista la risoluzione dei contratti in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite mediante bonifico bancario o postale ovvero mediante il ricorso di altri strumenti comunque idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare è tenuto a comunicare all'Amministrazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La Concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata ( con strumento tracciabile: raccomandata postale, Pec) prima della stipula del contratto, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiari ( denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN ( nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/ agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato ( dati anagrafici, codice fiscale).

#### **ARTICOLO 24 – TRATTAMENTO E TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Al sensi del D.Lgs n. 196/2003 il Comune di Capri Leone è titolare del trattamento dei dati personali connessi al servizio oggetto del presente appalto.

Principi generali:

- Tutti i dati personali forniti all'Amministrazione nell'ambito del presente capitolato saranno trattati nel rispetto del D.Lgs 196/2003 e successive modificazioni.
- il soggetto gestore si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

#### **ARTICOLO 25 – SPESE CONTRATTUALI**



La Concessionaria assume a proprio carico le spese inerenti al contratto.

Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

#### **ARTICOLO 26 – CAUZIONE DEFINITIVA**

La Concessionaria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di quanto previsto dal presente Capitolato.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

Per la disciplina della cauzione definitiva ( forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

Il Comune di Capri Leone ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della Concessionaria e per ogni altra situazione, così come contenuta all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

#### **ARTICOLO 27 – VARIAZIONE DELLE PRESTAZIONI**

La Concessionaria si impegna a rispettare tutte le condizioni indicate nel presente capitolato e di tutti gli atti di gara in relazione al servizio.

Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo.

#### **ARTICOLO 28 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto.

Nel caso in cui la Concessionaria venga incorporata in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, sarà facoltà della Stazione Appaltante risolvere il contratto qualora venga dimostrata l'incapacità del nuovo soggetto di fare adeguatamente fronte al servizio con le modalità della Concessionaria originale.

#### **ARTICOLO 29 – SUBAPPALTO**

Considerata la particolare natura del servizio il subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, con richiesta di il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

#### **ARTICOLO 30 – INADEMPIENZE E PENALI**

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani sulla qualità, il Comune si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore.

La Ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Al contempo fa presente che alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto si devono aggiungere le seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la Stazione Appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- €. 1.000,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto per la consegna dei pasti ai terminali di consumo;
- €. 1.500,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- €.1.000,00 per ogni mancato rispetto delle grammature verificato anche in un solo refettorio;



- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto del numero dei pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate senza immediata reintegrazione;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione;
- €. 1.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato al momento della stipula del contratto e in riferimento a quanto dichiarato in sede di gara per quel che riguarda gli esami di laboratorio;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
- €. 1.000,00 per ogni approvvigionamento di derrate alimentari da fornitore diverso da quello indicato in sede di gara;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- €. 1.600,00 per ogni inosservanza o errore nella somministrazione di diete speciali;
- €. 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle caratteristiche metodologiche e tecniche del processo produttivo, del piano dei trasporti indicati in sede di aggiudicazione di gara;
- €. 1.600,00 per ogni violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP dichiarati in sede di offerta;
- €. 1000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;
- €. 5.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- €. 3.000,00 per rinvenimento di parassiti;
- €. 3.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate;
- €. 3.000,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante pec.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza e, ove possibile e necessario, saranno conservati per 24 ore campioni che documentano quanto contestato.

La Concessionaria dovrà far pervenire scritti difensivi entro 8 gg. dalla contestazione. L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile: la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali richieste di risarcimento danno ulteriori eventualmente verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale previste dal codice civile, anche prima della scadenza contrattuale.

L'A.C. può procedere poi nei confronti della Concessionaria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la Concessionaria sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata all'A.C. per ovviare al disservizio.

Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'A.C.

Qualora le inadempienze si verificassero per ognuno dei casi sopra previsti per più di tre volte



nell'arco di tempo della durata del contratto ciò comporta la risoluzione del contratto ai sensi di quanto disposto dall'art. 1456 C.C.

Per cumulo di infrazioni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento

- Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte..

#### **ARTICOLO 31 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di gravi inadempienze contrattuali di quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune è tenuto a contestare per iscritto le inadempienze stesse assegnando un congruo termine di 15 giorni per la rimozione delle medesime ( diffida ad adempiere), entro il quale la Concessionaria dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o pec.

Trascorso tale termine, qualora la Concessionaria non abbia provveduto a sanarle e trattandosi di inadempienze gravi che pregiudicano la funzionalità dell'attività stessa ( come ad esempio l'arbitraria e ingiustificata interruzione del servizio, o gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori o in caso di non ottemperanza da parte del soggetto gestore al complesso degli impegni assunti che si protrae oltre il termine perentorio assegnato dalla Stazione Appaltante all'appaltatore per porre fine all'inadempimento), il contratto si intende risolto ( art. 1454 codice civile).

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. (clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
- c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata o pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto non pregiudica, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni a causa dell'inadempimento.

Costituisce, altresì, grave errore contrattuale e quindi grave inadempimento ad insindacabile giudizio dell'ufficio scolastico comunale, con conseguente risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. e relativo diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di uno dei seguenti casi:

- a) cessione del contratto. La cessazione del contratto si configura nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi cui la ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- b) in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della Concessionaria;
- c). inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente capitolato;
- d) ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dal presente capitolato;
- e) mancata attuazione del progetto di educazione alimentare e rilevazione soddisfazione utente come dichiarato in sede di gara;
- f) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata di servizio;
- i) applicazione di 3 (tre) penali per una stessa delle violazioni previste dal presente articolo;
- j) ulteriore inadempienza della Concessionaria dopo la combinazione di numero 6 ( se) penalità complessive;



k) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura ritenute di particolare gravità, ivi incluso il mancato rispetto di quanto previsto per la produzione di pasti biologici;

l) violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.

• L'Amministrazione comunale procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante raccomandata a/r o pec, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la Concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Alla Concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della Concessionaria.

Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune di Capri Leone, il diritto di affidare a terzi la prestazione ( dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno alla Concessionaria inadempiente.

Alla Concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla Concessionaria inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la Ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.

La Concessionaria si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della Concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa, alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.

E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della Concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto.

La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione Comunale è chiamata a sostenere a causa di mancato o inesatto adempimento della Concessionaria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della Concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

#### **ARTICOLO 32 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinari dall'art 205 del D.Lgs n. 50/2016. Così come richiamati dal successivo art. 206.

Per le controversie eventuali che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Concessionaria è competente il Foro di Patti.

#### **ARTICOLO 33 – STIPULA DEL CONTRATTO**

La Concessionaria si impegna a stipulare il contratto di concessione, in forma pubblica amministrativa, sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente.

La concessionaria si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune di Capri Leone ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere.

Ove tale termine non verrà rispettato, senza giustificati motivi, il Comune di Capri Leone può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà



dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione.

**ARTICOLO 34- NORME DI RINVIO E RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre a quanto previsto nel presente capitolo, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le Leggi ed i regolamenti che riguardano la materia.

La Concessionaria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente.

La presentazione della domanda da parte delle società concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente capitolato.



Responsabile del Procedimento  
(Casaletti Nunziata)

10





**COMUNE DI CAPRI LEONE**  
( Prov. di Messina)  
*Area Socio Assistenziale Scolastica Ricreativa*

**Allegato "D" alla Determinazione del Responsabile n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_**

Prot. \_\_\_\_\_

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

Cod.fisc./p. I.V.A. n° 00461850836

**OGGETTO:** Preventivo di spesa del servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia e per la scuola secondaria di I° grado che hanno sede in ambito comunale . Periodo presunto: Maggio 2017 – Giugno 2018. -

**PREMESSO** che si rende necessario garantire il servizio mensa scolastica per le scuole dell'Infanzia e nella scuole secondarie di I° che hanno sede in ambito comunale, così come da direttive impartite dall'Amministrazione Comunale, giusta deliberazione di G.M. n. **25/2017**.

**VISTA** la tabella dietetica redatta dall'ASP per gli anni scolastici pregressi che qui si intende confermata.

**CHE** la quantificazione della somma assegnata dalla G.M. al Responsabile del Servizio è stata effettuata sulla base dell'ultimo dato storico , e precisamente secondo la seguente presunta richiesta di pasti giornalieri:

| giorni settimanali | Scuola materna | Scuola secondaria di I°<br>grado | Totale pasti |
|--------------------|----------------|----------------------------------|--------------|
| LUNEDI'            | 75             | ///                              | 75           |
| MARTEDI'           | 75             | 115                              | 190          |
| MERCOLEDI'         | 75             | ///                              | 75           |
| GIOVEDI'           | 75             | 115                              | 190          |
| VENERDI'           | 75             | ///                              | 75           |

**CHE** la durata del servizio mensa è prevista per **222** giorni per la scuola dell'infanzia e per giorni **85** per la scuola secondaria di I grado e precisamente così suddivisi:

|                    |           |           |
|--------------------|-----------|-----------|
| maggio 2017        | giorni 22 | giorni 09 |
| Giugno 2017        | giorni 21 | giorni 07 |
| Ottobre 2017       | giorni 22 | giorni 09 |
| novembre 2017      | giorni 20 | giorni 09 |
| Dicembre 2017      | giorni 16 | giorni 06 |
| Gennaio 2018       | giorni 18 | giorni 07 |
| Febbraio 2018      | Giorni 20 | giorni 08 |
| Marzo 2018         | Giorni 22 | giorni 09 |
| Aprile 2018        | Giorni 20 | giorni 09 |
| Maggio 2018        | Giorni 21 | giorni 10 |
| <b>Giugno 2018</b> | Giorni 20 | giorni 02 |



**CHE**, pertanto, la somma quantificata, necessaria per il funzionamento della mensa per la scuola dell'infanzia è quantificabile in (€ 4,80 x 75 = 360 x 222 gg. = **€. 79.920,00**), mentre per la scuola secondaria di I° grado la somma risulta quantificabile in: ( €. 4,80 x 115 = 552 x 85 gg. = € 46.920,00 ) per un totale complessivo di **€. 126.840,00 IVA al 4% esclusa.**





**COMUNE DI CAPRI LEONE**  
**( Prov. di Messina)**

All. "E"

**PATTO DI INTEGRITA'**

Relativo all'affidamento di.....  
Stazione appaltante Ufficio.....

**REGIONE SICILIANA**

Staz. App. Uff.....

**E**

Denominazione Operatore Economico.....

Rappresentante Legale :.....

Cod. fisc./ P.I.V.A. ....

**PREMESSA**

**VISTO** l'art. 1, comma 17, della legge 6 novembre 2012, n. 190 ( disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione) il quale dispone che < le stazioni appaltanti possono prevedere negli avvisi, bandi di gara o lettere di invito che il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità e nei patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara>;

**VISTO** il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.), approvato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con Delibera n. 72/2013, che al punto 3.1.13 ha precisato che < Le pubbliche amministrazioni e le stazioni appaltanti, in attuazione dell'art. 1, comma 17, della Legge n. 190/2012, di regola, predispongono ed utilizzano protocolli di legalità o patti di integrità per l'affidamento di commesse. A tal fine, le pubbliche amministrazioni inseriscono negli avvisi, nei bandi di gara e/o nelle lettere di invito la clausola di salvaguardia che il mancato rispetto del protocollo di legalità o del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e alla risoluzione del contratto>;

**VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica del 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici;

**VISTO** il Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C.) 2013/2016 della Regione Siciliana, adottato con Decreto del Presidente della Regione Siciliana n. 216 del 27 gennaio 2015 ed in particolare il § 4.11 "Patti di integrità negli affidamenti", pubblicati sul sito istituzionale dell'Amministrazione regionale all'indirizzo

web

[http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIRAmmtrasparente/PIR\\_Altricontenuti/PIR](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIRAmmtrasparente/PIR_Altricontenuti/PIR)



**VISTO** il Codice di comportamento dei dipendenti della Regione Siciliana e degli Enti di cui all'art. 1 della Legge Regionale 15 maggio 2010 n. 10, adottato unitamente al P.T.P.C. 2013/2016 con Decreto del Presidente della Regione n. 510 del 28 gennaio 2014, pubblicato sul sito istituzionale dell'amministrazione regionale all'indirizzo [http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR\\_PORTALE/PIR\\_Ammtrasparente/PIR\\_Disposizionigenerali/PIR\\_Attigenerali/PIR\\_Codicedisciplinareedicondotta](http://pti.regione.sicilia.it/portal/page/portal/PIR_PORTALE/PIR_Ammtrasparente/PIR_Disposizionigenerali/PIR_Attigenerali/PIR_Codicedisciplinareedicondotta) web

## **SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

### **Articolo 1**

#### ***"Obbligo delle parti"***

Il presente patto di integrità stabilisce la formale obbligazione del sottoscrittore che, ai fini dell'affidamento dell'appalto in oggetto si impegna:

- a) - conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.
- b) - a segnalare all'Amministrazione qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura di affidamento e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative all'appalto in oggetto;
- c) - a dichiarare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento formale o sostanziale con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla procedura dell'appalto;
- d) - ad informare tutto il personale di cui si avvale del presente patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;..
- e) - a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- f) - a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuto a conoscenza per quanto attiene all'oggetto dell'appalto;
- g) - a dichiarare, ai fini dell'applicazione dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto legislativo n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'Amministrazione che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. Il sottoscrittore dichiara, altresì, di essere consapevole che, qualora emerga la predetta situazione, determinerà la nullità del contratto e il divieto di contrarre con l'Amministrazione per i successivi tre anni con



obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti ed accertati in esecuzione dell'affidamento illegittimo ( direttiva del responsabile per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza prot. n. 57509 del 29.4.2014);

h) – a dichiarare, ai fini dell'applicazione dell'art. 1, comma 9, lettera e), dell'art. 1 della Legge n. 190/2012, di non trovarsi in rapporti di coniugio, parentela o affinità, né lui né i propri dipendenti, con i dipendenti dell'Amministrazione deputati alla trattazione del procedimento (direttiva del Responsabile per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza prot. n. 133740 del 24.10.2014).

L'Amministrazione si obbliga a far rispettare ai propri dipendenti e ai propri collaboratori a qualsiasi Titolo i principi di trasparenza e integrità, già disciplinati dal Codice di comportamento, nonché le misure di prevenzione della corruzione previste nel P.T.P.C. e gli obblighi di pubblicazione dei documenti, atti e informazioni afferenti la procedura in oggetto inseriti nel programma triennale trasparenza e integrità (P.T.T.I.).

## **Articolo 2**

### ***"Sanzioni applicabili"***

Il sottoscrittore, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con la sottoscrizione del presente patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione dalla procedura di affidamento;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione di cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto;
- esclusione, per i tre anni successivi, dalla partecipazione a procedure di affidamento di lavori e di -- acquisizione di beni e servizi indette dall'Amministrazione;
- responsabilità per danno arrecato all'Amministrazione o ad altri operatori economici.

## **Articolo 3**

### ***"Efficacia del Patto d'integrità"***

Il contenuto del patto d'integrità e le relative sanzioni resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto.

Il presente patto dovrà essere richiamato dal contratto, onde formarne parte integrante sostanziale e pattizia.

## **Articolo 4**

### ***"Esclusione dalla procedura"***

La mancata consegna del patto d'integrità debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla procedura



d'appalto.

## Articolo 5

### ***"Autorità competente in caso di controversie"***

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed all'esecuzione del patto d'integrità fra Amministrazione/Stazione appaltante e gli operatori e tra gli stessi sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data

Per Accettazione

Il Legale Rappresentante

---

Il sottoscrittore dichiara di aver preso visione e di accettare espressamente la premessa e le clausole di cui agli artt. 1 –Obblighi delle parti -,2 – Sanzioni applicabili – 3 –Efficacia del Patto d'integrità -, - Esclusione dalla procedura -, - Autorità competente in caso di controversie-.

Luogo e data, Li .....

Il Legale Rappresentante

.....





**COMUNE DI CAPRI LEONE**  
**( Prov. di Messina)**

**Allegato "F"**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**  
**(DUVRI)**

( art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/ 2008 – Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro)

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Esso costituisce l'allegato " F" al bando di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia e per la scuola secondaria di I° grado che hanno sede in ambito comunale Categoria si servizio 17 servizi di ristorazione CPC (servizio mensa scolastica) CPV: 55523100-3 codice lotto **CIG: 69610307AC** e costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato con la ditta aggiudicataria.

Il presente documento ha lo scopo di :

- individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza del personale scolastico e degli alunni con il personale della ditta aggiudicataria dell'appalto durante l'esecuzione del servizio sopra citato;
- indicare le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi da interferenza.

Le prestazioni connesse all'espletamento del servizio di mensa scolastica sono le seguenti.

- preparazione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura della ditta aggiudicataria;
- trasporto dei pasti, a carico della ditta aggiudicataria che vi provvederà con mezzi propri;
- somministrazione dei pasti agli alunni ed ai docenti delle scuole dell'infanzia e della scuola secondaria di I grado siti in questo Comune.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nello svolgimento della prestazione, il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio, prestando attenzione alle seguenti operazioni ed applicando le seguenti misure:

**1) ACCESSO DEI MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI NEL CORTILE DELLE SCUOLE**

- **Rischio di investimento di persone nel cortile degli edifici**

**{ Misura 1:** usare molta cautela nella fase di apertura del cancello d'accesso al cortile della scuola, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde verificare che non possa verificarsi la presenza di persone



nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;

**{ Misura 2:** l'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nel cortile dei plessi scolastici deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi; in caso positivo, aspettare che si allontanino;

**{ Misura 3:** ridurre la velocità, procedendo a passo d'uomo e, comunque, ad una velocità non superiore a 5 km/h e prestare attenzione alla presenza di persone nel cortile della scuola.

**{ Misura 4:** effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità facente parte del personale ausiliario della scuola presente nell'area, qualora si rilevi la presenza di persone nel cortile della scuola.

## **2) CONSEGNA PASTI**

### **- Rischio di urto con i carrelli che trasportano i pasti nel locale di consumo**

**{ Misura 1:** dare la massima diffusione, con appositi avvisi, alla data ed ora in cui sarà effettuato il trasporto dei pasti nel locale di consumazione

**{ Misura 2:** prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti i pasti, dovranno essere concordate con il referente di sede le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;

**{ Misura 3:** il personale ausiliario scolastico, nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non deve interferire con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti alla somministrazione;

**{ Misura 4:** durante il trasporto dei pasti fresco-caldi nei locali scolastici e durante la somministrazione dei pasti, gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo ed i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori della ditta che eseguono la prestazione.

**{ Misura 5:** per il trasporto dei pasti ai locali di consumazione del pasto, la ditta dovrà utilizzare appositi carrelli dotati di ruote multiple, idonei ad assicurare un trasporto, dei pasti fresco-caldi, più sicuro

**{ Misura 6:** è fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;

**{ Misura 7:** il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente dopo che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti ed alla pulizia e sanificazione dei tavoli.

I rischi da interferenza di cui sopra sono quelli al momento prevedibili per il tipo di appalto in argomento. Ai rischi sopraelencati se ne potranno aggiungere altri per la specificità di situazioni particolari che si possono verificare durante l'esecuzione del servizio.

Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dagli artt. 18 e 19 del D.Lgs. n. 81/2008, sarà compito del responsabile della ditta che svolge la prestazione in collaborazione con i competenti funzionari comunali individuare ulteriori rischi specifici e adottare ed impartire ulteriori misure di prevenzione.

Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto Comprensivo.



Non sono richiamati nel presente documento DUVRI i rischi propri della ditta incaricata del servizio di mensa scolastica.

Tali rischi vengono analizzati dalla ditta incaricata con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.Lgs. 81/2008.

• Rispettando le misure organizzative specificate nel presente documento ed usando la dovuta cautela, si può ritenere che nel contratto relativo al servizio de quo il costo per i rischi di interferenza è pari a zero.\_

Capri Leone, li

Il Responsabile del servizio

---

Visto: il Dirigente Scolastico

Firma \_\_\_\_\_





AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
AREA MEDICA U.O.C. SIAV  
U.O.S. di Sant'Agata Militello  
Tel. 0941/720561 - 562 Fax 0941/720560

# TABELLA DIETETICA ANNI SCOLASTICI 2016/17 - 2017/18

1° settimana

| LUNEDI'                                                  | SCUOLA                       | MATERNA   | ELEMENT.  | MEDIA     |
|----------------------------------------------------------|------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| RISO e SPINACI                                           | ALIMENTO                     | QUANTITA' | QUANTITA' | QUANTITA' |
|                                                          | Riso                         | Gr. 60    | Gr. 80    | Gr. 90    |
|                                                          | Latte                        | Q.B.      | Q.B.      | Q.B.      |
|                                                          | Parmigiano                   | Gr. 05    | Gr. 05    | Gr. 05    |
|                                                          | SPINACI                      | Gr. 30    | Gr. 10    | Gr. 10    |
| POLPETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA<br>CON PATATE O VERDURE | Tritato di vitello 1° taglio | Gr. 80    | Gr. 100   | Gr. 120   |
|                                                          | Uova                         | 1 x 3     | 1 x 3     | 1 x 3     |
|                                                          | Pangrattato                  | Gr. 10    | Gr. 15    | Gr. 15    |
|                                                          | Parmigiano                   | Gr. 10    | Gr. 15    | Gr. 15    |
|                                                          | Patate o Verdure             | Gr. 100   | Gr. 100   | Gr. 130   |
|                                                          | Olio extravergine d'oliva    | Gr. 5     | Gr. 5     | Gr. 5     |
| PANE                                                     | Panino n° 1                  | Gr. 50    | Gr. 100   | Gr. 100   |
| FRUTTA                                                   | Mele o Pere                  | Gr. 100   | Gr. 100   | Gr. 150   |

| MARTEDI'                                      | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|-----------------------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| PASTA CON RAGU'                               | Pasta                     | Gr. 70  | Gr. 80   | Gr. 100 |
|                                               | Tritato                   | Gr. 20  | Gr. 20   | Gr. 30  |
|                                               | Pelati                    | Gr. 40  | Gr. 40   | Gr. 50  |
|                                               | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                               | Parmigiano                | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
| MOZZARELLA O PROVOLETTA<br>CON INSALATA VERDE | Mozzarella o provoletta   | Gr. 75  | Gr. 90   | Gr. 110 |
|                                               | Fagiolini lessi           | Gr. 70  | Gr. 70   | Gr. 70  |
|                                               | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE                                          | Panino n° 1               | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                                        | Agrumi                    | Gr. 100 | Gr. 100  | Gr. 150 |

| MERCOLEDI'                                 | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|--------------------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| MINISTRONE CON PASTA                       | Pasta                     | Gr. 40  | Gr. 60   | Gr. 70  |
|                                            | Patate                    | Gr. 20  | Gr. 40   | Gr. 40  |
|                                            | Carote                    | Gr. 10  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                            | Fagioli                   | Gr. 10  | Gr. 15   | Gr. 15  |
|                                            | Zucchine                  | Gr. 10  | Gr. 15   | Gr. 15  |
|                                            | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                            | Parmigiano                | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                            | Pelati                    | Gr. 15  | Gr. 15   | Gr. 15  |
| PETTO DI POLLO AL FORNO CON<br>CON PISELLI | Petto di pollo            | Gr. 70  | Gr. 100  | Gr. 130 |
|                                            | Piselli                   | Gr. 100 | Gr. 100  | Gr. 120 |
|                                            | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE                                       | Panino n° 1               | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                                     | Mele                      | Gr. 100 | Gr. 150  | Gr. 150 |



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Responsabile U.O.S.  
Dott. IANNI Giuseppe



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Responsabile U.O.S.  
Dott. IANNI Giuseppe

08 MAR 2017



| GIOVEDI'                            | SCUOLA                              | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|----------|---------|
|                                     | Pasta                               | Gr. 70  | Gr. 80   | Gr. 100 |
| PASTA CON POMODORO                  | Pelati                              | Gr. 40  | gr. 50   | Gr. 60  |
|                                     | Olio extravergine d'oliva           | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                     | Parmigiano                          | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                     |                                     |         |          |         |
| VITELLA ARROSTO CON<br>PATATE LESSE | Carne 1° scelta di vitella di latte | Gr. 80  | Gr. 100  | Gr. 120 |
|                                     | Patate                              | Gr. 100 | Gr. 130  | gr. 150 |
|                                     | Olio extravergine d'oliva           | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
|                                     |                                     |         |          |         |
| PANE                                | Panino n° 1                         | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                              | Banane                              | Gr. 100 | Gr. 150  | Gr. 150 |

| VENERDI'                            | SCUOLA                                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|---------|----------|---------|
| PASTA CON LEGUMI                    | Pasta                                     | Gr. 40  | gr. 50   | Gr. 60  |
|                                     | Lenticchie                                | Gr. 40  | Gr. 40   | Gr. 40  |
|                                     | Pelati                                    | Gr. 10  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                     | Carote                                    | Gr. 15  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                     |                                           |         |          |         |
| BASTONCINI AL FORNO<br>CON INSALATA | Pertuzzo                                  | Gr. 70  | Gr. 90   | Gr. 100 |
|                                     | Insalata verde                            | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                     |                                           |         |          |         |
| PANE                                | Panino n° 1                               | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA (Macedonia)                  | mele, pere, aran., ban., lim. 1/2, zucch. | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

II° settimana

| LUNEDI'                       | SCUOLA                              | MATERNA   | ELEMENT.  | MEDIA     |
|-------------------------------|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| PASTA CON IL TONNO            | ALIMENTO                            | QUANTITA' | QUANTITA' | QUANTITA' |
|                               | Fusilli                             | Gr. 70    | Gr. 80    | Gr. 90    |
|                               | Tonno all'olio extravergine d'oliva | Gr. 40    | gr. 50    | Gr. 60    |
|                               | Pomodori pelati                     | Gr. 40    | Gr. 40    | Gr. 50    |
|                               | Fusilli                             | Gr. 70    | Gr. 80    | Gr. 90    |
|                               |                                     |           |           |           |
| STRACCHINO CON INSALATA VERDE | Stracchino                          | gr. 50    | Gr. 70    | Gr. 100   |
|                               | Insalata verde                      | Gr. 100   | Gr. 120   | Gr. 150   |
|                               | Olio extravergine d'oliva           | Gr. 5     | Gr. 5     | Gr. 5     |
|                               |                                     |           |           |           |
| PANE                          | Panino n° 1                         | Gr. 50    | Gr. 100   | Gr. 100   |
| FRUTTA DI STAGIONE            |                                     | Gr. 100   | Gr. 120   | Gr. 150   |

| MARTEDI'                                       | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|------------------------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| RAVIOLI AL POMODORO                            | Ravioli                   | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                                | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                                | Pomodori pelati           | Gr. 70  | Gr. 70   | Gr. 70  |
|                                                | Parmigiano                | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
|                                                |                           |         |          |         |
|                                                | Petto di pollo            | Gr. 70  | gr. 100  | gr. 120 |
|                                                | Pangrattato               | gr. 10  | gr. 10   | Gr. 15  |
| Petti di pollo a cotoletta<br>con patate lesse | Uova                      | 1 x 3   | 1 x 3    | 1 x 3   |
|                                                | Patate                    | gr. 100 | Gr. 120  | gr. 130 |
|                                                | Olio extravergine d'oliva | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
|                                                | patate lesse              | gr. 150 | Gr. 150  | gr. 150 |
| FRUTTA                                         | Banane                    | 1       | 1        | 1       |
|                                                | Panino n° 1               | Gr. 50  | gr. 100  | Gr. 100 |
| MERCOLEDI'                                     | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
| PASTA PRIMAVERA                                | Pasta di semola           | Gr. 40  | gr. 50   | Gr. 60  |
|                                                | Pomodori                  | Gr. 100 | Gr. 100  | Gr. 100 |
|                                                | Piselli                   | Gr. 20  | Gr. 30   | Gr. 30  |
|                                                | Prosciutto cotto          | Gr. 20  | Gr. 30   | Gr. 30  |
|                                                | Mozzarella                | Gr. 20  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                                |                           |         |          |         |


 A. S. P. MESSINA  
 SERVIZIO DI PREVENZIONE  
 SANT'AGATA MILITELLO  
 Responsabile U.O.S.  
 Dott. IANNI Giuseppe

Pagina 2

08 MAR. 2017



A. S. P. MESSINA  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 SANT'AGATA MILITELLO  
 Responsabile U.O.S.  
 Dott. IANNI Giuseppe



|                                                           |                                             |         |         |         |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------|---------|---------|
| COTOLETTA DI MAILAE FRITTA<br>CON<br>INSALATA DI POMODORO | Olio extravergine d'oliva                   | Gr. 5   | Gr. 5   | Gr. 5   |
|                                                           | Parmigiano                                  | Gr. 5   | Gr. 5   | Gr. 5   |
|                                                           | Carne 1 <sup>a</sup> scelta di maiale magro | Gr. 60  | Gr. 80  | Gr. 100 |
|                                                           | Farina, pangrattato                         | Q.B.    | Q.B.    | Q.B.    |
|                                                           | Uovo                                        | 1 x 3   | 1 x 3   | 1 x 3   |
|                                                           | Olio extravergine d'oliva                   | Gr. 10  | Gr. 10  | Gr. 10  |
|                                                           | Pomodori insalatati                         | Gr. 120 | Gr. 150 | Gr. 150 |
|                                                           | Olio extravergine d'oliva                   | Gr. 05  | Gr. 05  | Gr. 05  |
|                                                           | Panino n° 1                                 | Gr. 50  | Gr. 100 | Gr. 100 |
|                                                           | PANE                                        | Gr. 100 | Gr. 120 | Gr. 150 |
| FRUTTA                                                    | Mele                                        |         |         |         |

| GIOVEDI'                       | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|--------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| LASAGNE AL RAGU'               | Pasta all' uovo           | Gr. 50  | Gr. 60   | Gr. 120 |
|                                | Vitellone magro           | Gr. 30  | Gr. 30   | Gr. 30  |
|                                | Pomodori pelati           | Gr. 70  | Gr. 70   | Gr. 70  |
|                                | Odori                     | Q.B.    | Q.B.     | Q.B.    |
|                                | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                | Parmigiano reggiano       | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
|                                | FRITTATA                  | Gr. 60  | Gr. 90   | Gr. 90  |
| MOZZARELLA CON FAGIOLINI LESSI | Latte e parmigiano        | Q.B.    | Q.B.     | Q.B.    |
|                                | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                | Fagiolini lessi           | Gr. 100 | Gr. 150  | Gr. 150 |
|                                | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                | PANE                      | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                         | Arance                    | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

| VENERDI'                                              | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|-------------------------------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| PASTA CON LEGUMI                                      | Pasta                     | Gr. 60  | Gr. 70   | Gr. 85  |
|                                                       | Lenticchie                | Gr. 40  | Gr. 40   | Gr. 40  |
|                                                       | Pelati                    | Gr. 10  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                                       | Carota                    | Gr. 15  | Gr. 20   | Gr. 20  |
|                                                       | Olio d'oliva              | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 15  |
|                                                       | FRUTTA DI STAGIONE        |         |          |         |
| FILETTI DI PESCE IN UMIDO CON<br>INSALATA DI FINOCCHI | Filetti di pesce in umido | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                                       | Pomodoro pelato           | Gr. 30  | Gr. 30   | Gr. 30  |
|                                                       | Insalata di finocchi      | Gr. 120 | Gr. 130  | Gr. 150 |
|                                                       | Limone (a parte)          | Q.b.    | Q.b.     | Q.b.    |
|                                                       | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                                       | PANE                      | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA DI STAGIONE                                    | Panino n° 1               | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

III° SETTIMANA



A. D. R. MESSINA  
DIREZIONE REGIONALE PREVENZIONE  
SALUTE PUBBLICA  
Responsabile U.O.S.  
Dott. IANNI Giuseppe

| LUNEDI'                                           | SCUOLA                    | MATERNA   | ELEMENT.  | MEDIA     |
|---------------------------------------------------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|
| RISOTTO CON ZUCCA GIALLA                          | ALIMENTO                  | QUANTITA' | QUANTITA' | QUANTITA' |
|                                                   | Riso                      | Gr. 60    | Gr. 80    | Gr. 90    |
|                                                   | Zucca gialla              | Gr. 50    | Gr. 50    | Gr. 50    |
|                                                   | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5     | Gr. 5     | Gr. 5     |
|                                                   | Parmigiano                | Gr. 5     | Gr. 5     | Gr. 5     |
| POLPETTE DI BOVINO AL FORNO<br>CON INSALATA MISTA | Tritato di bovino magro   | Gr. 80    | Gr. 100   | Gr. 120   |
|                                                   | Uova                      | 1 x 3     | 1 x 3     | 1 x 3     |
|                                                   | Pangrattato               | Gr. 10    | Gr. 15    | Gr. 15    |
|                                                   | Parmigiano                | Gr. 10    | Gr. 15    | Gr. 15    |
|                                                   | Lattuga                   | Gr. 20    | Gr. 20    | Gr. 20    |
|                                                   | Carote                    | Gr. 20    | Gr. 20    | Gr. 20    |
|                                                   | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5     | Gr. 5     | Gr. 5     |



| FRUTTA                              | Mele o Pere                               | Gr. 100        | Gr. 100         | Gr. 150      |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|-----------------|--------------|
| <b>MARTEDI'</b>                     | <b>SCUOLA</b>                             | <b>MATERNA</b> | <b>ELEMENT.</b> | <b>MEDIA</b> |
| PASTA ALLA PUTTANESCA               | Pasta                                     | Gr. 70         | gr. 70          | Gr. 70       |
|                                     | Pomodori Pelati                           | Gr. 70         | Gr. 70          | Gr. 70       |
|                                     | Olive, capperi, prezzemolo                | Q.B.           | Q.B.            | Q.B.         |
|                                     | Parmigiano reggiano                       | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| BASTONCINI AL FORNO<br>CON INSALATA | Merluzzo                                  | Gr. 70         | Gr. 90          | Gr. 100      |
|                                     | Insalata verde                            | Gr. 100        | Gr. 120         | Gr. 150      |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 10         | Gr. 10          | Gr. 10       |
| PANE                                | Panino n° 1                               | Gr. 50         | Gr. 100         | Gr. 100      |
| FRUTTA                              | Agrumi                                    | Gr. 100        | Gr. 100         | Gr. 150      |
| <b>MERCOLEDI'</b>                   | <b>SCUOLA</b>                             | <b>MATERNA</b> | <b>ELEMENT.</b> | <b>MEDIA</b> |
| PASTA ALLA BOLOGNESE                | Pasta                                     | Gr. 40         | gr. 50          | Gr. 60       |
|                                     | Pelati                                    | Gr. 60         | Gr. 60          | Gr. 60       |
|                                     | Macinato di bovino magro                  | Gr. 30         | Gr. 30          | Gr. 40       |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
|                                     | Parmigiano                                | Gr. 10         | Gr. 15          | Gr. 15       |
| FRITTATA DI SPINACI O ZUCCHINE      | Spinaci o zucchine                        | Gr. 100        | Gr. 100         | Gr. 150      |
|                                     | Uova                                      | 1 x 3          | 1 x 3           | 1 x 3        |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
|                                     | Parmigiano                                | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| PANE                                | Panino n° 1                               | Gr. 50         | Gr. 100         | Gr. 100      |
| FRUTTA                              | Mele                                      | Gr. 100        | Gr. 150         | Gr. 150      |
| <b>GIOVEDI'</b>                     | <b>SCUOLA</b>                             | <b>MATERNA</b> | <b>ELEMENT.</b> | <b>MEDIA</b> |
| LASAGNE AL RAGU'                    | Pasta all' uovo                           | Gr. 50         | Gr. 60          | Gr. 120      |
|                                     | Vitellone magro                           | Gr. 30         | Gr. 30          | Gr. 30       |
|                                     | Pomodori pelati                           | Gr. 70         | Gr. 70          | Gr. 70       |
|                                     | Odori                                     | Q.B.           | Q.B.            | Q.B.         |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| VITELLA ARROSTO                     | CARNE 1° scelta                           | Gr. 80         | Gr. 100         | Gr. 120      |
|                                     | Parmigiano reggiano                       | Gr. 10         | Gr. 10          | Gr. 10       |
| CAROTE E MAIS                       | Mais                                      | Gr. 20         | Gr. 20          | Gr. 20       |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| FRUTTA                              | Banane                                    | Gr. 150        | Gr. 150         | Gr. 150      |
| <b>VENERDI'</b>                     | <b>SCUOLA</b>                             | <b>MATERNA</b> | <b>ELEMENT.</b> | <b>MEDIA</b> |
| GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA          | Pasta di semola                           | Gr. 40         | gr. 50          | Gr. 60       |
|                                     | Pomodori pelati                           | Gr. 60         | Gr. 60          | Gr. 80       |
|                                     | Mozzarella                                | Gr. 20         | Gr. 20          | Gr. 30       |
|                                     | Olio d'oliva                              | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
|                                     | Parmigiano                                | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| BASTONCINI AL FORNO<br>CON INSALATA | Merluzzo                                  | Gr. 70         | Gr. 90          | Gr. 100      |
|                                     | Insalata verde                            | Gr. 100        | Gr. 120         | Gr. 150      |
|                                     | Olio extravergine d'oliva                 | Gr. 5          | Gr. 5           | Gr. 5        |
| PANE                                | Panino n° 1                               | Gr. 50         | Gr. 100         | Gr. 100      |
| FRUTTA (Macedonia)                  | mele, pere, aran., ban., lim. 1/2, zucch. | Gr. 100        | Gr. 120         | Gr. 150      |

IV° settimana



A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Dott. IANNI Giuseppe

08 MAR. 2017

A. S. P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Responsabile U.O.S.  
Dott. IANNI Giuseppe



|                |               |                |                 |              |
|----------------|---------------|----------------|-----------------|--------------|
| <b>LUNEDI'</b> | <b>SCUOLA</b> | <b>MATERNA</b> | <b>ELEMENT.</b> | <b>MEDIA</b> |
|                | ALIMENTO      | QUANTITA'      |                 | QUANTITA'    |
|                | Pasta         | Gr. 40         | gr. 50          | Gr. 60       |



|                                     |                                     |         |         |         |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|
| PASTA AL FORNO                      | Pomodori pelati                     | Gr. 60  | Gr. 60  | Gr. 60  |
|                                     | Macinato di bovino magro            | Gr. 30  | Gr. 30  | Gr. 30  |
|                                     | Prosciutto cotto                    | Gr. 10  | Gr. 10  | Gr. 10  |
|                                     | Mozzarella                          | Gr. 20  | Gr. 20  | Gr. 30  |
|                                     | Parmigiano                          | Gr. 5   | Gr. 5   | Gr. 5   |
| VITELLA ARROSTO CON<br>PATATE LESSE | Olio extravergine d'oliva           | Gr. 5   | Gr. 5   | Gr. 5   |
|                                     | Carne 1° scelta di vitella di latte | Gr. 80  | Gr. 100 | Gr. 120 |
|                                     | Patate                              | Gr. 100 | Gr. 130 | Gr. 150 |
|                                     | Olio extravergine d'oliva           | Gr. 10  | Gr. 10  | Gr. 10  |
| PANE                                | Panino n° 1                         | Gr. 50  | Gr. 100 | Gr. 100 |
| FRUTTA DI STAGIONE                  | Panino n° 1                         | Gr. 100 | Gr. 120 | Gr. 150 |
| PANE                                |                                     | Gr. 50  | Gr. 100 | Gr. 100 |
| FRUTTA DI STAGIONE                  |                                     | Gr. 100 | Gr. 120 | Gr. 150 |

| MARTEDI'                         | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|----------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| PASTA CON CECI                   | Pasta di semola           | Gr. 30  | Gr. 30   | Gr. 40  |
|                                  | Ceci secchi               | Gr. 30  | Gr. 40   | Gr. 40  |
|                                  | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| SPEZZATINO DI BOVINO CON PISELLI | Bovino magro              | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                  | Piselli                   | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                  | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE                             | Latte                     | q.b.    | q.b.     | q.b.    |
| FRUTTA DI STAGIONE               | Panino n° 1               | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
|                                  |                           | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

| MERCOLEDI'                        | SCUOLA                     | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|-----------------------------------|----------------------------|---------|----------|---------|
| PASTA ALL' AMATRICIANA            | Pasta                      | Gr. 50  | Gr. 70   | Gr. 90  |
|                                   | Pelati                     | Gr. 70  | Gr. 70   | Gr. 70  |
|                                   | Pancetta                   | Gr. 15  | Gr. 15   | Gr. 15  |
|                                   | Odori                      | Q.B.    | Q.B.     | Q.B.    |
|                                   | Olio extravergine d'oliva  | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| HAMBURGER CON<br>PATATE O VERDURE | Parmigiano                 | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                   | Carne 1° scelta di vitello | Gr. 80  | Gr. 100  | Gr. 120 |
|                                   | Patate o verdure           | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 140 |
|                                   | Olio extravergine d'oliva  | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE                              | Panino n° 1                | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                            | Mele                       | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

| GIOVEDI'                                                                                                             | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| GATEAU DI PATATE<br>REVENZIONE<br>NELLO<br>J.S.S.<br>Dott. LANINI Giuseppe<br>TACCHINO ARROSTO<br>CON INSALATA VERDE | Patate disidratate        | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                                                                                                                      | Prosciutto cotto          | Gr. 20  | Gr. 20   | Gr. 25  |
|                                                                                                                      | Mozzarella                | Gr. 20  | Gr. 20   | Gr. 25  |
|                                                                                                                      | Uova                      | 1 x 3   | 1 x 3    | 1 x 3   |
|                                                                                                                      | Parmigiano                | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                                                                                                      | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
|                                                                                                                      | Pangrattato               | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 15  |
|                                                                                                                      | Tacchino                  | Gr. 100 | Gr. 110  | Gr. 120 |
|                                                                                                                      | Insalata verde            | Gr. 100 | Gr. 100  | Gr. 120 |
|                                                                                                                      | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE                                                                                                                 | Panino n° 1               | Gr. 50  | Gr. 100  | Gr. 100 |
| FRUTTA                                                                                                               | Banane                    | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |

| VENERDI'         | SCUOLA                    | MATERNA | ELEMENT. | MEDIA   |
|------------------|---------------------------|---------|----------|---------|
| RISO AL POMODORO | RISO                      | Gr. 40  | Gr. 50   | Gr. 60  |
|                  | Pomodori pelati           | Gr. 60  | Gr. 60   | Gr. 60  |
|                  | Parmigiano                | Gr. 10  | Gr. 10   | Gr. 10  |
|                  | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| MOZZARELLA       | Mozzarella imbustata      | Gr. 100 | Gr. 100  | Gr. 120 |
|                  | Insalata verde            | Gr. 100 | Gr. 120  | Gr. 150 |
|                  | Olio extravergine d'oliva | Gr. 5   | Gr. 5    | Gr. 5   |
| PANE             | Panino n° 1               |         |          |         |

08 MAR 2017

A.S.P. MESSINA  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
SANT'AGATA MILITELLO  
Responsabile U.S.S.  
Dott. LANINI Giuseppe





|        |      |         |         |         |
|--------|------|---------|---------|---------|
| FRUTTA | Pere | Gr. 100 | Gr. 120 | Gr. 150 |
|--------|------|---------|---------|---------|

- La grammatura del sale e degli odori è lasciata alla discrezione dell' operatore.
  - La grammatura delle verdure ed i tutti gli alimenti è considerata di parte edibile e cruda.
  - Per la frittura e per il condimento è usato esclusivamente olio extravergine di oliva
  - Le foglie di insalata devono essere ben tagliate, i finocchi, le carote ed eventuali verdure da servire crude devono essere sempre tagliati a julienne, i pomodori devono essere sempre tagliati a spicchi sottili, soprattutto per la scuola dell'infanzia
  - Per i formaggi privi della confezione originale la data di scadenza dovrà essere notificata ai refettori
  - Si prevede pro-capite e pro-die la fornitura di acqua minerale naturale di ml 300 circa a persona.
  - Eventuali variazioni possono essere apportate, concordandole con lo scrivente, per esigenze nutrizionali particolari dei singoli alunni.
- Per celiaci devono essere utilizzati alimenti privi di glutine. Gli alimenti devono essere preparati, cucinati, somministrati in utensili a loro esclusivo uso.

*[Handwritten signature]*



**A. S. P. MESSINA**  
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
 SANTIAGATA MILITELLO  
 Responsabile U.O.S.  
*Dott. IANNI Giuseppe*

08 MAR. 2017



Formato word

Modello 2 - comunicazione antimafia  
Autocertificazione nei casi di cui all'art. 89 del D.Lgs 159/2011

**Dichiarazione sostitutiva di certificazione**  
(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

\_\_I\_\_ sottoscritt\_\_ (nome e cognome) \_\_\_\_\_  
nat\_\_ a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente  
a \_\_\_\_\_ via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lvo 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

\_\_\_\_\_ data

\_\_\_\_\_ firma leggibile del dichiarante(\*)

**N.B.:** la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all'autorità giudiziaria.

(\*) Ove il richiedente è una società l'autocertificazione dovrà essere prodotta dal rappresentante legale e da tutti gli amministratori.