



COMUNE DI VILLALBA

C.A.P. 93010

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

P.O. II° AREA FINANZIARIA E PERSONALE

DETERMINA DIRIGENZIALE N. 153 DEL 15 SET. 2011

OGGETTO: Fornitura alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola dell'infanzia e primaria per l'a.s. 2011/2012. Impegno di spesa ed approvazione bando di gara e capitolato d'oneri per l'affidamento mediante procedura aperta. C.I.G. 3155591C0F.

IL RESPONSABILE DELL'AREA II

Giuseppe Plumeri, con competenze gestionali a seguito del provvedimento del Sindaco n. 47 in data 12/10/1998, abilitato ai sensi dell'art. 2 della L.R. 7/9/1998 n. 23, di recepimento in Sicilia della legge 15/5/1997 n. 127 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a seguito del provvedimento del Sindaco n. 22 del 01/09/2011 di conferimento di incarico di posizione organizzativa ai sensi dell'art. 11 del nuovo ordinamento professionale di cui al CCNL 31/3/1999;

ATTESO che per l'anno scolastico 2011/2012 occorre provvedere all'affidamento per la fornitura di alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria;

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

VISTO il vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

VISTA la deliberazione di G.C. n. 85 del 13 luglio 2011, esecutiva, di assegnazione al responsabile del settore Servizi Finanziari e Personale dell'importo di € 9.237,24 sul bilancio es. fin 2011 e di € 27.000,00 sul bilancio es. fin. 2012 per il raggiungimento del predetto obiettivo;

VISTI:

- l'art. 107 del D. Lgs. 18 agosto n.267 recante "Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali";
- Il D. Lgs. 3 febbraio 1993 n.29 modificato dal D. Lgs. n.80/1989;
- Il vigente "Ordinamento Amministrativo degli Enti Locali della Regione Siciliana;

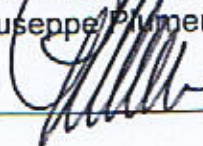
DETERMINA

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

- Di approvare il bando di gara e capitolato d'oneri indicati rispettivamente con la lettera A) e B), che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- Di impegnare la somma di 9.237,24 € sul cap.3400 del bilancio es. fin. 2011

Villalba 15 SET. 2011

Il Responsabile della P.O. II
Area Finanziaria e Personale
Giuseppe Plumeri



VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

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

Villalba _____

Il Ragioniere Comunale

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il presente atto è stato pubblicato all'Albo Pretorio il _____ e fino al _____ e non sono state prodotte opposizioni.

Villalba _____

L'Addetto



COMUNE DI VILLALBA

Provincia Regionale di Caltanissetta

via Vittorio Veneto 99 - 93010 Villalba (Cl) tel. 0934/811911 www.comune.villalba.cl.it

BANDO DI GARA

All. A

Per l'aggiudicazione, mediante procedura aperta, della fornitura degli alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria per l'a.s. 2011/2012.

1) Ente Appaltante: Comune di Villalba via V. Veneto 99 - 93010 Villalba tel. 0934/811911 fax 0934/811943 .

2) C.I.G. n. 3155591C0F

3) Responsabile unico del procedimento

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

4) Procedure di gara

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

5) Criterio di aggiudicazione

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

6) Offerte anormalmente basse

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

Non si procederà all'esclusione automatica delle offerte anormalmente basse qualora il numero delle offerte ammesse risulti inferiore a dieci.

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

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

La gara sarà presieduta dal Responsabile dell'Area II o da un suo delegato.

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

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

b) fornitura di alimenti, preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica per la scuola per l'infanzia e primaria per l'a.s. 2011/2012

c) importo unitario soggetto a ribasso € 3,498 per ogni pasto oltre IVA (4%).

Pasti presunti n. 9875, importo complessivo presunto 36.223,11 € oltre IVA (4%) di cui € 298,65 per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

8) Celebrazione della gara:

La gara sarà espletata il giorno 00000000 2011 alle ore 9,00 presso la residenza comunale; Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida pervenuta o rimasta in gara.

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

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

9) Soggetti ammessi a partecipare.

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

2. Ai sensi dell'art. 37 è ammessa la partecipazione di raggruppamenti temporanei e di consorzi ordinari di concorrenti. E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di soggetti di cui all'art. 34 comma 1) lett. d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti, con l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza al soggetto indicato come capogruppo-mandatario entro e non oltre 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione della gara.

3. Ai sensi dell'art. 37, comma 4 del D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed. ii., i raggruppamenti temporanei di impresa, i consorzi ordinari di concorrenti, ed i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse

economico (GEIE) sono tenuti ad indicare la quota di partecipazione dei singoli partecipanti (mandatario e mandanti) al raggruppamento temporaneo di impresa, consorzio ordinario di concorrenti o GEIE.

4. Ai sensi dell'art. 35, per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 la soglia minima per i requisiti di capacità tecnica e professionale e di capacità economica e finanziaria deve essere posseduta dal consorzio stesso.

5. E' ammesso il ricorso all'avvalimento nei termini e nei modi indicati dall'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

6. Qualora ai sensi dell'art. 49 il soggetto partecipante alla gara si avvalga dei requisiti di un altro soggetto (impresa ausiliaria), a pena di esclusione dei partecipanti non è consentito, in relazione al presente appalto, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un partecipante, nonché che partecipino al presente appalto sia l'impresa ausiliaria sia il soggetto che si avvale dei requisiti.

7. Ai sensi dell'art. 49 del medesimo D.Lgs. il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

La stazione appaltante trasmette all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, tutte le dichiarazioni di avvalimento, indicando altresì l'aggiudicatario, per l'esercizio della vigilanza, e per la pubblicità sul sito presso l'Osservatorio.

10) Requisiti di partecipazione alla gara

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

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

A) Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

Sono ammessi a partecipare i soggetti:

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

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

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

B) Requisiti di capacità economico-finanziaria

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

B1) fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi, compreso quello in corso alla data di pubblicazione del bando (2009-2010-2011), non inferiore alla metà dell'importo presunto posto a base d'asta (34.542,75 €).

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

B 2) Se il concorrente non è in grado per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio della propria attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante polizza fidejussoria (bancaria o assicurativa) pari al valore del 10% dell'importo a base d'asta (34.542,75 €).

C) Requisiti di capacità tecnica-organizzativa

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

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

11) Presentazione delle offerte

a) Le offerte, redatte in lingua italiana, devono essere indirizzate al Comune di Villaiba cap. 93010 via V. Veneto 99 e devono pervenire, pena esclusione, a mano o a mezzo raccomandata postale, entro le ore 12,00 del giorno precedente a quello stabilito per l'espletamento della gara, in plico sigillato contenente i documenti indicati al seguente punto 12).

b) Il plico, a pena di esclusione, deve essere debitamente sigillato e su di esso dovrà inoltre chiaramente apporsi la seguente scritta: "Offerta per la gara del giorno 0000000 2011 ore 9,00 relativa alla fornitura di alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria a.s. 2011/2012.

Sul plico, a pena di esclusione, dovrà essere indicata l'intestazione della ditta mittente. In caso di ditte riunite dovranno essere indicate tutte le ditte riunite evidenziando la ditta mandataria capogruppo.

12) Elenco documenti da presentare

12.1) Offerta redatta in carta libera nella quale si dovrà indicare la percentuale di ribasso offerta, scritta in cifre ed in lettere. La predetta offerta, a pena di esclusione, dovrà essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, contenuta in apposita busta debitamente sigillata e firmata sui lembi di chiusura dal

legale rappresentante, nella quale oltre l'offerta non devono essere inseriti altri documenti. L'offerta deve essere firmata dall'imprenditore o dai legali rappresentanti della Società o Ente Cooperativo o Consorzio nel qual caso occorre dimostrare, mediante idonea documentazione da allegare, il conferimento al legale rappresentante della Società o Cooperativa o Consorzio di Cooperative, della facoltà di adempiere alle incombenze relative. In caso di imprese riunite ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

- 12.2) Istanza in carta libera, redatta in lingua italiana, contenente dichiarazione sostitutiva di atto notorio, resa ai sensi di legge, con allegato, a pena di esclusione, un documento di riconoscimento in corso di validità, con la quale la ditta attesti:
- a) che il domicilio fiscale della ditta è _____
 - b) che il codice fiscale/partita IVA della ditta è _____
 - c) di avere consapevolezza dello stato dei locali in cui dovrà essere reso il servizio e di aver preso visione delle clausole contenute nel capitolato d'oneri e, pertanto, di conoscere le condizioni locali e contrattuali che possono influenzare l'espletamento del servizio e le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo;
 - d) di obbligarsi ad effettuare il servizio al prezzo offerto che riconosce remunerativo e competitivo;
 - e) di obbligarsi ad effettuare il servizio come da Capitolato d'oneri, tabella dietetica e DUVRI allegati;
 - f) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la P.A. di cui agli artt. 120 e seguenti della legge n. 689/1981;
 - g) di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara.
A tale scopo il concorrente rende, alternativamente: a) la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura; b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione; tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa. La stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica;
 - h) di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;
 - i) che è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti pagamenti ed adempimenti;
 - l) che è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti e pagamenti in materia di contributi sociali;
 - m) che nell'esercizio dell'attività professionale non sono stati commessi errori gravi;
 - n) che non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni per concorrere all'appalto;
 - o) di non incorrere nelle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art.38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
 - p) di essere in possesso dell'impegno a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art.113 del D.Lgs. n.163/2006, qualora l'offerente risulti affidatario;
 - q)- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili contenute nella legge n.68/1999;
 - r) di rispettare al momento di presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara e per tutta la durata del contratto, i contratti collettivi di lavoro del settore nonché gli obblighi previsti dal D. Lgs. n.81/2008 in materia di tutela dei lavoratori nei luoghi di lavoro, dando espressamente atto che la formulazione dell'offerta tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro;
 - s) di acconsentire, ai sensi del D. Lgs. 196/03 sulla tutela dei dati personali, al loro trattamento esclusivamente per le esigenze legate alla partecipazione alla gara.
La stazione appaltante, con esonero da qualsiasi responsabilità, procederà alla predisposizione di un modello di istanza di partecipazione che potrà essere utilizzato dai concorrenti.
- 12.3) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. per il servizio attinente la fornitura, di data non anteriore a mesi 6 (sei) da quella fissata per la gara;
- 12.4) Certificato Generale del Casellario Giudiziale di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara.
Tale certificato deve essere prodotto:
- A) Ditte individuali: per il titolare e per tutti i direttori tecnici, se si tratta di persone diverse dal titolare;
 - B) Società Commerciali, Cooperative e loro Consorzi:
 - per tutti i Direttori Tecnici, ove esistenti;
 - nel caso di società in accomandita semplice, altresì, per tutti i soci accomandatari
 - in caso di società in nome collettivo, altresì, per tutti i soci

- nel caso di società di qualunque altro tipo, altresì, per tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza.

- 12.5) Per le Società di qualsiasi tipo, ivi comprese le Cooperative e loro Consorzi, un certificato della Cancelleria del Tribunale competente, sezione società commerciali, di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risulti che la società stessa non si trovi in stato di amministrazione controllata, cessazione di attività, liquidazione, fallimento, concordato e di qualsiasi situazione equivalente;
- 12.6) Per le imprese individuali e per le società di qualsiasi tipo, ivi comprese le cooperative e loro consorzi, un certificato della Cancelleria del Tribunale competente, sezione fallimentare, di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risulti che nei confronti della società e dell'impresa individuale non sia in corso una procedura di cui al precedente punto 12.5) che non è intervenuta dichiarazione di fallimento, né sussiste concordato preventivo;
- 12.7) Certificazione di regolarità contributiva di data non anteriore a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta, pena l'esclusione.

I partecipanti alla gara hanno facoltà di produrre, in luogo di tale certificazione, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n.445/2000. E' consentita la dimostrazione del requisito della regolarità contributiva attraverso la produzione di documentazione comprovante la tempestiva richiesta del certificato e dichiarazione sostitutiva attestante che il medesimo non è stato rilasciato. Parimenti è ammissibile il concorrente che, in difetto della certificazione e della dichiarazione sostitutiva, alleghi, nell'ipotesi di contenzioso, documentazione attestante la pendenza di azione giudiziaria avverso la pretesa degli enti previdenziali o assicurativi accompagnata da relazione esplicativa. Qualora il concorrente opti per la produzione della dichiarazione sostitutiva il documento, a pena di esclusione, deve contenere le seguenti indicazioni e dichiarazioni:

- numeri di matricola o iscrizioni INPS, INAIL;
- che esiste la correttezza degli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
- che non esistono inadempimenti in atto e rettifiche notificate, non contestate e non pagate ovvero, che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato del quale devono fornirsi gli estremi.

- 12.8) Cauzione provvisoria, a pena di esclusione, ai sensi dell'art.75, comma 8, del D. Lgs. n.163/2006, di € 690,90 pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, anche a mezzo polizza fidejussoria bancaria o assicurativa;

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

- dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000 attestante il fatturato globale di impresa realizzato negli ultimi tre esercizi compreso quello in corso alla pubblicazione del bando (2009-2010-2011) non inferiore alla metà dell'importo posto a base d'asta;

- polizza fidejussoria (bancaria o assicurativa) di € 3.454,27, pari al valore del 10% dell'importo a base d'asta.

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

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

Per ciò che concerne i raggruppamenti temporanei, la ditta capogruppo deve presentare i documenti di cui ai punti 12.1 e 12.2. Ciascuna ditta facente parte del raggruppamento, compresa la ditta capogruppo stessa, dovrà presentare i documenti di cui ai precedenti punti 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7.

13) Cauzione definitiva.

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

14) Cause di esclusione.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che si trovano in una delle seguenti situazioni:

- che siano in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra situazione equivalente, secondo la legislazione italiana o straniera se trattasi di cittadino di altro Stato;
- nei confronti dei quali sia in corso una procedura di cui alla lettera precedente;
- che abbiano riportato condanne, con sentenza passata in giudicato, per un reato che incida gravemente sulla sua moralità professionale;
- che nell'esercizio della propria attività professionale abbiano commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova dall'Ente appaltante;
- che non siano in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali, secondo la legislazione italiana o la legislazione del paese di residenza;
- che non siano in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti adempimenti, secondo la legislazione italiana;
- che abbiano rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni rilevanti per concorrere all'appalto.

15) Trattamento dati personali

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

AVVERTENZE E CONDIZIONI SPECIALI

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

Resta inteso che:

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

Possono essere inserite in un unico foglio tutte le dichiarazioni previste nel presente bando, nel rispetto della normativa vigente per ciascuna dichiarazione; le sottoscrizioni delle dichiarazioni sostitutive di atto notorio, a pena di esclusione, dovranno essere autenticate o accompagnate da copia fotostatica di documento d'identità dei sottoscrittori in corso di validità.

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

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

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

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

E' ammessa l'integrazione della documentazione presentata, esclusa l'offerta in senso stretto, purché pervenga entro i termini e con le medesime modalità e formalità specificate per la presentazione del plico. In tal caso il plico dovrà recare la seguente dicitura "plico integrativo per la gara del giorno 0000000 2011 ore 9,00 relativa alla fornitura di alimenti, la loro preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di mensa scolastica della scuola per l'infanzia e primaria a.s. 2011/2012" e l'intestazione della ditta mittente.

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

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

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi qualcuno dei documenti richiesti o uno di essi sia scaduto o irregolare ovvero che le dichiarazioni o attestazioni richieste siano incomplete, generiche, non siano sottoscritte e non corredate da documento di riconoscimento.

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

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

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

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

VILLALBA _____

Il Responsabile dell'Area II
(Plumeri Giuseppe)

CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA
SCUOLA PER L'INFANZIA E PRIMARIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2011/2012.

ART. 1

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di circa 9875 pasti caldi ai bambini ed alle insegnanti della scuola per l'infanzia e primaria per n.6/7 mesi con inizio presunto dal mese di novembre e fino al 31 maggio 2012. Il servizio include la fornitura degli alimenti, (compresa l'acqua minerale naturale) prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere e servizio espresso e non dal presente capitolato, per 5 giorni alla settimana per i bambini della scuola per l'infanzia e per n.4 giorni per i bambini della scuola primaria, fatte salve le vacanze previste dal calendario scolastico.

ART. 2

La ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti nei giorni di cui al precedente art. 1, scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica, approvata dall'Autorità Sanitaria, che fa parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Per il personale docente la suddetta tabella dietetica sarà applicata con le seguenti variazioni: pasta o riso gr.100, pane gr. 100, fettina di vitello o pollo gr.150, prosciutto cotto gr. 70, bastoncini di pesce gr. 120.

La ditta è tenuta altresì a garantire l'erogazione di diete personalizzate in favore di utenti affetti da particolari patologie certificate.

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

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

ART. 3

La preparazione dei pasti avverrà, per i due ordini di scuola, presso il locale adibito a mensa scolastica. La somministrazione dei pasti, che avverrà in due turni presumibilmente alle ore 12,00 ed alle ore 13,00, sarà effettuata presso il locale mensa per i bambini della scuola primaria e presso il locale della scuola materna Don Milani (distante circa 30 metri dal locale di preparazione) per i bambini della scuola per l'infanzia, la ditta aggiudicataria dovrà pertanto provvedere all'acquisizione della

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

Sono a carico del Comune di Villalba le spese di manutenzione delle attrezzature, il consumo dell'acqua, gas ed energia elettrica.

ART. 4

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

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

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

ART. 5

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

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

ART. 6

Il servizio sarà erogato dietro presentazione di buoni pasto che la ditta aggiudicataria provvederà a farsi consegnare giornalmente dagli alunni fruitori. Il numero dei pasti potrà variare sia in aumento che in diminuzione senza che la ditta possa vantare ulteriori diritti aggiuntivi rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione.

ART. 7

Nel caso di vacanze non previste dal calendario scolastico o per scioperi o per altre cause, il Comune dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria. Nel caso in cui si verificano assenze in massa tali da determinare una presenza inferiore a n. 30 fruitori (compresi gli insegnanti) i pasti non verranno forniti ed alla ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun compenso od indennizzo di sorta. I pasti non saranno forniti nei giorni in cui le attività didattiche verranno svolte solo in orario antimeridiano con le insegnanti che operano in compresenza.

ART. 8

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

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

ART. 9

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

ART. 10

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

ART. 11

Il prezzo di ciascun pasto è fissato in € 3,498 oltre IVA. L'importo complessivo presuntivo della fornitura ammonta a 36.223,11 comprensivo di IVA al 4% ed oneri di sicurezza.

ART. 12

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

ART. 13

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

Range di valori di fabbisogno energetico per bambini ed adolescenti nei due sessi per fasce di età

Fabbisogno calorico giornaliero 3-6 anni:

Maschi 1162 -2027 Kcal/giorno - 40% pranzo 465- 810 kcal

Femmine 1114-1932 Kcal/giorno -40% pranzo 445-773 kcal

Proteine circa 15-20 %

Glucidi totali circa 55-60 %

Lipidi circa 25-30%

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDI	Min/Max	MARTEDI	Min/Max	MERCOLEDI	Min/Max	GIOVEDI	Min/Max	VENERDI	Min/Max
PRIMO + SECONDO CONTORNO	<i>Minestrone di verdure</i>		<i>Riso al Pomodoro</i>		<i>Pasta con piselli</i>		<i>Pasta al Pomodoro</i>		<i>Riso con lenticchie</i>	
	Pasta	gr. 30/60	Riso	gr. 40/60	Pasta	gr. 40/80	Pasta	gr. 40/60	Riso	gr. 40/60
	Minestrone verdure fresche	gr. 100	Pomodoro	gr. 60/80	Piselli	gr. 25/80	Pomodoro	gr. 60/80	Lenticchie	gr. 25/35
	Olio	gr. 5/15	Olio	gr. 5/15	Olio	gr. 5/15	Olio	gr. 5/15	Olio	gr. 5/15
	Grana	gr. 5	Grana	gr. 5	Grana	gr. 5	Grana	gr. 5		
	Sale iodato	Q.B.	Sale iodato	Q.B.	Sale iodato	Q.B.	Sale iodato	Q.B.	Sale iodato	Q.B.
	<i>Prosciutto cotto e insalata</i>		<i>Coscia di pollo e patate al forno</i>		<i>Torino di uova con verdure al forno</i>		<i>Hamburger di vitello e insalata</i>		<i>Filetti di merluzzo e insalata</i>	
	Prosciutto cotto	gr. 40/50	Coscia di pollo	gr. 80/100	Uova	gr. 60	Hamburger di manzo	gr. 70/100	Filetti di merluzzo	gr. 70/110
	Verdure Fresche	gr. 100/150	Patate Grana	gr. 80/100	Verdure Fresche	gr. 100/150	Verdure Fresche	gr. 100/150	Verdure Fresche	gr. 100/150
	Olio e aceto	gr. 5/10	Olio	gr. 5/10	Olio e aceto	gr. 5/10	Olio e aceto	gr. 5/10	Olio e aceto	gr. 5/10
Pane	gr. 40/100	Pane	gr. 00/50	Pane	gr. 20/50			Pane	gr. 20/100	
FRUTTA	Frutta	gr. 200/200	Crostata alla frutta	gr. 25	Frutta	gr. 100/200	Succo di frutta	ml. 200	Frutta	gr. 100/200
KCAL	KCAL	438/810		441/811		444/824		436/810		446/827



Dr. Paolo Caporali
 Dott. C. Sorce
 Psicologo autorizzatista

Range di valori di fabbisogno energetico per bambini ed adolescenti nei due sessi per fasce di età

Fabbisogno energetico giornaliero 3-6 anni:

Maschi 1162 -2027 Kcal/giorno - 40% pranzo 465- 810 kcal

Femmine 1114-1932 Kcal/giorno -40% pranzo 445-773 kcal

Proteine circa 15-20 %

Glicidi totali circa 55-60 %

Lipidi circa 25-30%

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDI	Min/Max	MARTEDI	Min/Max	MERCOLEDI	Min/Max	GIOVEDI	Min/Max	VENERDI	Min/Max
PRIMO SECONDO + CONTORNO	<i>Minestrone di verdure</i>		<i>Pasta in brodo di carne</i>		<i>Riso con verdure</i>		<i>Pasta al ragù</i>	<i>gr. 40/70</i>	<i>Pasta con fagioli</i>	
	Pasta	<i>gr. 30/60</i>	Pasta	<i>gr. 30/60</i>	Riso	<i>gr. 30/60</i>	Manzo	<i>gr. 25/40</i>	Pasta	<i>gr. 40/60</i>
	Minestrone verdure fresche	<i>gr. 100</i>	Brodo Vegetale	<i>gr. 90/180</i>	Minestrone verdure fresche	<i>gr. 100</i>	Pomodoro	<i>gr. 40/70</i>	Fagioli	<i>gr. 25/35</i>
	Olio	<i>gr. 5/15</i>	Olio	<i>gr. 5/15</i>	Olio	<i>gr. 5/15</i>	Olio	<i>gr. 5/15</i>	Olio	<i>gr. 5/15</i>
	Grana	<i>gr. 5</i>	Grana	<i>gr. 5</i>	Grana	<i>gr. 5</i>	Grana	<i>gr. 5</i>		
	Sale iodato	<i>Q.B.</i>	Sale iodato	<i>Q.B.</i>	Sale iodato	<i>Q.B.</i>	Sale iodato	<i>Q.B.</i>	Sale iodato	<i>Q.B.</i>
	<i>Mozzarella e insalata</i>		<i>Polpette di vitello in brodo</i>		<i>Uova con patate</i>		<i>Petto di pollo e insalata</i>		<i>Bastoncini di pesce e insalata</i>	
	Mozzarella	<i>gr. 30/60</i>	Vitello Grana	<i>gr. 30/60</i> <i>gr. 5/10</i>	Uovo	<i>gr. 60/100</i>	Petto di pollo	<i>gr. 70/100</i>	Bastoncini di merluzzo	<i>gr. 50</i>
	Verdure fresche	<i>gr. 100/150</i>	Uova Mollica	<i>gr. 25/30</i> <i>gr. 25/35</i>	Patate Grana	<i>gr. 80/100</i> <i>gr. 5</i>	Verdure Fresche	<i>gr. 100/150</i>	Verdure Fresche	<i>gr. 100/150</i>
	Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>	Olio	<i>gr. 5/10</i>	Olio	<i>gr. 5/10</i>	Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>	Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>
PANE		Pane	<i>gr. 00/50</i>	Pane	<i>gr. 20/50</i>	Pane	<i>gr. 20/50</i>	Pane	<i>gr. 20/100</i>	
FRUTTA		Frutta	Crostata alla frutta	Frutta	Frutta	Succo di frutta	Frutta	Frutta	<i>gr. 100/200</i>	
KCAL		<i>465/822</i>		<i>466/830</i>		<i>449/814</i>		<i>460/817</i>		<i>446/827</i>



Dott. C. Sorce
Dietista - Nutrizionista

TABELLA DIETETICA CON LE INDICAZIONI DELLA QUANTITA' PROCAPITE DELLA MENSA DELLA SCUOLA ELEMENTARE STATALE DI VILLALBA ANNO 2011/2012

Range di valori di fabbisogno energetico per bambini ed adolescenti nei due sessi per fasce di età

Fabbisogno calorico giornaliero 6-11 anni:

Maschi 1465-2227 Kcal/giorno - 40% pranzo 586 - 891 kcal

Femmine 1342-1985 Kcal/giorno -40% pranzo 536 - 794 kcal

Proteine circa 15-20 %

Glucidi totali circa 55-60 %

Lipidi circa 25-30%

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDI	Min/Max	MARTEDI	Min/Max	MERCOLEDI	Min/Max	GIOVEDI	Min/Max	VENERDI	Min/Max
PRIMO	<i>Minestrone di verdure</i>		<i>Riso al Pomodoro</i>		<i>Pasta con piselli</i>		<i>Pasta al Forno</i>	<i>gr. 80/150</i>	<i>Riso con lenticchie -</i>	
	Pasta	<i>gr. 60/80</i>	Riso	<i>gr. 70/80</i>	Pasta		Manzo Grana Piselli		Riso	<i>gr. 70/80</i>
	Minestrone verdure fresche	<i>gr. 100</i>	Pomodoro	<i>gr. 60/80</i>	Piselli		Mozzarella Pomodoro		Lenticchie	<i>gr. 25/35</i>
	Olio	<i>gr. 10/15</i>	Olio	<i>gr. 10/15</i>	Olio		Olio	<i>gr. 10/15</i>	Olio	<i>gr. 10/15</i>
	Grana	<i>gr. 5</i>	Grana	<i>gr. 5</i>	Grana		Grana	<i>gr. 5</i>		
	Sale iodato	<i>gr. 5/15</i>	Sale iodato	<i>gr. 5/15</i>	Sale iodato		Sale iodato	<i>gr. 5/15</i>	Sale iodato	<i>gr. 5/15</i>
	<i>Prosciutto cotto e insalata</i>		<i>Coscia di pollo e patate al forno</i>		<i>Tortino di nova con verdure</i>				<i>Filetti di merluzzo e insalata</i>	
	Prosciutto cotto	<i>gr. 40/50</i>	Coscia di pollo	<i>gr. 80/100</i>	Uova				Filetti di merluzzo	<i>gr. 80/120</i>
	Verdure Fresche	<i>gr. 100/150</i>	Patate Grana	<i>gr. 80/100</i>	Verdure Fresche		Verdure Fresche	<i>gr. 100/150</i>	Verdure Fresche	<i>gr. 100/150</i>
	Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>	Olio	<i>gr. 5/10</i>	Olio e aceto		Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>	Olio e aceto	<i>gr. 5/10</i>
PANE		Pane	<i>gr. 00/50</i>	Pane		Pane	<i>gr. 70/100</i>	Pane	<i>gr. 20/100</i>	
FRUTTA		Crostata alla frutta	<i>gr. 25</i>	Frutta		Succo di frutta	<i>gr. 100/200</i>	Frutta	<i>gr. 100/200</i>	
KCAL		<i>544/881</i>	<i>547/882</i>		<i>550/895</i>				<i>552/888</i>	

SECONDO + CONTORNO



Dott. C. Sorce
Biologo Nutrizionista

Range di valori di fabbisogno energetico per bambini ed adolescenti nei due sessi per fasce di età

Fabbisogno calorico giornaliero 6-11 anni:

Maschi 1465 - 2227 Kcal/giorno - 40% pranzo 586 - 891 kcal

Femmine 1342-1985 Kcal/giorno -40% pranzo 536 - 794 kcal

Proteine circa 15-20 %

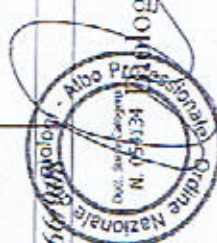
Glicidi totali circa 55-60 %

Lipidi circa 25-30%

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDI	Min/Max	MARTEDI	Min/Max	MERCOLEDI	Min/Max	GIOVEDI	Min/Max	VENERDI	Min/Max
PRIMO + SECONDO CONTORNO	<i>Minestrone di verdure</i>		<i>Pasta in brodo di carne</i>		<i>Riso con verdure</i>		<i>Pasta al ragù</i>	<i>gr.40/70 (pasta)</i>	<i>Pasta con fagioli</i>	
	Pasta	<i>gr.60/80</i>	Pasta	<i>gr.60/80</i>	Riso	<i>gr.60/80</i>	Manzo	<i>gr.50/60</i>	Pasta	<i>gr.70/80</i>
	Minestrone verdure fresche	<i>gr.100</i>	Brodo Vegetale	<i>gr.90/180</i>	Minestrone verdure fresche	<i>gr.100</i>	Pomodoro	<i>gr.20/30</i>	Lenticchie	<i>gr.25/35</i>
	Olio	<i>gr.10/15</i>	Olio	<i>gr.10/15</i>	Olio	<i>gr.10/15</i>	Olio	<i>gr.10/15</i>	Olio	<i>gr.10/15</i>
	Grana	<i>gr.5</i>	Grana	<i>gr.5</i>	Grana	<i>gr.5</i>	Grana	<i>gr.5</i>		
	Sale iodato	<i>gr.5/15</i>	Sale iodato	<i>gr.5/15</i>	Sale iodato	<i>gr.5/15</i>	Sale iodato	<i>gr.5/15</i>	Sale iodato	<i>gr.5/15</i>
	<i>Mozzarella e insalata</i>		<i>Polpette di vitello in brodo</i>		<i>Uova con patate</i>		<i>Petto di pollo e insalata</i>		<i>Bastoncini di pesce e insalata</i>	
	Mozzarella	<i>gr.80/100</i>	Vitello Grana	<i>gr.40/70 gr.5/10</i>	Uovo	<i>gr.80/100</i>	Petto di pollo	<i>gr.70/100</i>	Bastoncini di merluzzo	<i>gr.50</i>
	Verdure fresche	<i>gr.100/150</i>	Uova Mollica	<i>gr.30/35 gr.35/40</i>	Patate Grana	<i>gr.30/60 gr.5/10</i>	Verdure Fresche	<i>gr.100/150</i>	Verdure Fresche	<i>gr.100/150</i>
	Olio e aceto	<i>gr.5/10</i>	Olio	<i>gr.5/10</i>	Olio	<i>gr.5/10</i>	Olio e aceto	<i>gr.5/10</i>	Olio e aceto	<i>gr.5/10</i>
PANE		Pane	<i>gr.00/50</i>	Pane	<i>gr.20/50</i>	Pane	<i>gr.20/50</i>	Pane	<i>gr.20/100</i>	
FRUTTA		Frutta	<i>gr.200/200</i>	Crostata alla frutta	<i>gr.25</i>	Succo di frutta	<i>ml.200</i>	Frutta	<i>gr.100/200</i>	
KCAL		<i>KCAL</i>	<i>571/893</i>		<i>555/885</i>		<i>566/888</i>		<i>552/888</i>	

Dott. C. Sorce
 Dietologo-Nutrizionista



COMUNE DI VILLALBA
PROVINCIA DI CALTANISSETTA



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO
INTERFERENZA RELATIVO ALL'APPALTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA
PER L'INFANZIA E PRIMARIA
(Anno scolastico 2011 -2012)

Premessa:

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

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

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

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

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

Attività da eseguire:

Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola per l'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2011 - 2012.

Luoghi:

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

Descrizione delle attività:

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

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti dalla cucina ubicata nella scuola primaria al refettorio ubicato nella scuola per l'infanzia;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso il punto di raccolta.

Il locale cucina si trova presso il locale mensa scolastica dove si trova anche il refettorio per gli alunni della scuola primaria mentre il refettorio della scuola per l'infanzia si trova in un altro edificio posto ad una distanza di circa 30 ml..

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

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti verso la scuola per l'infanzia	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di carico e scarico: il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità: la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento

Pulizia e disinfezione dei locali di consumo ed ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni e delimitando la zona dove esse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni ed ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree dove avvengono le operazioni

Totale oneri su ogni singolo pasto:

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

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

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

Villalba, li 9 AGO. 2011



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

COMUNE DI VILLALBA

(Provincia di Caltanissetta)

Cod. Fisc. e P.Iva 00127950855

Allegato all'atto del

Responsabile: PLUMERI GIUSEPPE

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA
DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNO SCOLASTICO 2011/2012 -
ANNO 2011

del

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267

Visto, in particolare, l'art. 153, comma 5

Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo 3400 Art. 0 di Spesa a COMPETENZA

Cod. Bil. (1040503) PRESTAZIONI DI SERVIZI

Denominato ASSISTENZA SCOLASTICA MENSA SCOLASTICA

ha le seguenti disponibilità:

		Capitolo	Intervento
A1	Stanziamento di bilancio	27.000,00	95.500,00
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 15-09-2011	+	0,00
A	Stanziamento Assestato	=	27.000,00
B	Impegni di spesa al 15-09-2011	-	17.762,76
B1	Proposte di impegno assunte al 15-09-2011	-	0,00
C	Disponibilita' (A - B - B1)	=	9.237,24
D	Impegno 168/2011 del presente atto	-	9.237,24
D1	Variazioni apportate successivamente	-	0,00
E	Disponibilita' residua al 15-09-2011 (C - D - D1)	=	0,00
Importo impegno 168/2011 al 15-09-2011			9.237,24
Sub-impegni già assunti al 15-09-2011			-
Sub-impegni provvisori già assunti al 15-09-2011			-
Sub-impegno provvisorio 1 del presente atto			-
Disponibilità residua			=

Fornitore:

Parere sulla regolarità contabile e attestazione copertura finanziaria

"Accertata la regolarità contabile, la disponibilità sulla voce del bilancio, la copertura finanziaria si esprime PARERE FAVOREVOLE" (art. 49)

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarità tecnica

"Accertata la regolarità tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime PARERE FAVOREVOLE" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

, li 15-09-2011