

**COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA**

**(Provincia di Agrigento)**

\*\*\*\*\*

**IV° SETTORE**

**SPORT, SPETTACOLO, CULTURA E P.I.**

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE N° 01 DEL 16-01-2013**

**OGGETTO:** Servizio di refezione scolastica - Anno 2012/2013 – Approvazione bando di gara e capitolato di oneri.

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE**

**Premesso che:**

- l'art. 16 della legge regionale n. 1/79 dispone in modo specifico il trasferimento ai Comuni delle competenze relative all'organizzazione ed al funzionamento della refezione scolastica;
- che questa Amministrazione, in ottemperanza alla predetta legge, intende continuare, anche per l'anno scolastico 2012/2013, il servizio di refezione per queste scuole materne e per le classi a tempo pieno delle scuole elementari;
- con delibera di G.M. n. 125 del 27/12/2012 si stabiliva di assegnare l'obiettivo e la somma di €. 67.000,00 al funzionario del IV° Settore Dott. Ing. Giovanni Casuccio, per le finalità de quo;
- con Determinazione del Responsabile della IV area funzionale n.41/453 RG del 28.12.2012 sé provveduto ad impegnare le somme di € 67.000,00 e contemporaneamente provvedere all'aggiudicazione mediante gara ad evidenza pubblica;

**Ritenuto** dover procedere all'appalto per il servizio di refezione scolastica-A.S. 2012/2013, previa procedura da esperirsi con il sistema di aggiudicazione al prezzo più basso di cui all'art. 82 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i;

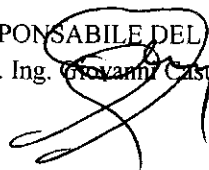
**Considerato** che si rende necessario approvare il capitolato di oneri e il bando di gara redatti dall'Ufficio Sport Spettacolo, Cultura e P.I., che si allegano alla presente come parte integrante e sostanziale;

- Visto** l'art. 51 della legge n° 142/1990, modificato dall'art. 6 della legge n° 127/1997 e l'art. 4, comma 2 del D.Lgs. n° 165/2001 e successive modifiche ed integrazioni, che disciplinano gli adempimenti di competenza dei responsabili dei settori;
- Visto** l'art.47 del vigente statuto comunale avente ad oggetto le attribuzioni dei responsabili dei settori/servizi;
- Visto** l'art. 183 del D.Lgs. n°267/2000 e seguenti del vigente regolamento di contabilità che disciplinano le procedure di assunzione delle prenotazioni e degli impegni di spesa;
- Visto** l'O.R.EE.LL.;
- Vista** la Legge 142/90, recepita con Legge Regionale n. 48/91;
- Visto** il Decreto L.vo n. 267/2000 s.m.i.;

### **DETERMINA**

1. di approvare il bando di gara ed il capitolato di oneri per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, che fanno parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. dare atto che per l'aggiudicazione si procederà mediante pubblico incanto, con procedura aperta, da esperirsi con il sistema di aggiudicazione, al prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.L.gs. n. 163/2006;
3. dare atto che la somma di euro 67.000,00 comprensiva di I.V.A. nel cap.15860 int.1.04.05.03 den."refezione scolastica" (codice siop         ) del Bilancio 2012-2013, è stata impegnata con Determinazione del Responsabile della IV area funzionale n.41/453 RG del 28.12.2012;
4. di precisare che all'esecuzione della presente determinazione dovrà provvedervi l'Ufficio Sport Spettacolo, Cultura e P.I.;
5. di dare atto che la presente determinazione:
  - è esecutiva dal momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 151, comma 4, del D. Lgs. 267/2000;
  - va trasmessa al Sindaco, al Segretario, ai Settori/interessati, e al Settore Finanziario, ai sensi dell'art. 65 del R.O.U.S.;
  - verrà pubblicata all'albo Pretorio di questo Ente per 15 giorni consecutivi;
  - verrà inserita nel fascicolo delle determinazioni dei responsabile dei settori, tenuto presso l'ufficio di segreteria.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
Dott. Ing. Giovanni Casuccio





## COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Provincia di Agrigento)

\*\*\*\*\*

### BANDO DI GARA PUBBLICO INCANTO

#### **AVVERTENZE:**

Il Comune di Campobello di Licata tenuto al rispetto del protocollo di legalità, "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL volto a rafforzare le condizioni di legalità e sicurezza nella gestione degli appalti, a cui ha aderito con delibera della Commissione Straordinaria n. 43 del 02.07.2007, ha proceduto ad integrare il presente bando e disciplinare di gara redatti secondo gli schemi regionali con le clausole di autotutela previste dalla Circolare dell'assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006 pubblicata sulla G.U.R.S. n. 8 del 10 febbraio 2006 ed a richiedere ai partecipanti alle procedure di affidamento il rilascio della prescritta dichiarazione secondo lo schema di cui all'allegato 1 del presente bando di gara.

**CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (CIG) ZBF0828BC6**  
**CODICE CUP G49E13000020004**

1. **Stazione Appaltante:** Comune di Campobello di Licata, Piazza XX Settembre - tel. (0922) 870626 – fax (0922) 870892- 92023 CAMPOBELLO DI LICATA (AG).
2. **Procedura di gara:** Pubblico incanto ai sensi del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei Contratti Pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione alle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", e loro successive modifiche ed integrazioni.
3. **Luogo, oggetto e descrizione del servizio, importo, oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza e modalità di pagamento delle prestazioni:**
  - 3.1. **Luogo di esecuzione:** Scuole materne ed elementari del Comune di Campobello di Licata (AG);
  - 3.2. **Oggetto:** L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica comprensivo della fornitura di pasti caldi giornalieri per gli alunni delle scuole materne, delle classi a tempo prolungato delle elementari, dei rispettivi insegnanti e del personale Ata di questo Comune; il servizio in oggetto avrà inizio presumibilmente il 13/02/13 e cesserà il 31/05/2013;
  - 3.3. **Descrizione del servizio:** Servizio di cui all'allegato II B - Cat. 17 - Servizi di ristorazione -Riferimento CPC n. 64 - Riferimento CPV n. 55512000-2 del D.Lgs. n. 163/2006;
  - 3.4. **Importo:** L'importo a base d'asta è calcolato considerando Euro 3,50 oltre I.V.A. al 4% per ogni pasto erogato, per un importo complessivo a base d'asta di Euro 61.5000,00 oltre I.V.A. al 4%, oltre Euro 1.000,00 quali oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza non soggetti a ribasso e per un importo complessivo presunto di Euro 62.500,00 oltre I.V.A. ;
  - 3.5. **Oneri per l'attuazione delle misure di sicurezza non soggetti a ribasso:** Euro 1.000,00;

3.6. **Modalità di determinazione del corrispettivo:** ai sensi di quanto previsto dall'art. 53 comma 6 del D.Lgs. 163/2006;

4. **Contributo per la partecipazione alla gara:** All'Autorità per la vigilanza sui contratti ai sensi dell'art. 1 comma 67 della legge 23 dicembre 2005 n. 266 e della delibera dell'Autorità medesima del 26 gennaio 2006, pubblicata nella GURI n. 25 del 31/01/2006, per la partecipazione alla gara, è dovuto il versamento di Euro 0,00;

5. **Documentazione:** il Bando di gara e il Capitolato d'Appalto contenenti le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto, le norme e le modalità intrinsecamente relative al servizio di refezione scolastica cui l'aggiudicatario dovrà contrattualmente attenersi, nonché il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze (ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008) sono visibili nell'Ufficio del RUP presso il Comune di Campobello di Licata tutti i giorni feriali, escluso il sabato dalle ore 10,00 alle ore 13,00; è possibile acquistarne una copia, fino a sette giorni antecedenti il termine di presentazione delle offerte, presso il Centro Polivalente del Comune di Campobello di Licata sito in via Trieste n. 1 nei giorni feriali, dalle ore 8,30 alle ore 13,30, sabato escluso, previo versamento fino a cinque copie di Euro 0,16 per il formato A4 e di Euro 0,20 per il formato A3; per un numero superiore a cinque copie di Euro 0,14 per il formato A4 e di Euro 0,18 per il formato A3; a tal fine gli interessati ne dovranno fare prenotazione a mezzo fax inviato, 48 ore prima della data di ritiro, alla stazione appaltante al numero di cui al punto 1.;

6. **Termine, indirizzo di ricezione, modalità di presentazione e data di apertura delle offerte:**

6.1. **Termine:** Il termine per la presentazione dei plichi scade il 31/01/2013 alle ore 10.00;

6.2. **Indirizzo:** Amministrazione Comunale di Campobello di Licata (AG), *Piazza XX Settembre -92023 - Campobello di Licata (AG);*

6.3. **Modalità:** Secondo quanto previsto al punto 16. del presente bando di gara;

6.4. **Apertura offerte:** Prima seduta pubblica presso la sala giunta del Comune di Campobello di Licata in piazza XX Settembre il 31.01.2013 alle ore 12.00; eventuale seduta pubblica, per l'eventuale verifica della documentazione di cui al punto 11, presso la medesima sede alle ore 10.00 del giorno 04.02.2013, sarà comunicato ai concorrenti ammessi mediante fax inviato con cinque giorni di anticipo sulla data della seduta; L'Ufficio responsabile dell'attività propositiva ed esecutiva è l'Ufficio Sport, Spettacolo e Cultura, mentre quello responsabile dell'attività contrattuale è l'Ufficio Contratti;

7. **Soggetti ammessi alla apertura delle offerte:** I legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

8. **Cauzione:** L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria e dell'impegno di un fideiussore per il rilascio della garanzia fidejussoria, di Euro 1.250,00 pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta mediante versamento sul c.c.p. n. 12127924 intestato alla Tesoreria Comunale ovvero mediante fideiussione bancaria rilasciata da un istituto di credito, ovvero mediante polizza assicurativa in titoli di Stato presso Istituti riconosciuti;

9. **Finanziamento:** Al finanziamento si provvede con fondi comunali, giusto impegno assunto con determinazione del responsabile della IV area funzionale n. 41/ 453 RG del 28/12/2012

10. **Termine di validità dell'offerta:** 180 giorni dalla data di presentazione;

11. **Criterio di aggiudicazione:** l'affidamento dell'appalto avverrà mediante procedura aperta da esperirsi con il sistema di aggiudicazione, al prezzo più basso, di cui all'art. 82 del decreto legislativo n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni. Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché conveniente per l'Amministrazione Comunale. Le eventuali offerte che presentano carattere anormalmente basso, sono assoggettate a verifica, ai sensi dell'art. 86, comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e secondo le disposizioni di cui all'art. 87 dello stesso D.Lgs. 163/2006. Ai sensi dell'art. 86, comma 5 del citato decreto, il concorrente dovrà corredare l'offerta, sin dalla presentazione, delle giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2. A norma dell'art. 88 del D.Lgs. 163/2006 l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei

certificati, documenti e dichiarazioni presentati in modo da consentire, nel pubblico interesse, la più ampia partecipazione. Nell'ipotesi in cui si verificano tali necessità l'Amministrazione procederà ad un'aggiudicazione provvisoria riservandosi la facoltà di chiedere chiarimenti e precisazioni circa le informazioni contenute nelle dichiarazioni di gara. L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario provvisorio, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo dopo l'approvazione in via definitiva. Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 e s.m.i., il trattamento dei dati personali sarà improntato a correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto. L'Amministrazione comunque, prima dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di svolgimento della gara. Nel caso di false dichiarazioni, dopo valutazione da parte dell'amministrazione, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggior costo del servizio alla ditta esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria. Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta né offerte condizionate o parziali.

12. **Conto unico per gli appalti:** Ai sensi dell'art. 2 comma 1 della L.R. n. 15 del 20.11.2008, della Legge 14 maggio 2009 n. 6 art. 28, per gli appalti di importo superiore a 150 migliaia di euro, è fatto obbligo per gli aggiudicatari di indicare un numero di conto corrente unico sul quale questo Ente appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto. L'aggiudicatario si avvale di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario ovvero bonifico postale o assegno circolare non trasferibile. Il mancato rispetto dell'obbligo di cui al presente comma comporta la risoluzione per inadempimento contrattuale. Ai sensi dell'art. 2 comma 2 della L.R. n. 15 del 20.11.2008, si procederà alla risoluzione del contratto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata;

13. **Requisiti per la partecipazione:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli previsti dall'art. 34 del D.lgs n. 163/2006 e raggruppamenti temporanei e consorzi di concorrenti, ai sensi dell'art. 37 del citato decreto, e in possesso dei seguenti requisiti: l'iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per la categoria mensa scolastica o ristorazione. Assenza delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 38 del D.lgs n. 163/2006 (in caso di associazione temporanea d'impresе il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutte le imprese partecipanti al raggruppamento);

14. **Varianti:** Non sono ammesse offerte in variante;

15. **Lingua in cui deve essere redatta la documentazione e l'offerta:** Italiana;

16. **Modalità di presentazione dell'offerta:** I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni, pena l'esclusione dalla gara, devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio ed all'indirizzo di cui al punto 6. del bando di gara; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, entro il termine perentorio di cui al punto 6. del bando di gara, all'ufficio protocollo della stazione appaltante sito in Piazza XX Settembre - Campobello di Licata che ne rilascerà apposita ricevuta. I plichi devono essere idoneamente sigillati con ceralacca, controfirmati sui lembi di chiusura, e devono recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso, le indicazioni relative all'oggetto della gara, "*Offerta per la gara del giorno 31.01.2013, ore 10,00, relativa all'appalto del servizio di refezione nelle scuole materne e nelle classi a tempo pieno delle scuole elementari*", al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve contenere all'interno, a pena di esclusione, tre buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura:

**BUSTA A - "DOCUMENTAZIONE"**

**BUSTA B - "OFFERTA ECONOMICA"**

**BUSTA C - "GIUSTIFICAZIONI DELL'OFFERTA"**

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

- 1) Istanza di ammissione alla gara, sottoscritta dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società, con firma autenticata ai sensi degli artt. 21 e 38 commi 2 e 3 del D.P.R. 445/2000, ovvero non autenticata nel caso in cui alla stessa sia allegata fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore; *Allegato 2*
- 2) Copia del capitolato di oneri debitamente firmato dal legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni dello stesso;
- 3) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, rilasciata e sottoscritta dal titolare nel caso di ditta individuale, o dal legale rappresentante in caso di società, ente cooperativo o consorzio, con la quale la ditta attesti:
  - a) di obbligarsi ad eseguire il servizio alle condizioni e ai prezzi offerti, che riconosce remunerativi e compensativi, risultanti dal capitolato di oneri, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità di revisione del prezzo offerto e di aver preso visione delle attrezzature e dei locali dove si svolgerà il servizio;
  - b) di avere preso conoscenza dell'oggetto del servizio e delle relative norme e di accettare tutte le condizioni del presente bando di gara, nonché quelle del capitolato di oneri, relativo alla durata, qualità, modalità del servizio, pagamento e di accettare le norme vigenti che regolano il servizio;
  - e) di accertare la dichiarazione relativa al protocollo di legalità *"Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa"* stipulato il 12 luglio 2005 tra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune di Campobello di Licata ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Commissione Straordinaria n. 43 del 02/07/2007. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, sul modello allegato 1 del presente bando;
  - d) di non trovarsi in alcuna situazione elencata all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;
  - e) di non trovarsi nelle condizioni ostative di cui all'art. 10 L. 575/65 e successive modifiche ed integrazioni;
  - f) di obbligarsi ad effettuare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi territoriali integrativi degli stessi, riferiti alla località in cui si svolgono i lavori, applicabili alla data dell'offerta;
  - g) di essere in regola con le norme di cui alla legge 68/99;
  - h) di essere in possesso dei requisiti di regolarità contributiva sulla base della normativa vigente;
  - i) di impiegare, in caso di aggiudicazione della presente gara, personale con specifica qualifica ed esperienza nell'erogazione del servizio in oggetto;
  - l) di presentare all'Ente appaltante, in caso di aggiudicazione della presente gara, adeguata polizza Responsabilità Civile verso Terzi, con i massimali più alti previsti dalla legge;
  - m) di possedere esperienza in servizi di ristorazione collettiva prestati negli ultimi tre anni (2010/2011/2012), nella preparazione di pasti completi giornalieri, non inferiore a 300 unità, riferite al solo pranzo o alla sola cena anche per più committenze e anche se separati in più centri di cottura, per un periodo minimo di sei mesi per ciascuno dei tre anni sopra indicati;
  - n) di avere un fatturato globale, per prestazione di servizi di ristorazione collettiva riferito al triennio 2010/2011/2012, pari al doppio dell'importo a base d'asta, oppure di essere in grado di dimostrare la necessaria capacità economica e finanziaria con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 385/93;
  - o) di avere nell'organico una unità con esperienza triennale con qualifica di Direttore o addetto al coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva;
  - p) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
  - q) di essere a conoscenza che l'affidamento del servizio è sottoposto ai vincoli e alle verifiche di cui al D.Lgs. 163/2006;
  - r) di essere in possesso di idonea documentazione sanitaria riferita al personale ed ai mezzi impiegati nell'esecuzione del servizio;
  - s) di possedere attrezzature, mezzi tecnici, e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'oneri;

- t) di impegnarsi a consegnare la documentazione richiesta, in caso di aggiudicazione, entro il termine che gli verrà indicato dall'Amministrazione, pena la decadenza dal diritto alla stipula del contratto, in favore del secondo in graduatoria;
- u) di impegnarsi a sottoscrivere il contratto entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o fax ed a sostenere le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria, pena la decadenza dell'aggiudicazione;
- v) di sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivanti da obblighi in dipendenza dell'espletamento delle varie fasi del servizio eseguito in base al presente appalto, ivi compresi i danni a persone e cose;
- w) di impegnarsi ad effettuare la registrazione dell'autorizzazione sanitaria dei locali adibiti a mensa scolastica;
- z) di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs.626/94 e succ. mod. in materia di sicurezza e del D. L. 11° 155 del 26 maggio 1997, (HACCP);

**Avvalimento:**

il concorrente, singolo o raggruppato ai sensi dell'art. 34, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006.

**Alla dichiarazione dovranno essere allegati:**

- 1) Cauzione provvisoria di Euro, 1.250,00 pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta mediante versamento su c.c.p. n. 12127924 intestato alla Tesoreria Comunale ovvero mediante fidejussione bancaria rilasciata da un istituto di credito, ovvero mediante polizza assicurativa in titoli di Stato presso istituti riconosciuti;
- 2) Certificato del Tribunale, sezione fallimentare, di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, attestante che a carico della ditta e/o società non figurano in corso procedure di fallimento, concordato preventivo, di amministrazione controllata o di liquidazione coatta amministrativa e che a carico di essa tali procedure non si siano verificate nel quinquennio antecedente la data della gara;
- 3) Certificato Generale del Casellario Giudiziale, di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, per il titolare della ditta individuale oppure lo stesso certificato per tutti i soci in accomandita semplice o per tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società;
- 4) Qualora la ditta abbia almeno 15 dipendenti, certificazione rilasciata dal Centro per l'impiego della provincia competente per territorio nel quale l'impresa concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge del 12/03/99 n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili";
- 5) Certificato iscrizione alla C.C.I.A.A., di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, con l'indicazione dell'attività commerciale richiesta per il presente bando;
- 6) Per le Cooperative o Consorzi di Cooperative il certificato di iscrizione all'albo delle cooperative tenuto presso la Camera di Commercio;

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: la denominazione e il codice fiscale del partecipante e il CIG (codice identificativo gara) che identifica la presente procedura. A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante dovrà allegare la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

I certificati di cui ai punti 2), 3), 4), 5) e 6), possono essere sostituiti da dichiarazione sostitutiva, contenente i dati richiesti per i certificati originali;

La richiesta di partecipazione e le dichiarazioni rese dal titolare o legale rappresentante della ditta, ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000, possono essere uniche.

Nella busta "B" deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta.

L'offerta, redatta in carta legale, deve, a pena di esclusione, essere formulata con la specificazione della misura percentuale del ribasso unico offerto, espresso sia in cifre che in

lettere, rispetto al prezzo a base d'asta, sottoscritta con firma per esteso e leggibile dal titolare della ditta o dal suo legale rappresentante. *Allegato 3*  
Nella busta "C" devono essere contenute, a pena di esclusione, le giustificazioni previste dall'art. 87, comma 2. del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche.

#### **Avvertenze**

L'Amministrazione si riserva di effettuare, direttamente, o con richiesta della relativa documentazione, gli accertamenti relativi alle predette dichiarazioni prima di stipulare il contratto con l'aggiudicatario. In caso di mancata stipula del contratto, per qualsiasi motivo imputabile alla ditta, sarà incamerata la cauzione provvisoria e si procederà in danno. L'Amministrazione si riserva, per il mancato rispetto delle condizioni previste dal presente bando o per inadempimenti imputabili alla ditta partecipante la facoltà di escludere motivatamente dall'asta qualsiasi concorrente senza che questi possa reclamare indennità o danni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara; al presidente è riservata la facoltà di sospenderla o di posticiparne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo. Sia l'offerta che tutta la documentazione richiesta devono essere redatte in lingua italiana. E' prevista una cauzione definitiva nella misura determinata ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

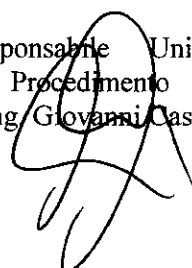
Resta inteso che il recapito del plico, integro, rimane ad esclusivo rischio del mittente; così come, se per qualsiasi motivo non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, l'ente appaltante non assume alcuna responsabilità. La validità temporale delle certificazioni e dei documenti va conteggiata dalla data fissata per la gara. E' vietato cedere, o concedere anche di fatto, in subappalto, in tutto od in parte, il servizio appaltato. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerte relative ad altro appalto. Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso. In caso di ribassi uguali, si procederà all'aggiudicazione a norma del 2° comma dell'art.77 del R.D. 23 maggio 1924, n.827, cioè mediante sorteggio. L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altra, non è consentito in sede di gara presentarne un'altra. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta valida. Non è consentito fare riferimento ad altra eventuale documentazione dell'impresa esistente presso questa Amministrazione a qualsiasi titolo. Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti che incidono, in via diretta o mediata, sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare. Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, e nel caso in cui il plico contenente la documentazione sia privo di chiusura con ceralacca o pervenuto manomesso. Al contratto si provvede solo quando l'Amministrazione avrà accertato l'assenza dei provvedimenti e procedimenti di cui all'art.2 della legge 23 dicembre 1982, n.936. Nel caso che l'impresa aggiudicataria risulti essere in uno di tali provvedimenti o procedimenti, sarà posto a suo carico l'eventuale nuovo esperimento di gara. La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando. Per quanto non previsto nel presente bando, valgono le vigenti disposizioni di legge, nazionali, regionali e regolamentari in quanto applicabili.

Responsabile degli adempimenti di cui all'art. 10 del vigente regolamento per la disciplina dei contratti è il capo settore Dott. Ing. Giovanni Casuccio.

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo Pretorio del Comune, e sul sito [www.comune.campobellodilicata.ag.it](http://www.comune.campobellodilicata.ag.it).

Campobello di Licata li 16.01.2013

Il Responsabile Unico del  
Procedimento  
(Dott. Ing. Giovanni Casuccio)





Alegato 1

COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

PROVINCIA DI AGRIGENTO

PROTOCOLLO DI LEGALITÀ'

Il/La sottoscritto/a (cognome) ..... (nome) ..... nato/a  
..... il ..... e residente a ..... (Prov.  
.....) in via ..... in qualità di ..... della Ditta/Società  
..... avente sede legale a ..... (Prov. ....),  
GAP ....., in via ..... n. ...., Tei.  
..... Fax ..... Codice Fiscale .....

**Dichiara di Accettare e Sottoscrivere,**

Il Comune di Campobello di Licata tenuto al rispetto del protocollo di legalità, "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le Prefetture dell'isola, l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, l'INPS e l'INAIL volto a rafforzare le condizioni di legalità e sicurezza nella gestione degli appalti, a cui ha aderito con delibera della Commissione Straordinaria n. 43 del 02.07.2007, ha proceduto ad integrare il bando e disciplinare di gara redatti secondo gli schemi regionali con le clausole di autotutela previste dalla Circolare dell'assessore regionale LL.PP. n. 593 del 31/01/2006 pubblicata sulla G.U.R.S. n. 8 del 10 febbraio 2006 ed a richiedere ai partecipanti alle procedure di affidamento il rilascio della prescritta dichiarazione:

• **Clausola n.1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dalla stazione appaltante, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

• **Clausola n.2**

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle forze di polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale, l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

• **Clausola n.3**

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di Pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

• **Clausola n.4**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero alla sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto, ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

• **Clausola n.5**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

• **Clausola n.6**

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore di imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatane, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

• **Clausola n.7**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto nonché, l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni, salvo comunque il maggior danno, nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto legge n. 143/1991

• **Clausola n.8**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

FIRMA DEL DICHIARANTE

AL COMUNE DI  
CAMPOBELLO DI LICATA

**OGGETTO: Domanda di ammissione alla gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e nella scuola primaria del Comune di Campobello di Licata. Importo dell'appalto € 65.000,00 inclusa iva- importo a base d'asta € 3,50 esclusa iva per singolo pasto.**

Il/La sottoscritto/a (cognome) ..... (nome) ..... nato/a  
..... il ..... e residente a .....  
(Prov ..... ) in via ..... in qualità di ..... della Ditta/Società  
..... avente sede legale a ..... (Prov ..... ),  
GAP ....., in vi ..... n....., Tei.  
....., Fax ....., Codice Fiscale .....

partecipante alla gara in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio stabile costituito dai seguenti consorziati:  
 impresa consorziata .....  
 impresa consorziata .....  
 impresa consorziata .....
- capogruppo del raggruppamento temporaneo d'impresa ovvero consorzio ordinario di concorrenti, composto dalle seguenti imprese:  
 Capogruppo .....  
 Mandante .....  
 Mandante .....

A tal fine, sotto al propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

1. dell'art. 76, comma 1 del D.P.R. n.445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
2. dell'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritieri;
- 3 dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, l'Ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

- a) di obbligarsi ad eseguire il servizio alle condizioni e ai prezzi offerti, che riconosce remunerativi e compensativi, risultanti dal capitolato di oneri, restando espressamente esclusa qualsiasi possibilità di revisione del prezzo offerto e di aver preso visione delle attrezzature e dei locali dove si svolgerà il servizio;
- b) di avere preso conoscenza dell'oggetto del servizio e delle relative norme e di accettare tutte le condizioni del presente bando di gara, nonché quelle del capitolato di oneri, relativo alla durata, qualità, modalità del servizio, pagamento e di accettare le norme vigenti che regolano il servizio;
- e) di accertare la dichiarazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 tra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune di Campobello di Licata ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Commissione Straordinaria n. 43 del 02/07/2007. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, sul modello allegato 1 del presente bando;
- d) di non trovarsi in alcuna situazione elencata all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;
- e) di non trovarsi nelle condizioni ostative di cui all'art. 10 L. 575/65 e successive modifiche ed integrazioni;
- f) di obbligarsi ad effettuare nei confronti dei lavoratori condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi territoriali integrativi degli stessi, riferiti alla località in cui si svolgono i lavori, applicabili alla data dell'offerta;
- g) di essere in regola con le norme di cui alla legge 68/99;
- h) di essere in possesso dei requisiti di regolarità contributiva sulla base della normativa vigente;
- i) di impiegare, in caso di aggiudicazione della presente gara, personale con specifica qualifica ed esperienza nell'erogazione del servizio in oggetto;
- j) di essere in possesso di certificazione del sistema di qualità UNI-EN-ISO-9001 - 2000 rilasciata dagli

- organismi accreditati ai sensi delle norme europee UNI GEI EN 4500 valida per tutto il periodo del servizio;
- l) di presentare all'Ente appaltante, in caso di aggiudicazione della presente gara, adeguata polizza Responsabilità Civile verso Terzi, con i massimali più alti previsti dalla legge;
- m) di possedere esperienza in servizi di ristorazione collettiva prestati negli ultimi tre anni (2010/2011/2012), nella preparazione di pasti completi giornalieri, non inferiore a 300 unità, riferite al solo pranzo o alla sola cena anche per più committenze e anche se separati in più centri di cottura, per un periodo minimo di sei mesi per ciascuno dei tre anni sopra indicati;
- n) di avere un fatturato globale, per prestazione di servizi di ristorazione collettiva riferito al triennio 2010/2011/2012, pari al doppio dell'importo a base d'asta, oppure di essere in grado di dimostrare la necessaria capacità economica e finanziaria con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 385/93;
- o) di avere nell'organico una unità con esperienza triennale con qualifica di Direttore o addetto al coordinamento di un servizio di ristorazione collettiva;
- p) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- q) di essere a conoscenza che l'affidamento del servizio è sottoposto ai vincoli e alle verifiche di cui al D.Lgs. 163/2006;
- r) di essere in possesso di idonea documentazione sanitaria riferita al personale ed ai mezzi impiegati nell'esecuzione del servizio;
- s) di possedere attrezzature, mezzi tecnici, e le professionalità necessarie per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere;
- t) di impegnarsi a consegnare la documentazione richiesta, in caso di aggiudicazione, entro il termine che gli verrà indicato dall'Amministrazione, pena la decadenza dal diritto alla stipula del contratto, in favore del secondo in graduatoria;
- u) di impegnarsi a sottoscrivere il contratto entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o fax ed a sostenere le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria, pena la decadenza dell'aggiudicazione;
- v) di sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa, azione o richiesta di terzi derivanti da obblighi in dipendenza dell'espletamento delle varie fasi del servizio eseguito in base al presente appalto, ivi compresi i danni a persone e cose;
- w) di impegnarsi ad effettuare la registrazione dell'autorizzazione sanitaria dei locali adibiti a mensa scolastica;
- x) di impegnarsi a non presentare la domanda singolarmente, in raggruppamento temporaneo d'impresa ( R.T.I ) o in consorzio, nel caso di partecipazione alla gara di un altro concorrente con il quale esistono rapporti diretti di controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile.
- xx) ( nel caso di consorzio o raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, non ancora costituiti);
1. che il raggruppamento/consorzio nel suo complesso nonché i singoli partecipanti al raggruppamento/consorzio possiedono i requisiti richiesti;
  2. che in caso di aggiudicazione sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a.....
  3. che in sede di offerta saranno indicate le parti del servizio svolte dalla capogruppo o da altri membri dell'associazione temporanea/consorzio;
  4. che in caso di aggiudicazione le imprese raggruppate si uniformeranno alla disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006;
- y) ( nel caso di raggruppamento di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, sia costituito ):  
che il raggruppamento nel suo complesso nonché i singoli partecipanti al raggruppamento possiedono i requisiti richiesti;  
che con atto pubblico/scrittura privata autenticata Rep. n..... in data....., che si allega, è stato conferito mandato speciale di rappresentanza collettivo ed irrevocabile a.....  
che il servizio tra i componenti del raggruppamento verrà ripartito come segue:
- Capogruppo.....  
Servizio.....  
Mandante.....  
Servizio.....
- yy) di:
- non avvalersi, dell'art. 49 del D.L.gs. n. 163/2006;
  - avvalersi , per il possesso dei requisiti di carattere economico,finanziario, tecnico, organizzativo, dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs n. 163/2006, a tal fine allega:
1. dichiarazione verificabile ai sensi dell'art. 48, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla

2. dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38.
  3. dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il committente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
  4. dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34;
  5. in originale o copia autentica 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;
- z) di essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs.626/94 e succ. mod. in materia di sicurezza e del D. L. 11° 155 del 26 maggio 1997, (HACCP);

AL COMUNE DI.....

**OGGETTO:**

**Gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e nella scuola primaria del Comune di Campobello di Licata - offerta economica.**

Il/La sottoscritto/a (cognome) ..... (nome) ..... nato/a ..... il ..... e residente a ..... (Prov .....) in via ..... in qualità di<sup>1</sup> ..... della Ditta/Società ..... avente sede legale a ..... (Prov .....), GAP ..... in vi ..... n..... Tei. ...., Fax ..... Codice Fiscale .....

partecipante alla gara in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio stabile costituito dai seguenti consorziati:

impresa consorziata .....

impresa consorziata .....

impresa consorziata .....

- capogruppo del raggruppamento temporaneo d'impresa ovvero consorzio ordinario di concorrenti, composto dalle seguenti imprese:

Capogruppo.....

Mandante .....

Mandante.....

**PRESENTA**

la seguente offerta per l'affidamento del servizio in oggetto:

il prezzo offerto è pari ad € ..... (in cifre),  
..... (in lettera)

Il ribasso pertanto, rispetto a quello posto a base di gara è del ..... (in cifre)%,

..... (in lettere).

..... li .....

In fede<sup>2</sup>

Timbro della ditta e  
firma del legale  
rappresentante

<sup>1</sup> Legale rappresentante dell'impresa ovvero procuratore. In quest'ultimo caso è necessario allegare la relativa procura.

<sup>2</sup> L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore. In quest'ultimo caso deve essere allegata la relativa procura.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito o consorzio ordinario di concorrenti l'offerta economica dovrà essere presentata da parte dell'impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le imprese partecipanti al raggruppamento o consorzio.

*M*

**CAPITOLATO D'APPALTO**  
**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE**  
**DI CAMPOBELLO DI LICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013**

**INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Modalità del servizio
- Art. 3 - Centri di cottura
- Art. 4 - Durata del servizio
- Art. 5 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza
- Art. 7 - Standards minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 9 - Sopralluogo
- Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 12 - Sub-appalto del servizio
- Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 14 - Etichettatura delle derrate
- Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 16 - Garanzia di qualità
- Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'I.A.
- Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi.
- Art. 21 - Oneri inerenti il servizio.
- Art. 22 - Responsabilità dell'I.A.
- Art. 23 - Personale dell'impresa aggiudicataria
- Art. 24 - Vestiario
- Art. 25 - Igiene del personale
- Art. 26 - Rispetto della normativa
- Art. 27 - Applicazione contrattuale
- Art. 28 - Menù
- Art. 29 - Variazioni dei menù
- Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti
- Art. 31 - Diete speciali
- Art. 32 - Conservazioni campioni
- Art. 33 - Piano di autocontrollo
- Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie
- Art. 35 - Controlli
- Art. 36 - Conservazione delle derrate
- Ah. 37 - Riciclo
- Art. 38 - Divieti
- Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 40 - Rifiuti
- Art. 41 - Prezzo del pasto
- Art. 42 - Pagamenti
- Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

- Art. 44 - Spese
- Art. 45 - Cauzione provvisoria
- Art. 46 - Cauzione definitiva
- Art. 47 - Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico
- Art. 48 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 49 - Penali
- Art. 50 - Foro competente
- Art. 51 - Norme legislative e regolamentari
- Art. 52 - Norme in materia di sicurezza
- Art. 53 - Impiego di energia
- Art. 54 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 55 - Allegati

\*\*\*\*\*

#### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia dei servizi richiesti**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi a favore degli alunni e del personale docente delle scuole dell'infanzia e primaria, site nel Comune di Campobello di Licata e precisamente:

- Scuola dell'infanzia Pascoli;
- Scuola Elementare Don Bosco;
- Scuola dell'infanzia Carnevale;
- Scuola dell'infanzia Edison;
- Scuola dell'infanzia Marconi;

L'appalto prevede l'organizzazione, la preparazione di pasti caldi presso almeno due dei locali adibiti a cucina delle scuole (plesso "Mazzini" e "Marconi ed eventualmente altre cucine ) e distribuiti rispettivamente nei locali di refezione delle scuole Mazzini, Marconi, Edison, Carnevale e Pascoli, la pulizia delle stoviglie e lo sbarazzo e pulizia dei locali utilizzati.

La media giornaliera dei pasti da fornire per i plessi sopraindicati è quantificata nella misura di circa 300 al giorno.

#### **Art. 2 - Modalità del servizio**

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, per n. 5 giorni settimanali per gli alunni delle scuole materne e della scuola Elementare del Plesso Don Bosco, salvo i giorni festivi infrasettimanali e le chiusure per festività riconosciute dal calendario scolastico .

I pasti dovranno essere preparati attenendosi alle tabelle dietetiche, redatte dal Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica- Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dall'A.U.S.L 1 di Agrigento, indicative delle grammature, allegate al presente capitolato.

L'appalto, che ha per oggetto l'erogazione giornaliera di pasti caldi, prevede pertanto quanto segue:

- pulizia e sanificazione straordinaria, delle stoviglie, pentolame, frigoriferi, cucine ecc, dei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti prima e dopo l'inizio della refezione scolastica;
- preparazione e cottura dei pasti da approntare in almeno due cucine (plesso "Mazzini" e "Marconi);
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti;
- trasporto dei pasti nei locali mensa dei plessi destinati al solo consumo del pasto;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ritiro dei piatti dopo la consumazione dei pasti;

- pulizie delle stoviglie utilizzate ed occorrenti per la preparazione e consumo dei pasti, tenuto conto che tutte le attrezzature occorrenti dovranno essere tenute in costante stato d'uso e pulite giornalmente;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- pulizia, lavaggio e disinfezione giornaliera degli ambienti di cucina e locali mensa;
- disinfezione dei locali adibiti al servizio di che trattasi prima dell'inizio e successivamente con cadenza trimestrale.

Spetta all'Impresa Aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti ivi compresi, oltre alle varie derrate alimentari:

- tutti i mezzi per la produzione dei pasti, oltre a quelli già presenti nelle scuole e visionate in fase di sopralluogo dei plessi;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori ed il lavaggio del pentolame e quant'altro, presso tutti i plessi scolastici.

All'Impresa Aggiudicataria spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici, dove i pasti vengono preparati, distribuiti e consumati.

Sono invece a totale carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di acqua, energia elettrica, gas, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

### **Art. 3 - Centri di cottura**

L'Impresa Aggiudicataria, per l'esecuzione dell'appalto, si dovrà avvalere almeno di due cucine collocate presso le scuole "Mazzini" e "Marconi" se lo riterrà opportuno potrà utilizzare un numero superiore di cucine ubicate nei plessi delle scuole che usufruiranno del servizio.

### **Art. 4 - Durata del servizio**

Il servizio avrà inizio a far data dalla stipula del contratto e avrà termine con l'esaurimento dell'importo contrattuale.

Le date esatte di inizio e fine del servizio di refezione saranno comunque oggetto di comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il Servizio si svolgerà, come da comunicazione da parte dei competenti organi scolastici, come segue:

Scuola elementare plesso Don Bosco: da lunedì a venerdì dalle ore 13,00 alle ore 14,00 presso i locali adibiti a mensa della Scuola Media Mazzini;

Scuole materne: da lunedì al Venerdì dalle ore 12,00 alle ore 13,00;

### **Art. 5 - Prezzi posti a base della gara**

Il prezzo posto a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di Euro 3,50 per ogni pasto erogato.

### **Art. 6 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole materne, le classi a tempo pieno delle scuole elementari, dal personale docente e dai collaboratori operanti in tali strutture.

### **Art. 7 - Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standards sono da considerarsi minimi.

### **Art 8 - Dimensione presumibile dell'utenza**



Il numero medio presunto dei pasti è di 300 giornalieri. Tale dato ha valore indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale:

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'Impresa Aggiudicataria possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque la modalità delle possibili variazioni con l'Impresa Aggiudicataria.

Il numero dei pasti presunti, calcolato dall'esame degli anni precedenti, è il seguente:

Pasti presunti n. 17.572 circa

Valore a base d'asta Euro 61.500,00 oltre IVA al 4% oltre agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

#### **Art. 9 - Sopralluogo obbligatorio.**

Le ditte che intendono partecipare sono tenute ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole comunali per una valutazione dello stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature. Le attrezzature fornite dall'Ente appaltante in comodato d'uso gratuito per la durata dell'appalto sono, comunque, solo quelle esistenti.

#### **Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte.** come stabilito nel bando di gara.

#### **Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione.**

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata, con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 163/2006 con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 82 del suddetto decreto, a favore dell'offerta economicamente più bassa. Le eventuali offerte che presentino carattere anormalmente basso, saranno assoggettate a verifica, ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006.

#### **Art. 12- Subappalto del servizio**

Resta vietato all'Impresa Aggiudicataria sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura.

#### **Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria di utilizzare sale iodato.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, l'Impresa Aggiudicataria, dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. L'Amministrazione non è responsabile di eventuali furti di derrate che dovessero verificarsi nei depositi e locali delle scuole.

Costituiscono requisiti essenziali e obbligatori del servizio:

- il rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 155/97,

#### **Art. 14 - Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'Impresa Aggiudicataria deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data di confezionamento
  - quantità

#### **Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti**

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R 327/80, artt.31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e successive modifiche ed integrazioni. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e successive modifiche ed integrazioni .

#### **Art. 16 - Garanzie di qualità**

L'Impresa Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche

#### **Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria.**

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'Impresa aggiudicatrice alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio: la cucina, le attrezzature presenti nei locali cucina e il refettorio necessari per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti , previa redazione di apposito verbale di consegna da redigere in contraddittorio. L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e, comunque, senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa Aggiudicataria, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale. L'Impresa Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

#### **Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti**

E' a carico dell'Impresa Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e delle attrezzature e degli impianti avuti in consegna, dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. All'Amministrazione Comunale compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali. Qualora la Ditta non esegua gli interventi necessari in tempo utile per non pregiudicare e/o interrompere il regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale previo accertamento del guasto, potrà provvedervi immediatamente, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisa la seguente definizione:

Si intende per manutenzione ordinaria tutti i lavori periodici, anche preventivi, necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

#### **Art. 19 - Accessi**

E' consentito il libero accesso a tutti i locali utilizzati per garantire il servizio di refezione scolastica al personale tecnico o amministrativo dell'Amministrazione Comunale o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In particolare il personale dell'Ufficio Sport Spettacolo e Cultura è incaricato di valutare e controllare il regolare svolgimento del servizio. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'Impresa Aggiudicataria, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Aggiudicataria. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'Impresa Aggiudicataria.

#### **Art. 20- Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.**

L'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura e le stoviglie in dotazione per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

#### **Art. 21 - Oneri inerenti il servizio**

Sono a totale carico dell'Impresa Aggiudicataria, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio. A titolo esemplificativo: tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, del refettorio e dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove mancanti;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucine;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere previsto nel presente capitolato, ad esclusione delle spese previste all'art. 2 ultimo capoverso, che rimangono a carico dell'A.C.

#### **Art. 22 - Responsabilità dell'Impresa Aggiudicatrice**

L' I.A. si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa Aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima della stipula del contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa.

L'Impresa Aggiudicataria è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti e loro distribuzione.

### **Art. 23 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria**

Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze dell'Impresa Aggiudicataria che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, gli estremi delle idoneità sanitarie, i livelli e le mansioni a cui è preposto.

In particolare i cuochi dovranno avere una provata professionalità.

Il personale dipendente dovrà essere dotato di una tessera di riconoscimento da portare ben visibile.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. Devono essere garantiti almeno due cuochi e cinque inservienti per non meno di 4 ore giornaliere che verranno così distribuiti:

- Scuola Materna Plesso via Edison 1 inserviente
- Scuola Materna Plesso via Pascoli 1 inserviente
- Scuola Materna Plesso via Carnevale 1 inserviente
- Scuola Materna Plesso Marconi 1 cuoco e 1 inserviente
- Scuola Elementare Plesso Don Bosco (cucina Mazzini) 1 cuoco ed 1 inserviente

Se necessario, l'I.A. dovrà impiegare un numero di persone superiore al minimo richiesto su indicato e tale da garantire un servizio efficiente e ordinato.

L'I.A. dovrà garantire la presenza costante di un responsabile cui l'Amministrazione Comunale può rivolgersi per qualsiasi necessità. Il responsabile deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili; le complete generalità ed i recapiti telefonici del responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

Il personale in servizio dovrà tenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni ed i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

L'appaltatore si impegna a richiamare, e, se ne ricorre il caso, sostituire i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. L'I.A. assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato al momento del contratto per quanto attiene al numero, mansioni, livello e monte-ore.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente all'A.C.

L'I.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone l'amministrazione appaltante.

### **Art. 24 - Vestiario**

L'I.A. fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio.

### **Art. 25 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, ecc. durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente. Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale).

### **Art. 26 - Rispetto della normativa**

L'I.A. dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono pertanto a totale carico dell'I.A., che ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo. Questa Amministrazione quindi è del tutto estranea ai rapporti economici tra la I.A. e i propri dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima.

#### **Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro**

L'I.A. si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente alle persone e alle cose tanto dell'Amministrazione Comunale che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni.

L'I.A. deve inoltre ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. L'I.A. dovrà:

- esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio di refezione scolastica e nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

- Attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo, che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.

- Adottare obbligatoriamente tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'A.C. da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio

- Dovrà essere in possesso del piano di sicurezza sul lavoro ai sensi del Dlgs. N.626/94 e s.m.L.

L'Amministrazione Comunale, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva di operare una ritenuta fino al venti per cento dell'importo dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la ditta si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

#### **Art. 28 - Menù**

I menù sono stati elaborati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. 1 di Agrigento che ha elaborato i menù.

La fornitura dei pasti riguarderà: primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert, come da menù e grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche.

Ogni porzione dovrà garantire le quantità previste per le grammature a crudo di cui alle suddette tabelle dietetiche.

Dovrà essere disponibile ogni giorno, gratuitamente, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

Inoltre, ad ogni utente verrà fornita cc. 500 di acqua minerale non gasata in confezione PET di capacità a scelta della ditta aggiudicataria.

Nei giorni stabiliti per le gite scolastiche o altre attività analoghe L'I.A. dovrà, se richiesto, preparare e fornire sacchetti pasto alternativi. Nel caso, si valutasse di non attivare la colazione a sacco, per quel giorno la fornitura dei pasti verrà sospesa.

#### **Art. 29 - Variazione dei menù**

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù ed alle tabelle dietetiche, su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale. Nessuna variazione invece, potrà essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione della A.C.

Di norma le variazioni potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. Le variazioni non comporteranno nessuna modifica al costo del pasto. Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari.

#### **Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti**

Tutti i pasti dovranno essere prodotti presso le cucine delle scuole interessate. Il consumo dei pasti si svolgerà nei locali mensa approntati per tempo dall'I.A., attraverso l'allestimento dei tavoli con tovaglie, tovaglioli e bicchieri di carta, la cui fornitura risulta a carico dell'I.A., posate e piatti idonei per i pasti da consumarsi giornalmente, in dotazione e comunque da integrarsi qualora insufficienti, a carico della I.A.

I pasti verranno somministrati negli orari che verranno comunicati dagli Istituti scolastici, con la precisazione che il tempo di permanenza degli alunni presso i locali mensa per la consumazione dei pasti dovrà tenere conto degli orari di ripresa delle attività scolastiche pomeridiane.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente entro le ore 9,30 circa di ogni giorno dall'I.A. con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica.

Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza settimanale, ai Servizi Sociali del Comune per le opportune verifiche. Le schede relative al riepilogo mensile saranno invece trasmesse in allegato alla fattura commerciale di riferimento.

L'I.A. dovrà provvedere alla riscossione dei buoni-pasto a carico degli utenti. A tal fine il Comune comunicherà all'I.A. l'elenco degli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica.

L'A.C. provvederà alla vendita dei buoni-pasto.

#### **Art. 31 - Diete speciali**

L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine". Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e scodellamento nel pieno rispetto di tale patologia.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un medico o di un dietista.

La ditta, inoltre, è tenuta a fornire giornalmente diete personalizzate per motivazioni etico-religiose, formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

#### **Art. 32 - Conservazioni campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Impresa Aggiudicataria deve prelevare almeno 1 aliquota da 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riponendoli

in sacchetti sterili, con l'indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni dei prodotti tal quale e non sulla preparazione miscelata;

- risotto, minestre, arrosto ecc. Campioni del prodotto completamente elaborato;
- pane : campione del prodotto tal quale.

### **Art. 33 - Piano di autocontrollo**

L'I.A. deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97, un piano di autocontrollo in tutti i punti di refezione delle mense scolastiche.

L'autocontrollo con metodologia HACCP deve essere effettuato per tutte le fasi di produzione del prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, costituenti il punto di partenza dei processi produttivi.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi.

L'I.A. provvedere ad una assidua vigilanza sulle modalità di applicazione dell'HACCP e ne risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

L'I.A. dovrà provvedere all'inizio di ogni mese:

- 1) all'esecuzione di campionamento ed analisi per la ricerca della carica mesofica totale e della carica psicrofila totale, da effettuare in almeno tre riprese, su macchinari, strumentazioni, tavoli di lavoro, locali ecc, nelle scuole interessate dalla refezione;
- 2) all'analisi microbiologica dell'acqua utilizzata nelle scuole interessate dalla refezione;
- 3) dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione messe in atto dall'A.C. presso i plessi e le strutture.

### **Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie**

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dall'Impresa Aggiudicataria e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

### **Art. 35 - Controlli**

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di fare eseguire sopralluoghi all'autorità sanitaria competente sul personale addetto al servizio, sulle attrezzature, locali, magazzini e su quant' altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si avvarrà di una Commissione mensa composta da insegnanti e genitori, nominati da ciascun circolo didattico.

La Commissione non rappresenta un organo di controllo, né un organo ispettivo, non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di mensa, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente ai Responsabili Sanitari e agli Organi ispettivi interessati. Alla Commissione spetta il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi. La Commissione si riunirà, previo avviso della P.A. o su richiesta della Commissione stessa, alla presenza dell'Assessore al ramo, del Dirigente del Settore e/o Funzionario Responsabile del Servizio.

### **Art. 36 - Conservazione delle derrate**

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0,0 C e 4,0 C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere riposti in luoghi freschi e asciutti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

#### **Art. 37 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

#### **Art. 38 - Divieti**

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

#### **Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

#### **40 - Rifiuti**

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di cottura o dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C. Detti contenitori dovranno essere conferiti, giornalmente, direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

#### **Art. 41 - Prezzo del pasto**

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicatrice tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

#### **Art. 42 - Pagamenti**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alla singola fattura a scadenza mensile che sarà emessa dall'I.A.

Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero di pasti effettivamente ordinati e forniti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, entro 60 gg. dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune. Tali fatture, contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con i buoni pasto. Le fatture, inoltre, dovranno essere accompagnate dalle buste paga firmate dal personale addetto al servizio, dai modelli DM10, dalle ricevute dei versamenti contributivi INAIL ed INPS, dai risultati delle analisi di cui al precedente art. 33 e dalla dichiarazione che nei confronti dei lavoratori viene rispettato il CCNL, il tutto relativo al mese cui si riferiscono le prestazioni oggetto di fatturazione.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. Gli oneri di sicurezza saranno liquidati proporzionalmente nel corso della durata dell'appalto.

#### **Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro**

Il Comune promuove la cooperazione per la gestione della misura di prevenzione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, elaborando un documento unico di



valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto. Il Comune si impegna, altresì, a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall'art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Rimane a carico dell'aggiudicatario, redigere, il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall'art. 28 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

#### **Art. 44 - Spese**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, nessuna eccettuata o esclusa, sono a carico dell'I.A con esplicita rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 45 - Cauzione provvisoria**

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore dell'appalto (al lordo di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'I.A.

#### **Art. 46 - Cauzione definitiva**

L'I.A. deve versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e condizioni previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006. Il deposito cauzionale può costituirsi anche mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato ed adottato entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

#### **Art. 47- Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico**

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la I.A., mentre lo saranno per l'Amministrazione Comunale solo dopo che l'aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge.

Pertanto l'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi e compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per la completa esecuzione del servizio in oggetto. L' I.A. non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

#### **Art. 48 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;

- d) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dall'I.A.;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione totale o parziale del servizio;
- g) subappalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. Intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento de i danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto, che verrà detratto da eventuali crediti spettanti alla I.A. fino alla concorrenza delle stesse.

#### **Art. 49 Inadempienze e penalità**

Qualora si verificano inadempimenti dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

##### *1. STANDARD MERCEOLOGICI*

1.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;

1.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) etichettatura non conforme alla vigente normativa.

##### *2. QUANTITÀ'*

2.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata preparazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

##### *3. RISPETTO DEL MENU'*

3.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);

3.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);

3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (contorno) ;

3.4 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (frutta)

;

##### *4. IGIENICO-SANITARI*

4.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

4.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Rinvenimento di parassiti;

4.3 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.4. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;

4.5. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene degli automezzi;

4.6. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

4.7 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

4.8. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti;

4.9. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

4.10 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

4.11 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di refezione;

4.12 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate alimentari;

4.13 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

#### 5. *TEMPISTICA*

5.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi comunque imputabili all'I.A. Per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

#### 6. *PERSONALE*

6.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 23, 24 e 25 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificano le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

#### **Art. 50 Applicazione delle penalità**

L'applicazione delle penalità, di competenza del Comune, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 49 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

#### **Art. 51 Risoluzione di diritto del contratto**

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate inutilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

#### **Art. 52 - Foro competente**

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà regolamentata dal disposto di cui al D.Lgs. 163/2006.

#### **Art. 53 - Richiamo alla legge ed altre norme**

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa esplicito riferimento al D.Lgs. 155/97, e comunque oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appalto è soggetto alla esatta osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge applicabili in suddetta materia, oltre la integrale applicazione del CCNL di categoria e di settore, precetti di legge generale e disposizioni contrattuali che qui devono intendersi integralmente trascritte e riportate.

#### **Art. 54 - Norme in materia di sicurezza**

Così come più volte richiamato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, fino al Decreto Legislativo 81/2008. L'impresa Appaltatrice, dovrà redigere, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il DUVR "Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi" per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il Documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ad integrazione ulteriori prescrizioni, alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di giorni 30 dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico competente il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **Art. 55 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 56 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

#### **Art. 57 - Allegati**

Fanno parte integrante del presente capitolato:

- Piano alimentare per celiaci
- Tabelle Merceologiche
- Tabella dietetica per le scuole materne
- Tabella dietetica per le scuole elementari
- DUVRI (Documento Unico di valutazione del rischio da interferenze)



COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

*Provincia di Agrigento*

92023 - Piazza XX Settembre - Tel. 0922870626

Internet: [www.comune.campobellodilicata.ag.it](http://www.comune.campobellodilicata.ag.it) -

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

*(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008)*

**DIRIGENTE DEL IV SETTORE** : Dott. Ing. Giovanni Casuccio

**SERVIZIO**: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale docente e non delle Scuole Materne, delle classi a tempo pieno delle scuole elementari site nel Comune di Campobello di Licata per l'anno scolastico 2012-2013.

**DURATA DEL CONTRATTO**: anno scolastico 2012/2013 - con decorrenza dalla data della stipula del contratto e fino ad esaurimento dell'importo contrattuale.

**IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO** : Euro 61.500,00 (IVA esclusa) in relazione ad una previsione di circa n° 17.572 pasti per l'intero periodo contrattuale, ovvero Euro 3,50 a pasto (oltre IVA come per legge) oltre gli oneri per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

**1. CONSIDERAZIONI GENERALI**

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività di lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure /istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che

deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri : T'interferenza".

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

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

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

### **COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008**

**ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:** Servizio di refezione scolastica

#### **LUOGO:**

Scuola Materna Plesso via Edison

Scuola Materna Plesso via Pascoli

Scuola Materna Plesso via Carnevale

Scuola Materna Plesso Marconi

Scuola Elementare Plesso Don Bosco (Cucina Scuola Media G. Mazzini)

### **2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ'**

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

- l'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- il trasporto delle derrate alimentari e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

I locali mensa trovano collocazione all'interno della struttura ove ha sede la scuola. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

### **3. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI**

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 10.000 pasti ), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

#### **3.1 MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale

del Comune di Campobello di Licata;

- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Campobello di Licata se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme - generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- « *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni );
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

#### **ATTIVITA' DI PREPARAZIONE PASTI E PULIZIA CENTRI COTTURA:**

I locali cucina si trovano all'interno dei plessi scolastici.

Nonostante questo costituiscono, di fatto, dei locali a parte rispetto al resto dell'edificio nei quali vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dalla copresenza di personale docente e collaboratori scolastici, e di personale della ditta aggiudicataria all'interno del centro cottura e all'utilizzazione delle attrezzature presenti nel locale.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad istruire il proprio personale sulla corretta utilizzazione delle attrezzature e sulle attenzioni necessarie alla prevenzione di incidenti e infortuni.

Appositi cartelli dovranno comunque indicare il divieto di ingresso ai non addetti e delimitare il pavimento scivoloso durante la pulizia.

### **CONSEGNA PASTI NEI REFETTORI**

Il trasporto dei pasti all'esterno dei locali cucina e all'interno dei refettori deve essere svolto quando gli alunni del plesso scolastico sono in classe, in modo da evitare la compresenza nei corridoi o nei giardini di bambini, personale scolastico e operatori dell'Impresa.

Le fasi di uscita dei mezzi per il trasporto dei pasti dai plessi scolastici nei quali si trovano i centri cottura e di ingresso a quelli in cui si trovano i locali di consumo devono essere svolte con particolare cautela; le operazioni di apertura e chiusura dei cancelli d'accesso all'area dovranno avvenire sotto il controllo visivo di un addetto della scuola che verifichi che non entrino persone non autorizzate all'interno dell'area dell'edificio; la velocità di accesso e percorrenza in prossimità delle aree scolastiche non potrà essere superiore a 10 km/h e il percorso dei mezzi dovrà essere limitato alle zone indicate come carrabili.

### **SERVIZIO PRESSO I REFETTORI** (allestimento refettori, distribuzione e somministrazione pasti, riordino e pulizia)

Non si ravvedono interferenze fra i diversi lavoratori: nella fase di preparazione dei locali per il consumo dei pasti operano soltanto addetti dell'Impresa Aggiudicataria; il personale scolastico, che svolge servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non interferisce con le attività di distribuzione e somministrazione dei dipendenti dell'Impresa; inoltre, le attività di riordino e pulizia dei refettori, saranno svolte quando sia gli alunni che il personale scolastico avranno lasciato il refettorio.

Appositi cartelli dovranno comunque indicare il divieto di ingresso ai non addetti e delimitare il pavimento scivoloso durante la pulizia.

### **3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ' INTERFERENTI**

#### **Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria**

#### **Interferenze con: Misure da adottarsi Incidenza sul costo pasto**

##### *Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti*

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)

La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.

La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.

*Trasporto e movimentazione contenitori* entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione  
Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)

Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione).

Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento



*Pulizia e sanificazione luoghi* di refezione e locali di pertinenza  
Utenti servizio di refezione  
Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza  
Esposizione della relativa Segnaletica

### **3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO**

Viene così calcolata in Euro 0,05 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

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

Campobello di Licata

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott. Ing. Giovanni Casuccio

