



CITTA' DI ATRIPALDA

PROVINCIA DI AVELLINO

ESTRATTO DETERMINAZIONE DEL I SETTORE

N. 37 del 01-03-2016

OGGETTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA. ANNI 2016-2017. APPROVAZIONE ATTI DI GARA ED INOLTRO ALLA C.U.C.

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria

MANDATO	N.	DEL
---------	----	-----

Dal Municipio, li 25-06-2016

Il Responsabile del Servizio Finanziario
F.to Dott. De Giuseppe Paolo (*)

IL RESPONSABILE I SETTORE

Premesso che questo Ente, nell'ambito degli interventi di assistenza scolastica, assicura il servizio di mensa scolastica per gli allievi della Scuola dell' Infanzia dell'Istituto Comprensivo De Amicis-Masi di Atripalda mediante affidamento a ditta esterna;

Visto il Bando di gara, il Capitolato Speciale d'Appalto e il DUVRI predisposti dal competente Ufficio P.I.;

Ritenuto provvedere all'approvazione degli atti di gara e alla trasmissione degli stessi alla Centrale Unica di Committenza per gli appalti di lavori pubblici e servizi "Valle del Sabato" c/o il Comune di Aiello del Sabato;

Di dare atto che al fine di dare continuità al servizio è necessario procedere, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di gara e per il tempo strettamente necessario, ad una proroga tecnica, ai sensi dell'art. 125 - comma 10, let C, D.Lgs. 163/2006, dell'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia di questo Comune al precedente affidatario: ATI Gusto e Co e Progetto Alfano;

Attesa la propria competenza ai sensi del decreto n° 23402 del 1° Dicembre 2014 e del vigente Regolamento di Contabilità;

Determina

di approvare gli allegati atti di gara: Bando, Capitolato e DUVRI;

di dare atto che:

- la gara verrà espletata con valutazione delle offerte secondo il metodo del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n° 163/06, rispetto al prezzo a base di gara del singolo pasto pari a 3,26, oltre agli oneri per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a 0,04 non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € 3,30, IVA esclusa;
- l'importo presunto, per un consumo stimato di 58.000 pasti, è pari a € 191.400,00 oltre IVA al 4%, comprensivo di € 2.320,00 a titolo di oneri per la eliminazione dei rischi da interferenze;
- **di demandare** alla Centrale Unica di Committenza per gli appalti di lavori pubblici e servizi "Valle del Sabato" c/o il Comune di Aiello del Sabato, l'esperimento della gara;
- **di fissare** il termine per la presentazione delle offerte entro e non oltre le ore 12.00 del 22° giorno successivo alla data di pubblicazione sulla G.U.R.I.
- **di prenotare** impegno di spesa, per l'affidamento del servizio in questione, sul bilancio di previsione 2016-2018, in corso di formazione, con imputazione al codice d'intervento 01.03.1.03.02.15.006 - capitolo 654, come di seguito:
 - ✓ Euro 59.528,00– esercizio 2016 - compreso IVA;
 - ✓ Euro 99.528,00 esercizio 2017- compreso IVA;

✓ Euro 37.323,00 esercizio 2018- compreso IVA;

- **di impegnare** al codice 01.03.1.03.02.15.006 Cap. 654 del Bilancio 2016, in corso di formazione, le seguenti somme per gli adempimenti accanto a ciascuna indicati:

€ **450,00** Pubblicazione estratto bando sulla GURI,

€ **1.200,00** Rimborso spese C.U.C. Valle del Sabato,

€ **250,00** contributo all'ANAC;

- **di prorogare**, al fine di garantire la continuità al servizio, nelle more dell'espletamento della nuova procedura di gara e per il tempo strettamente necessario e comunque non oltre il 30/05/2016, ai sensi dell'art. 125 - comma 10, let C, D.Lgs. 163/2006, l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia di questo Comune al precedente affidatario: ATI Gusto e Co e Progetto Alfano, al prezzo di euro 3,30 oltre IVA, per ciascun pasto fornito ed alle condizioni del Capitolato approvato con il presente atto;

- **di impegnare** la spesa presunta di € 20.000,00 al codice 01.03.1.03.02.15.006 Cap. 654 del Bilancio 2016 in corso di formazione;

- **di trasmettere** il presente atto, con i documenti allegati, alla Centrale Unica di Committenza per gli appalti di lavori pubblici e servizi "Valle del Sabato" c/o il Comune di Aiello del Sabato, per i conseguenti adempimenti.

- **di trasmettere**, altresì, il presente atto, con i documenti giustificativi, al servizio finanziario per i conseguenti adempimenti ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 18/08/2000, n° 267 (TUEL).

Letto, approvato e sottoscritto

Il Responsabile del I SETTORE
F.to Dott. De Giuseppe Paolo (*)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Certificasi del sottoscritto Responsabile che, giusta relazione dell'Istruttore addetto alle pubblicazioni, copia della presente determinazione è stata affissa all'Albo Pretorio, ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.lgs. n.267 del 18/08/2000, per la prescritta pubblicazione di 15 giorni consecutivi.

Dal Municipio, li 25-03-2016

Il Responsabile del I SETTORE
F.to Dott. De Giuseppe Paolo (*)

E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Dal Municipio, li 25-03-2016

Il Responsabile del I SETTORE
Dott. De Giuseppe Paolo

(*) firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs 39/1993



N° GARA 6376694

BANDO DI GARA CON PROCEDURA APERTA SOTTO SOGLIA, CON IL CRITERIO DEL PREZZO PIÙ BASSO, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNI 2016 - 2017 - (ARTT. 124 E 82 DEL D.lgs. 163/2006) GARA n° 6376694

A) ENTE APPALTANTE:

Comune di Atripalda – 1° Settore – Ufficio Pubblica Istruzione
P.zza Municipio – 83042 ATRIPALDA (AV)
Tel. 0825/615300- fax 0825/611798 – Ufficio Pubblica Istruzione 0825 615310
Sito internet: <http://www.comune.atripalda.av.it>

Ufficio Competente:

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA - UFFICIO GARE

VIA MANCINI N° 30 - 83020 AIELLO DEL SABATO (AV)

Responsabile dell'Ufficio Unico gare: Emilio Romano - Tel. 0825 1854519 -

Fax: 0825.666559 - e-mail: ufficiogare@gmail.com

B) OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Allegato II B al D.Lgs. n. 163/2006 - Cat. 17 – CPC 64230 – CPV 55512000-2 - COD. CIG. : 6638586E75 Oggetto del presente bando è l'affidamento del servizio mensa scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia dell' Istituto Comprensivo De Amicis-Masi di Atripalda – Plessi scolastici: “N.Adamo” di Via S.Giacomo, “G.Pascoli” di Via De Curtis e il plesso “C.Collodi” di Via N.Adamo, provvisoriamente allocato presso l'edificio scolastico di Via Pianodardine; tutto meglio specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

C) DURATA DEL CONTRATTO

La durata dell'appalto va dall' 1° Aprile 2016 al 31 Marzo 2018, secondo il calendario che sarà predisposto dall'Autorità Scolastica. L'Amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale dell'appalto in dipendenza dei tempi e dell'esito della procedura di aggiudicazione e procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio nelle more della stipula del contratto.



D) IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo posto a base di gara è pari ad € 3,30, oltre IVA al 4%, per ogni pasto preparato e somministrato. Ai fini fiscali il valore complessivo dell'appalto è determinato, indicativamente, in € 191.400,00 oltre IVA al 4%; (29.000 pasti anno)

Detta fornitura dovrà essere effettuata per n. 5 (cinque) giorni alla settimana dal lunedì al venerdì.

Il numero massimo di pasti presumibili giornalieri è di n. 250 (duecentocinquanta).

Si precisa, tuttavia, che detto numero di pasti potrà diminuire senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcuna variazione dell'importo del singolo pasto, al variare della presenza giornaliera degli alunni.

La Ditta aggiudicataria dovrà a tal uopo, ogni mattina, prendere contatti con le relative scuole per conoscere il numero effettivo di pasti da fornire. Il pagamento sarà corrisposto in base al numero di pasti giornalieri effettivamente erogati.

Importo da sottoporre a ribasso : L'importo soggetto a ribasso è il costo del singolo pasto, che viene stabilito in € 3,26 (trevirgolaventisei), oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a 0,04 (zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € 3,30 (trevirgolatrenta), IVA esclusa.

E) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. Possono partecipare alla presente gara i soggetti previsti dall'art. 34 e seguenti del D.Lgs.163/06 in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dei requisiti previsti dagli artt. 38 e 39 del D.Lgs 163/2006. E' vietata alla medesima impresa la partecipazione contestuale alla gara sia in qualità di impresa singola che in quella di mandante o mandataria di raggruppamento d'impresa. La violazione del divieto comporta l'esclusione di tutti i concorrenti che risultano partecipare in violazione del divieto medesimo.
2. Le imprese partecipanti devono essere specializzate nella ristorazione collettiva ed aver maturato un'esperienza minima triennale nel settore della ristorazione scolastica. In particolare le Ditte partecipanti alla gara devono essere in possesso dell'iscrizione nel registro delle Imprese presso la competente CCAA (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei



Registri professionali o commerciali dello Stato di appartenenza) per l'attività oggetto del presente appalto; nel caso di cooperativa, è obbligatoria l'iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative tenuto presso la CCIAA.

Sono esclusi dalla partecipazione alla procedura di gara i soggetti per i quali esistono e si configurano le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 espressamente riferite ai legali rappresentanti, ai direttori tecnici, agli amministratori e/o soci muniti di potere di rappresentanza in base al tipo di società. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale.

Per quanto riguarda i soggetti cessati dalle cariche nel triennio antecedente la pubblicazione del bando, ove essi siano irreperibili o non disponibili, il legale rappresentante deve presentare una dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, da inserire nella Documentazione amministrativa, in cui affermi, per quanto a sua conoscenza, il possesso dei requisiti richiesti, corredata dai dati anagrafici dei soggetti.

Sono esclusi i concorrenti per i quali sussistono le cause di decadenza, sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs 159/2011 (Disposizioni in materia di documentazione antimafia), nonché eventuali tentativi di infiltrazione mafiosa.

A tal uopo i concorrenti devono produrre, in sede di documentazione amministrativa, apposita dichiarazione sottoscritta con le modalità di cui all'art. 38 del DPR 445/2000 riferita ai soggetti indicati nell'art. 85 del citato D.Lgs.

Sono esclusi altresì coloro che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso grave negligenza nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale.

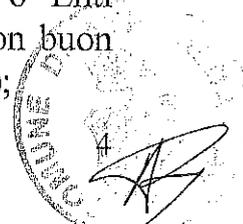
Si precisa che, in caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti di Imprese, tutte le Imprese riunite dovranno possedere l'iscrizione presso la competente CCIAA per l'attività oggetto del presente appalto, nonché gli altri requisiti generali in riferimento anche alle persone fisiche suindicate.

3. Ai sensi degli Artt. 41 e 42 del D.L.gs 163/06, i soggetti, per poter partecipare alla gara, dovranno possedere i requisiti di capacità economica finanziaria e di capacità tecnico professionale sottodescritti:

- 3.1 Importo fatturato dall'Impresa, per servizi di ristorazione scolastica, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari documentabili (anni 2013-



- 2014 -2015), per un importo complessivo pari o superiore a € 300.000,00 IVA esclusa (indicare l'importo preciso per ogni singolo anno e il luogo di prestazione del servizio);
- 3.2 N. 2 (due) certificazioni bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente in originale o copia autenticata da allegare all'istanza di partecipazione;
- 3.3 Disponibilità di una sede operativa adibita a centro preparazione e cottura pasti, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria territorialmente competente, per una capacità di produzione di almeno 300 pasti caldi giornalieri, nel raggio di 10 Km dalla Scuola dell'Infanzia sita nell'edificio "N.Adamo" di Via S.Giacomo del comune di Atripalda (AV) (indicare l'indirizzo e i recapiti telefonici e di telefax allegando alla documentazione copia dell'autorizzazione sanitaria ed una planimetria dei locali scala 1:100);
- 3.4 Disponibilità di automezzi, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri (indicare marca, modello, anno d'immatricolazione e targa allegando alla documentazione copia del libretto di circolazione e copia dell'autorizzazione sanitaria);
- 3.5 Possesso di contenitori isotermeici, in numero sufficiente, da utilizzare per il trasporto dei pasti, conformi alle vigenti disposizioni normative in materia e con le caratteristiche tecniche indicate nel Capitolato speciale d'appalto (indicare quantità e caratteristiche allegando alla documentazione la scheda tecnico-descrittiva);
- 3.6 Possesso delle certificazioni di qualità secondo le norme UNI EN ISO, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva e trasporto pasti rilasciata da organismi accreditati:
ISO 9001:2008 - Gestione qualita' settore,
ISO 14001:2004 - Gestione impatto ambientale settore,
ISO 22000:2005 - Gestione sicurezza alimentare
ISO 22005:2008 - Rintracciabilità di filiera agroalimentare
- 3.7 Per i raggruppamenti di impresa o consorzi, costituiti o costituendi, il requisito tecnico delle certificazione dovranno essere posseduti da tutte le Imprese costituenti il raggruppamento;
- 3.8 Esperienza minima triennale (anno scolastico non frazionabile) nell'ambito della gestione di mense scolastiche con preparazione e fornitura complessivamente (per anno) di un numero di pasti non inferiore a 30.000 (Indicare importi, periodi, servizi svolti, numero pasti forniti e destinatari - da provare, in fase di verifica delle dichiarazioni sostitutive, con certificazioni rilasciate da Amministrazioni o Enti pubblici attestanti l'esecuzione del servizio a regola d'arte e con buon esito senza incorrere in alcuna risoluzione contrattuale anticipata);





- 3.9 Disponibilità di personale munito, alla data del presente Bando, di attestato di formazione/aggiornamento rilasciato dall' ASL competente territorialmente ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 46/2005. Il personale considerato è quello addetto alla produzione (preparazione, cottura) e quello addetto al trasporto ed alla distribuzione (indicare numero, nominativi, qualifica, mansioni e monte ore giornaliero del personale impiegato).
4. In caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti di Imprese, ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.Lgs. n. 163/06, i requisiti di cui ai punti 3.1, 3.4, 3.5, 3.7 e 3.8 devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo insieme ed in particolare devono essere posseduti dalla capogruppo per almeno il 60% e da ciascuna mandante per almeno il 20% fermo restando che l'intero raggruppamento deve possedere nel suo insieme il 100% di quanto richiesto all'impresa singola.
- Il servizio oggetto del presente Bando è unico ed ha natura omogenea e, quindi, non si configurano prestazioni secondarie scorporabili.
- Il requisito di cui al punto 3.2 deve essere posseduto da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, mentre il requisito di cui al punto 3.3 deve essere posseduto dall'Impresa capogruppo oppure da una ditta facente parte del raggruppamento.
- In caso di raggruppamenti temporanei o Consorzi da costituirsi (art. 34, comma 1, lett. d), e) del D.Lgs 163/2006 e s.m.e.i), le imprese dovranno rendere dichiarazione, da inserire nel plico A, che si impegnano, ai sensi dell'art. 37, comma 8, del citato decreto, in caso di aggiudicazione a costituire il Raggruppamento d'Impresa o Consorzio con atto notarile entro la data di stipula del contratto o, nel caso di inizio anticipato del servizio, entro la data di attivazione dello stesso, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse indicata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.
- I soggetti del raggruppamento costituito o da costituirsi sono solidalmente tenuti allo svolgimento del servizio.
- Nel caso di imprese o consorzi non ancora costituiti le dichiarazioni dei predetti requisiti, ivi compresi quelli di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006, devono essere rese da ciascun soggetto facente parte del RTI o Consorzio.
5. In caso di avvalimento, dovrà essere presentata, a pena d'esclusione, anche la seguente documentazione da inserire nel plico contraddistinto dalla lett. A:
- 5.1 una dichiarazione dell' impresa concorrente, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, verificabile ai sensi dell'art.48 del D.lgs. n.163/2006 e



- s.m.i., attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione di quali requisiti intenda avvalersi e l'indicazione dell'impresa ausiliaria;
- 5.2 una dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante:
di essere in possesso dei requisiti generali; di obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune di Atripalda a mettere a disposizione i requisiti di cui è carente il concorrente;
di non partecipare alla gara né in proprio, né in associazione, né come consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.lgs. n.163/2006;
- 5.3 originale o copia autenticata del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a mettere a disposizione i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- 5.4 nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui al precedente punto, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art.37 del D.lgs. n.163/2006 e s.m.i.

In caso di dichiarazioni mendaci, da parte dell'impresa ausiliaria, ferma restante l'applicazione dell'articolo 38, lettera h) del Decreto suindicato nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante escluderà il concorrente ed escuterà la garanzia, trasmettendo inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni previste.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

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

La stazione appaltante trasmetterà all'Autorità tutte le dichiarazioni di avvalimento indicando l'aggiudicatario.

La richiesta di avvalimento non conforme a quanto sopra previsto comporterà l'esclusione dalla gara.

Ad ognuna delle dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. n.445/2000, é necessario allegare la copia fotostatica leggibile, non autenticata, di un documento d'identità del sottoscrittore o dei sottoscrittori (o copia fotostatica di documento di riconoscimento definito equipollente alla carta d'identità dall'art.35, comma 2, del D.P.R. n.445/2000).





F) DOCUMENTI

I documenti inerenti l'affidamento del servizio – Bando, Capitolato, Menù, Tabella dietetica e DUVRI - sono accessibili liberamente, direttamente e completamente sul sito istituzionale del comune:

<http://www.comune.atripalda.av.it>, nelle seguenti sezioni:

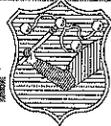
“Albo Pretorio”,

“Amministrazione Trasparente –seconda parte”/Bandi di gara e contratti.

G) TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

- 1) Le ditte partecipanti, in forma singola o associate ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006, dovranno far pervenire all'Ufficio **Protocollo della Centrale Unica di Committenza "Valle del Sabato" Via Mancini, n° 30 Aiello del Sabato (AV)** - , entro e non oltre le ore **12:00 del 22° giorno successivo alla data di pubblicazione sulla G.U.R.I., ossia entro e non oltre il giorno _____**, per mezzo del servizio postale (racc.) o posta celere o a mano, un plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la seguente scritta “OFFERTA PER LA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA COMUNE DI ATRIPALDA – ANNI 2016-2017.
- 2) Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Saranno dichiarate non ammissibili alla gara le offerte pervenute oltre il termine sopra indicato.
- 3) Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di ricevimento dell'offerta farà fede il timbro di arrivo del protocollo, posto ad opera dell'Ufficio di Protocollo.
- 4) Le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.
- 5) Alle operazioni di gara in seduta pubblica potranno partecipare solo i titolari/legali rappresentanti dei concorrenti.
- 6) Apertura delle offerte : seduta pubblica





il giorno _____, ore _____.

- 7) L'Ente si riserva in ogni caso la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i candidati possano accampare pretese al riguardo.

H) CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

- 1) La ditta partecipante alla gara dovrà costituire cauzione o fideiussione provvisoria di € **3.828,00**, pari al 2% dell'importo complessivo indicativamente determinato in € **191.400,00** oltre IVA al 4%, con l'obbligo di rispettare, a pena di esclusione, tutte le disposizioni contenute nell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006. La mancata costituzione della cauzione provvisoria, così come una costituzione della medesima nella misura inferiore a quella indicata, comporta l'esclusione dalla gara e quindi non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica. Tale cauzione va inserita nel plico contenente la documentazione amministrativa. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento esclusivamente per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati ai sensi delle norme europee, la certificazione del sistema di qualità. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, a pena di esclusione, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.
- 2) L'Ente provvederà a trattenere la cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria del servizio per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario e a segnalare la circostanza agli organi di competenza per i provvedimenti di conseguenza. Alle ditte non aggiudicatarie la cauzione sarà restituita in sede di gara o a richiesta delle ditte medesime.
- 3) La ditta aggiudicataria, ai sensi dell'art. 7 del Capitolato Speciale di Appalto, entro giorni 10 dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione definitiva, dovrà presentare una cauzione definitiva nei modi di legge nella misura del 10% dell'importo complessivo dell'appalto. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento del servizio.
- 4) La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti i casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione e di gestione dello stesso



e in generale per tutti i rischi derivanti dal servizio, con un massimale unico di rischio non inferiore ad € 3.000.000,00 .

- 5) L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art.113 del D.Lgs n.163/06, qualora l'offerente risultasse affidatario.

D) MODALITA' DI PAGAMENTO E PENALI

- 1) Il presente appalto verrà finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti saranno effettuati secondo i termini e le modalità fissate dall'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.
- 2) Le ipotesi di risoluzione del contratto ed eventuali penali sono disciplinate dagli articoli 14 e 15 del Capitolato Speciale di Appalto.

L) PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- 1) L'aggiudicazione avverrà mediante procedura aperta sotto soglia con il criterio del prezzo più basso.
- 2) **Importo da sottoporre a ribasso** : L'importo soggetto a ribasso è il costo del singolo pasto, che viene stabilito in € 3,26 (trevirgolaventisei), oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a 0,04 (zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di **€ 3,30** (trevirgolatrenta), IVA esclusa.
- 3) La stazione appaltante ha facoltà di sottoporre a verifica le offerte ritenute anormalmente basse (art. 86, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006). Si precisa, altresì, che:
 - Non saranno ammesse offerte in aumento;
 - Non è ammessa la presentazione di offerte parziali né condizionate né espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
 - L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida;
 - A parità dell'offerta si preferirà la minore distanza chilometrica del centro di cottura.

E' facoltà della S.A.:

di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna impresa per comprovati motivi di pubblico interesse;



di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

M) PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

Gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta qualora, trascorsi 180 giorni dalla data di apertura delle buste non si sia aggiudicato definitivamente l'appalto per motivi imputabili all'Amministrazione appaltante.

N) CONTRIBUTO ALL'AUTORITÀ DI VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI

L'operatore economico che intende presentare l'offerta non deve versare alcun contributo all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

O) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico di cui alla lett. G) del presente bando deve contenere:

- Un plico contenente la documentazione amministrativa contraddistinto con la lettera **A)** e riportante la dicitura sul lato esterno : “**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**”;
- Un plico, perfettamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, contenente la sola offerta economica contraddistinto con la lettera **B)** e riportante la dicitura sul lato esterno : “**OFFERTA ECONOMICA**”.

Documentazione amministrativa da inserire nel plico (A)

1) Domanda di partecipazione alla gara

La domanda di partecipazione alla gara, nella quale deve essere indicata la denominazione, natura giuridica e sede del soggetto partecipante, nonché i legali rappresentanti, deve essere corredata, a pena di esclusione, dai seguenti allegati e dichiarazioni, rese e sottoscritte dal legale rappresentante dell'Impresa ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 e successive



modifiche ed integrazioni, finalizzate a comunicare tutte le informazioni ed attestare il possesso dei requisiti e delle condizioni stabiliti e richiesti dal bando per la partecipazione alla gara;

2) Dichiarazione sui requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

- a. Di essere in possesso, indicandone gli estremi, dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. dalla quale risulti specificata l'attività d'impresa per la quale l'Impresa è iscritta che deve essere pienamente compatibile con l'oggetto dell'appalto ed in particolare con l'attività di "gestione mense scolastiche o ristorazione collettiva".
- b. Di essere in possesso di tutti i requisiti di legge, oggettivi e soggettivi, per poter contrattare con la Pubblica Amministrazione, e di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalla normativa vigente.
- c. Che a carico del legale rappresentante della ditta, nonché di tutti gli amministratori e/o soci muniti di poteri di rappresentanza e dei responsabili tecnici, non risultino provvedimenti che interdicono la capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione.
- d. Di obbligarsi ad applicare le condizioni normative e retributive quali risultanti dai contratti collettivi di categoria e da eventuali accordi integrativi nei confronti dei propri dipendenti.
- e. Di essere a conoscenza dell'ambito territoriale dove deve eseguirsi il servizio e di aver preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla esecuzione del servizio.
- f. Di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a mettere in atto i sistemi di autocontrollo secondo i criteri dell'HACCP di cui al D.Lgs. n. 155/1997, in proprio o mediante società debitamente autorizzata da comunicare all'Ente appaltante.
- g. Di aver preso visione dell'avviso di gara e del capitolato speciale di appalto e di accettare integralmente e senza riserve tutte le condizioni ivi contenute.
- h. Di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che tali procedure non si sono verificate nell'ultimo quinquennio.
- i. Di non aver procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 1423/1956 e di non aver una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 575/1965 con riferimento ai soggetti indicati nell'art. 38 D.Lgs 163/2006.



- j. Di non aver subito sentenze passate in giudicato, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta delle parti ex art. 444 del c.p.p per qualsiasi reato.
- k. Di essere in regola con gli obblighi relativi ai contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori e di rispettare il relativo contratto nazionale (indicare posizione previdenziale ed assicurativa dell'Impresa e/o di tutte le Imprese in caso di ATI o Consorzio).
- l. Di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.
- m. Di non aver commesso errori gravi durante l'esercizio della propria attività professionale che abbiano comportato procedure di esclusione dalla partecipazione a gara o revoca e/o risoluzione di servizi affidati.
- n. Di non essersi resi, nell'anno precedente alla data di pubblicazione del presente bando, colpevoli di false dichiarazioni nei confronti di qualsiasi Pubblica Amministrazione nel fornire informazioni richieste in ordine ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Autorità competente.
- o. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 della legge 12/03/1999, n. 68:
Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ovvero di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15 (quindici).
- p. Di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

3) Dichiarazione sui requisiti economico-finanziari

- q. Di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari documentabili (anni 2013- 2014 - 2015) un fatturato complessivo per servizi di ristorazione scolastica, al netto dell'IVA, pari o superiore a € 300.000,00.

4) Dichiarazione sui requisiti tecnico-professionali

- r. Di avere disponibilità di una sede operativa adibita a centro preparazione e cottura pasti, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità sanitaria territorialmente competente, per una capacità di produzione di almeno 300 pasti caldi giornalieri, nel raggio di Km _____

dalla Scuola dell'Infanzia sita nell'edificio "N.Adamo" di Via S.Giacomo del comune di Atripalda (AV) (indicare l'indirizzo e i recapiti telefonici e di telefax allegando alla documentazione copia dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA ed una planimetria dei locali scala 1:100).

- s. Di avere disponibilità di n. ___ automezzi, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità sanitaria territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri (indicare marca, modello, anno d'immatricolazione e targa allegando alla documentazione copia del libretto di circolazione e copia dell'autorizzazione sanitaria.
- t. Di possedere n. _____ contenitori isotermici per il trasporto dei pasti, conformi alle vigenti disposizioni normative in materia e con le caratteristiche tecniche indicate nel Capitolato speciale d'appalto(indicare quantità e caratteristiche allegando alla documentazione la scheda tecnico-descrittiva).
- u. di essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità secondo le seguenti norme UNI EN ISO in corso di validità:

_____ rilasciata da _____
 _____ rilasciata da _____

- v. Indicare le generalità di soci, soci accomandatari, direttori tecnici, amministratori muniti di potere di rappresentanza, a seconda del tipo di società. In caso di A.T.I. tale indicazione deve essere fatta da ogni candidata associata.
- w. Di aver maturato un'esperienza minima triennale (anno scolastico non frazionabile) nell'ambito della gestione di mense scolastiche con preparazione e fornitura complessivamente, per ciascun anno scolastico, di un numero di pasti non inferiore a 30.000 (Indicare importi, periodi, servizi svolti, destinatari e numero pasti erogati - da provare, in fase di verifica delle dichiarazioni, con certificazioni rilasciate da Amministrazioni o Enti pubblici attestanti che la gestione è stata effettuata a regola d'arte e con buon esito, senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata)

A.S. 2012/13:

Committente	Servizio	Anno Scolastico	n. pasti forniti	Importi



A.S. 2013/14:

Committente	Servizio	Anno Scolastico	n. pasti forniti	Importi

A.S. 2014/15:

Committente	Servizio	Anno Scolastico	n. pasti forniti	Importi

- X. Disponibilità di personale munito, alla data del presente Bando, di attestato di formazione/aggiornamento rilasciato dall' ASL competente territorialmente ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 46/2005. Il personale considerato è quello addetto alla produzione (preparazione, cottura) e quello addetto al trasporto ed alla distribuzione (indicare numero, nominativi, qualifica, mansioni e monte ore giornaliero del personale impiegato).

Le dichiarazioni di cui alle lettere precedenti c), J), n) devono essere rese, pena l'esclusione, oltre che dal o dai rappresentanti legali, anche dal responsabile o dai responsabili tecnici dell' Impresa candidata, nonché dagli amministratori e/o soci con poteri di rappresentanza.

5) Dichiarazione di impegno, nel caso di aggiudicazione, ad attivare il servizio entro il 1° Aprile 2016 , salvo diverse determinazioni dell'Ente appaltante.

6) Dichiarazione d'impegno di cui all'art. 38, comma 8, D.Lgs 163/2006(In caso di Raggruppamenti temporanei e/o Consorzi non ancora costituiti) con indicazione specifica dell'Impresa mandataria.



In caso di ATI già costituita deve essere allegato, a pena d'esclusione, il mandato conferito all'Impresa capogruppo dalle altre Imprese riunite, recante l'indicazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici, nonché la procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'Impresa capogruppo, risultanti da atto pubblico.

L'ATI è regolata dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le dichiarazioni di cui ai commi precedenti sono considerate sostitutive di certificazioni o di atti di notorietà, ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, per fatti, stati e qualità personali ivi indicati. Pertanto, non venendo sottoscritte in presenza di un dipendente addetto, devono essere corredate, a pena di esclusione, dalla copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

L'assenza di uno dei punti delle prescritte dichiarazioni e degli allegati comporterà l'automatica esclusione dalla gara.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta sanzioni penali (D.P.R. 445/2000 ART. 76);
- costituisce causa di esclusione dalla partecipazione dalla presente gara e da successive gare per ogni tipo di appalto.

Il Responsabile del Settore, si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare quanto dichiarato. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso di aggiudicazione, verificati e dimostrati.

7) Cauzione provvisoria di € 3.696,00 così come indicato al punto H) del presente bando.

In caso di Raggruppamenti temporanei o consorzi costituiti (art. 34, comma 1, lett. d)-e) D.lgs 163/2006 e s.m.i) la cauzione deve essere presentata su mandato irrevocabile, risultante da atto notarile, delle altre imprese riunite o consorziate, dall'Impresa mandataria o Capogruppo in nome e per conto di tutte le Ditte, a pena d'esclusione dalla gara.

In caso di RTI o Consorzi non ancora costituiti, la cauzione deve essere sottoscritta a pena d'esclusione dalla gara da tutte le Imprese da associarsi o consorziarsi.

8) Copia autenticata della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, rilasciata da Organismi accreditati ed in corso di validità, pena l'esclusione dalla gara.

Nel caso di RTI o Consorzi costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la citata certificazione dovrà essere prodotta



da tutte le Imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande, a pena d'esclusione dalla gara.

9) Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006 e s.m.i. qualora l'offerente risultasse affidatario.

10) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo dei refettori dove sarà espletato il servizio.

11) Originale o copia autenticata di n. 2 (due) certificazioni bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente.

12) Dichiarazione resa dal Legale rappresentante circa il possesso dei requisiti di partecipazione per i soggetti (legali rappresentanti, direttori tecnici, amministratori e/o soci muniti del potere di rappresentanza in base al tipo di società) cessati dalle cariche nel triennio precedente la pubblicazione del bando, ove gli stessi siano irreperibili o non disponibili.

13) Dichiarazione antimafia riferita ai soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011 in ordine alla insussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 del medesimo Decreto.

14) Eventuali altre specifiche dichiarazioni richieste nel presente Bando

Offerta Economica da inserire nel plico contraddistinto dalla lettera (B)

L'offerta in bollo da euro 16,00, debitamente leggibile e formulata in cifre e in lettere, dovrà indicare il prezzo, al netto dell'IVA, richiesto per la fornitura di ogni singolo pasto in ribasso rispetto al prezzo a base d'asta indicato nel presente bando al punto D).

Non sono soggetti a ribasso gli oneri per la sicurezza.

L'offerta dovrà essere redatta e sottoscritta validamente, non dovrà presentare correzioni, dovrà essere chiusa in apposita busta (**plico B**), recante all'esterno la dicitura : **“OFFERTA ECONOMICA PER LA GARA RELATIVA AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA COMUNE DI ATRIPALDA - ANNI 2016-2017”** , sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e recante all'esterno l'indicazione del mittente.

La busta contenente l'offerta economica non dovrà contenere alcun altro documento.



In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettera, varrà l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione a norma dell'art. 72, comma 2 del R.D. n. 827/1924.

L'offerta deve essere firmata dal legale rappresentante dell'Impresa.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutte le imprese che formeranno l'associazione o il consorzio, oppure dalla sola impresa mandataria o capogruppo in caso di raggruppamenti o consorzi già costituiti.

P) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La documentazione e le offerte saranno valutate dal Presidente di gara.

Q) AVVERTENZE

- 1) Il contratto sarà rogato in forma pubblica amministrativa dal Segretario Generale.
- 2) In rappresentanza del comune interverrà il Responsabile del Settore competente ai sensi dell'art. 107, comma 3 lett. c) del D. Lgs. 267/2000.
- 3) Tutte le spese di stipulazione e registrazione e di ogni altra conseguente sono a carico dell'aggiudicatario.

R) VARIANTI

Non sono ammesse varianti in sede di offerta alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto.

S) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- 1) Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003, si informa che i dati forniti dai soggetti partecipanti alle gare saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento relativo alla gara stessa e dell'eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge in materia e potranno essere comunicati:
 - ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della L. 241/1990;
 - ad eventuali altri soggetti della Pubblica Amministrazione.



- 2) La copia del presente bando di gara è reperibile sul sito Internet del Comune di Atripalda (<http://www.comune.atripalda.av.it>)
- 3) Per tutto quanto non previsto dal presente avviso di gara si fa espresso riferimento e rinvio alla normativa vigente in materia, in quanto applicabile e a quanto stabilito nel Capitolato Speciale d'Appalto.

T) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Si comunica che il responsabile del presente procedimento è il Responsabile del 1° Settore Dott. Paolo De Giuseppe

Il presente bando, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto, viene pubblicato in data _____ sulla G.U.R.I., sul sito regionale dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici, sul Sito web istituzionale, nella sezione " Amministrazione Trasparente – seconda parte / Bandi di gara e contratti " e all'Albo Pretorio del Comune di Atripalda.

Atripalda,

01/03/2016

Il Responsabile 1° Settore
(Dott. Paolo De Giuseppe)

Comune di Atripalda

(Provincia di Avellino)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI 2016 - 2017

ART.1 – Oggetto dell'appalto

- a) Il Comune di Atripalda assume la gestione del servizio della mensa per gli allievi delle sezioni della scuola materna statale affidando, a mezzo di pubblico incanto, a ditta operante nel settore, di comprovata capacità ed affidabilità, la preparazione e la distribuzione dei singoli pasti ed il relativo trasporto degli stessi dal centro di cottura ai centri di consumo (plessi scolastici).
- b) La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso un centro di cottura dichiarato idoneo dall' A.S.L..
- c) Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, dichiarato agibile dalla competente A.S.L.
- d) Il centro, ubicato in un raggio massimo di 10 km. dalla Scuola dell'Infanzia sita nell'edificio "N.Adamo" di Via S.Giacomo del comune di Atripalda, dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie prime non deperibili, quali pasta, riso, legumi, formaggio, olio ecc. e di tutto quanto occorre secondo l'allegata tabella dietetica. Inoltre, dovranno essere funzionanti nello stesso centro celle frigorifere di capacità sufficienti a contenere separatamente:
- 1) surgelati,
 - 2) carni,
 - 3) formaggi, latte, burro,
 - 4) uova e verdura.
- Una cella sarà destinata alla ventilazione dei prodotti surgelati per il loro scongelamento.
- e) La ditta appaltatrice curerà, con proprio personale ed idonei automezzi, il trasporto giornaliero dei pasti ai plessi scolastici (centro di consumo) esistenti sul territorio comunale e precisamente:
- 1) Scuola dell'Infanzia "N.Adamo" Via S.Giacomo,
 - 2) Scuola dell'Infanzia "C.Collodi" Via Pianodardine (allocazione provvisoria)
 - 3) Scuola dell'Infanzia "G.Pascoli" Via De Curtis.

ART.2 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto sarà per il periodo 01/04/2016 – 31/03/2018, secondo il calendario che sarà predisposto dall'Autorità scolastica.



ART. 3 – Importo a Base di Gara

Il prezzo base sul quale le Ditte partecipanti dovranno proporre la loro offerta in ribasso, e' fissato in euro 3,26 (trevirgolaventisei), oltre oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a € 0,04 (zerovirgolazeroquattro), non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di € 3,30, IVA esclusa, per singolo pasto fornito.

L'appalto in questione sarà pertanto aggiudicato a favore della ditta che avrà presentato l'offerta più bassa.

A parità dell'offerta si preferirà la minore distanza chilometrica del centro di cottura.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate soddisfi le proprie esigenze, anche in presenza di una sola offerta, ovvero di procedere all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta, qualora essa soddisfi le proprie esigenze.

ART.4 – Fornitura Pasti

I pasti da fornirsi dalle ore 12.00 alle ore 12,30 di ogni giorno - salvo diverse disposizioni dell'autorità scolastica competente - dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica allegata e consegnati presso la scuola e distribuiti nel numero che sarà comunicato giornalmente dal personale della scuola stessa.

La ditta affidataria è tenuta a fornire pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche, indicate nella certificazione del medico dell'utente. Potranno, altresì, essere ordinati al gestore, a seguito di richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche e religiose.

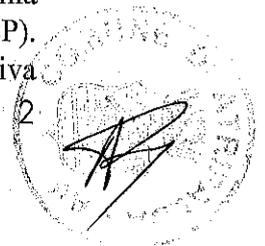
La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la fornitura dei pasti anche in caso di agitazioni sindacali del proprio personale ed in caso di mancanza di energia elettrica ed erogazione di acqua.

Si precisa che la fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole escluso il sabato e le festività previste dalla legge nonché le vacanze natalizie e pasquali.

Il numero dei pasti giornalieri sarà determinato dalla presenza degli allievi nelle rispettive scuole e l'Amministrazione non è tenuta comunque a garantire un numero minimo di pasti.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato:

1. in contenitori isotermici in grado di assicurare il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazione batterica ed in grado di preservare la qualità degli alimenti trasportati e le loro proprietà organolettiche. Le caratteristiche di isotermità devono soddisfare i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004-HACCP). Ed in particolare l'eventuale l'isolamento ottenuto con schiuma poliuretana. priva



di CFC e HCFC. Costruiti in materiale idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore e con caratteristiche costruttive in grado di garantire una corretta pulizia e sanificazione anche a mezzo di lavastoviglie (Reg. CE 852/2004 – HACCP);

2. con appositi automezzi in possesso della ditta aggiudicataria, muniti di idoneità igienico sanitaria secondo le norme vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà:

1. fornire un tris di posate in plastica monouso, con angolature tondeggianti, ed un tovagliolino di carta in busta chiusa per ogni singolo pasto.
2. fornire a parte, per ogni razione, una tovaglietta di carta con un bicchiere di plastica;
3. somministrare, altresì, ai commensali acqua in recipienti igienicamente idonei;
4. provvedere alla conservazione giornaliera di un pasto completo, nei modi previsti dalla vigente normativa in materia, per 48 ore successive alla preparazione, al fine di consentire alle competenti Autorità sanitarie idonei accertamenti nei casi previsti. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART.5 – Distribuzione Pasti

La distribuzione delle razioni verrà effettuata a cura della ditta aggiudicataria con personale proprio, numericamente sufficiente per un adeguato servizio, direttamente ai tavoli e per ogni bambino.

La ditta appaltatrice, oltre a curare la pulizia giornaliera dei refettori, dovrà provvedere - con proprio personale - alla pulizia di tutte le attrezzature e dei locali annessi ai refettori ed utilizzati per la sosta dei pasti.

ART.6 – Personale

Il personale adibito al centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione delle razioni dovrà essere munito di attestato di formazione/aggiornamento rilasciato dall' ASL competente territorialmente ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 46/2005.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, trasporto e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco ed usare apposito mascherino di carta e guanti in cellophane ad ambedue le mani.

Comunque tutte le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro di cottura e distribuzione dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente. Si precisa che gli accertamenti sanitari, trascritti nel Libretto Sanitario, possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Amministrazione Comunale o della competente A.S.L.



La ditta utilizzerà prioritariamente il personale, non dipendente del Comune di Atripalda, già utilizzato dalla ditta appaltatrice del servizio nel decorso anno scolastico, per la distribuzione dei pasti nei centri di consumo (refettori plessi scolastici) ai sensi dell'art. 277 del CCNL di categoria vigente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie degli Attestati di formazione/aggiornamento rilasciati dalla competente ASL, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale perché dia il proprio assenso.

Durante il consumo dei pasti, in ogni refettorio dovrà essere presente minimo una unità con mansioni anche di assistente di mensa per assistere i piccoli utenti nel taglio della carne, sbucciatura della frutta e quanto altro necessario. Pertanto le unità a disposizione in ogni refettorio non potranno essere meno di due per la Scuola "G.Pascoli" di Via De Curtis e non meno di tre unità per ognuna delle altre due scuole.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare in favore dei propri lavoratori dipendenti addetti alla refezione scolastica il contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie.

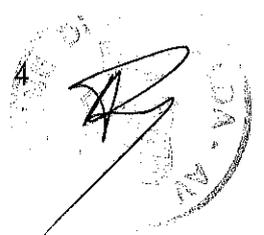
ART.7 – Ammissione a Gara e Cauzione Definitiva

Per essere ammesse alla gara le ditte interessate dovranno far pervenire, entro le ore 12 del 22° giorno successivo alla data di pubblicazione sulla G.U.R.I., un plico sigillato e siglato, sull'esterno del quale dovrà essere riportata la scritta: "OFFERTA PER LA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – COMUNE DI ATRIPALDA -ANNI 2016 - 2017.", contenente quanto richiesto dal Bando di Gara.

La ditta aggiudicataria a garanzia di tutte le obbligazioni che assume con il contratto di appalto in riferimento al capitolato, entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione, a pena di decadenza, dovrà costituire una polizza fidejussoria assicurativa o bancaria secondo la normativa vigente in materia, in particolare ai sensi della legge n. 348/82, per l'intera durata del rapporto nella misura pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento del servizio e sarà svincolata previa presentazione di certificazione liberatoria da parte degli enti previdenziali ed assistenziali.

ART.8 – Controlli

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sorvegliare con proprio personale l'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con sopralluoghi sia al centro di cottura che al centro di consumo e cio' indipendentemente dal controllo che compete all'A.S.L. istituzionalmente o su richiesta dell'Amministrazione.

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains the text "COMUNE DI ATRIPALDA" around the perimeter and "A.S.L." in the center. The signature is a stylized, cursive mark.

ART.9 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice, riferito ad un mese di fornitura, sarà effettuato nei 60 gg. successivi alla data di presentazione della fattura. La fattura, dovrà essere corredata da:

- a) D.U.R.C. Documento Unico Regolarità Contributiva,
- b) bolle giornaliere di consegna controfirmate dal personale della scuola, per le giornate di effettivo servizio.

In caso di inottemperanza degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali sopra indicati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 30% sulle liquidazioni mensili, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, ne' ha titolo a risarcimento di danni.

ART. 10 Caratteristiche Qualitative dei Prodotti Alimentari

I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) **la pasta** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- b) **Il riso** da utilizzare deve essere di tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo parboiled per le preparazioni convenzionali;
- c) **Le carni bovine**, suine ed avicunicole devono:
 - essere fresche;
 - certificate secondo la normativa vigente;
 - provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile e non avere odore sgradevole.
- d) **I prodotti ittici** devono:
 - presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati.

e) **I legumi devono** essere freschi o secchi, integri, privi di impurità; i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

f) **Gli ortaggi devono:** essere di stagione e di recente raccolta; essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

essere asciutti, privi di terrosità, e di altri corpi o prodotti estranei; esseri indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle, e le patate non devono essere raggrinzite, o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina)

g) **Il formaggio da condimento** deve essere della qualità " Parmigiano reggiano o grana padano e deve essere di prima scelta;

marchiato;

prodotto nelle zone tipiche;

avere ottimo sapore e profumo;

avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

da pasto; quali Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili non devono presentare alterazioni esterne o interne:

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

h) **Il prosciutto cotto** deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere: di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario, dovrà fornire tutta la documentazione relativa al prodotto, al nome della ditta produttrice, ed al luogo di produzione.

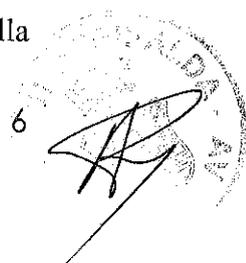
Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite, o con odore e sapore rancido.

Non deve essere usato prosciutto affettato confezionato sottovuoto.

i) **L'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie.

l.) **il pane** deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

6



Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino) ben lievitato e non rigenerato.

m) la frutta deve essere:

di stagione;

esente da difetti dell'epicarpio e alla polpa; di prima qualità; di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche; fisiologicamente matura;

- omogenea, uniforme e turgida;

n) Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

o) il sale deve essere di tipo iodato;

ART. 11 - Modalità di preparazione dei pasti e Generi Alimentari Vietati

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria, è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant' altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente seguendo il menù e relativa tabella dietetica predisposto dall'ASL ed allegati al presente Capitolato.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a :

cuocere le verdure al forno al vapore;

cuocere i secondi piatti al forno;

aggiungere i grassi possibilmente a crudo;

somministrare la razione di carne c/o di pesce , possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina , una coscetta ecc.)

conservare le uova in frigorifero tra + 4° e +10° C , per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate ed asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

E' assolutamente vietato utilizzare:

- **Carni al sangue;**
- **Cibi fritti;**
- **Alimenti surgelati esclusi i prodotti ittici;**
- **Dadi da brodo;**

A handwritten signature in black ink is written over a circular stamp. The stamp contains some illegible text and a central emblem. The signature is a stylized, cursive name.

- **Conservanti e additivi chimici;**
- **Verdure, carni e prodotti semilavorati o precotti;**
- **Residui di pasti dei giorni precedenti.**

ART.12 - Sospensione – Modifiche Fornitura

Nell'ipotesi che, per un qualsiasi motivo, l'Amministrazione venisse nella determinazione di sospendere, ridurre o aumentare la fornitura delle razioni di una giornata dovrà essere fatta comunicazione al centro di cottura entro le ore 10 dello stesso giorno di inizio della variazione.

L'Amministrazione Comunale, altresì, si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

In caso di sospensione o di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

L' Aggudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate dalle parti.

ART.13 - Contratto

Il Comune di Atripalda procederà alla stipula di apposito contratto con la ditta aggiudicataria della gara di appalto.

Tutte le spese di registrazione del contratto e quelle che da esso potranno derivare saranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

Art. 14 – Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione Comunale, procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

1. per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
2. per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;
3. per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
4. per sub appalto o cessione anche parziale della fornitura;
5. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
6. ritardo dell'inizio della fornitura oltre giorni uno dal termine prefissato;

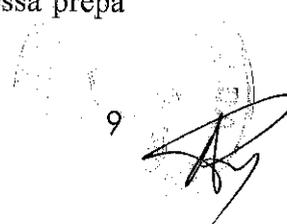
7. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicatari;
8. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse a rimuovere immediatamente le irregolarità contestate elencate nell'art. 15.

ART.15 - Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a) Euro **5.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b) Euro **2.500,00** per ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- c) Euro **1.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle norme vigenti;
 - per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
 - per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera.
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento dei corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto pasti;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali del centro di cottura;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;
- d) Euro **250,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per ritardo della fornitura, nel limite di 30 minuti dall'orario stabilito dall'art. 4;
 - per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
 - per mancato rispetto della grammatura, verificata su 10 pesate della stessa preparazione;

9



-per mancato rispetto del menù ;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate "ad horas";

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART.16 - IVA e Spese

Fatta eccezione per l'IVA, che e' a carico del Comune, tutte le restanti spese sono a carico della ditta appaltatrice.

ART.17 - Affidamento fornitura

L'affidamento della fornitura resta subordinato all'effettivo funzionamento delle scuole a cui il servizio stesso e' diretto.

ART.18 – Subappalto

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma e la cessione del contratto, pena la recessione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

ART.19 – Responsabilità – Assicurazione R.C.

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati o avariati.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad €3.000.000,00.

10


ART. 20 - Disposizioni Finali

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Atripalda e pertanto il Foro competente sarà quello di Avellino.

La partecipazione alla gara di appalto, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

Atripalda, 01/03/2016



Il Responsabile 1° Settore
(Dott. Paolo De Giuseppe)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
(art. 26, comma 4, D.lgs. n.81/2008)

IL RESPONSABILE DEL 1° SETTORE: Dott. Paolo De Giuseppe

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per i bambini della Scuola dell'Infanzia.

DURATA DEL CONTRATTO: periodo: Anni 2016 e 2017.

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO : € 191.400,00, compresi oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari ad € 2.320,00 per la eliminazione dei rischi da interferenze, escluso IVA, in relazione a presumibili 58.000 pasti per l'intero periodo contrattuale, ovvero € 0,04 a pasto oltre IVA.

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 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. n.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 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 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 : l'"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. N. 81/2008

ATTIVITÀ' DA ESEGUIRE: Servizio di mensa scolastica.

LUOGO: scuole come da capitolato.

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

- l'allestimento dei tavoli e successivo sgombero, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- il trasporto 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

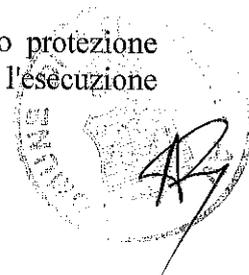
Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- 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 dell'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 (presumibili n.58.000 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 degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale della scuola;
- 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 per il personale 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 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:

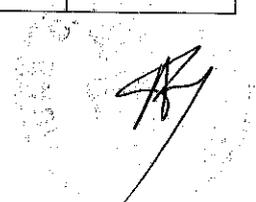
- attenersi a tutte le norme - generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità 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.

3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con :	Misure da adottarsi	Incidenza costo pasti
Trasporto e movimentazione contenitori entro gli edifici scolastici sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori 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.	0,02
<u>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza</u>	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della <u>relativa segnaletica</u>	0,02

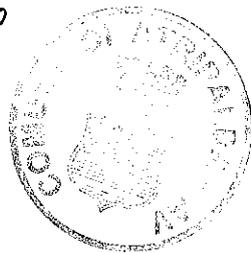


3.3. TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO

Viene così calcolata in € 0,04 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 mensa scolastica.

Atripalda, 01/03/2016



Il Responsabile del 1° Settore
(Dott. Paolo De Giuseppe)



COMUNE DI ATRIPALDA - MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA - Anni 2016-2017						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	
PRIMA SETTIMANA	PASSATA DI LENTICCHIE CON PASTA	PASSATA DI ZUCCHINE CON PASTA	RISO AL POMODORO	FUSILLI PISELLI E PROSCIUTTO COTTO	PIZZA AL POMODORO	
	BOCCONCINI DI POLLO	SOGLIOLA IMPANATA	FRITTATA AL FORNO	COTELETTA DI POLLO	BOCCONCINI DI LATTE VACCINO	
	PUREA DI PATATE	SPINACI ALL'AGRO	POMODORI ALL'INSALATA	FAGIOLINI ALL'INSALATA	CAROTE ALL'INSALATA	
SECONDA SETTIMANA	MINESTRONE	GNOCCHI(FRESCHI) AL POMODORO	PASSATA DI FAGIOLI CON PASTA	RISO IN BRODO VEGETALE	PIZZA AL POMODORO	
	SALSICCIA DI TACCHINO	FORMAGGIO (CACIOTTA)	SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	ARISTA DI MAIALE	PROSCIUTTO COTTO	
	SPINACI	PISELLI CON PROSCIUTTO COTTO	CAROTE ALL'INSALATA	PATATE PREZZEMOLATE	POMODORI ALL'INSALATA	
TERZA SETTIMANA	DITALONI AL BURRO	PASSATA DI CECI CON PASTA	PASTA AL POMODORO	MINESTRONE DI RISO	PIZZA AL POMODORO	
	VITELLO ALLA PIZZAIOLA	PLATESSA IMPANATA	PETTO DI TACCHINO IN UMIDO	FRITTATA AL FORNO	MOZZARELLA DI LATTE VACCINO	
	CAROTE ALL'INSALATA	POMODORI ALL'INSALATA	SPINACI ALL'AGRO	PISELLI CON PROSCIUTTO	PATATE PREZZEMOLATE	
QUARTA SETTIMANA	PASTA E PISELLI	PASTA E PATATE	RISO AL POMODORO	FUSILLI PISELLI E PROSCIUTTO	PIZZA AL POMODORO	
	PROSCIUTTO COTTO	PETTO DI POLLO IN COTELETTA	SCALOPPINA DI VITELLO	SOGLIOLA IMPANATA	FORMAGGIO	
	SPINACI AL BURRO	PISELLI E PROSCIUTTO COTTO	PUREA DI PATATE	POMODORI ALL'INSALATA	CAROTE ALL'INSALATA	
<p>La pizza dovrà essere preparata nel centro di cottura. In presenza di difficoltà tecniche potrà essere sostituita con pasta o riso al pomodoro. Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 gr e frutta fresca di stagione (circa 200 gr per alunno)</p>						
<p>Vistato: SIAN Prof. 5616 del 17/11/2015</p>						

Tabella Dietetica

MENU' PRIMA SETTIMANA

LUNEDI

Pasta e lenticchie	<i>um</i>	<i>materna</i>	<i>elementare</i>	<i>media</i>
Pasta	g	50-- kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Lenticchie		60-- kl 195	70-- kl 227	80-kl 260
Cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		374	441	510
<u>Bocconcini di pollo</u>				
Petto di pollo	g	70-- kl 68	80-- kl 77	100-- kl97
Latte		10-- kl 48	10-- kl 48	10-- kl 48
Uovo	n.	¼-- kl 39	¼-- kl 39	¼-- kl 39
Farina bianca		q.b.	q.b.	q.b.
Semi di sesamo		q.b.	q.b.	q.b.
Salsa di soia		q.b.	q.b.	q.b.
Insalata lattughino		q.b.	q.b.	q.b.
Limoni	n.	1/2	1/2	1/2.
Sale e Olio extravergine d'oliva		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		155	164	184
<u>Broccoli all'insalata</u>				
broccoli	g	100-- kl 27	120-- kl 32	140-- kl 37
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e limone		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		72	77	91
Totale kl lunedì		601	682	785

MARTEDI

<u>Risotto alle zucchini</u>				
Riso	g	60-- kl 217	70-- kl 253	80--kl 290
Brodo		q.b.	q.b.	q.b.
Zucchini		30-- kl 3	40-- kl 5	50-- kl 6
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	7-- kl 26
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		284	325	376
<u>Scaloppina al pomodoro</u>				
Fettina di vitello 1° taglio	g	70-- kl 64	80-- kl 73	100-- kl92
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Pomodori pelati		20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Farina		q.b.	q.b.	q.b.
Origano e aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		104	123	151
<u>Spinaci all'agro</u>				
Spinaci	g	150-- kl 46	180-- kl 55	200-- kl62
Limone		15	20	20
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Sale e aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		82	91	98
Totale kl martedì		470	539	625

MERCOLEDÌ

<u>Pasta al pomodoro</u>				
Pasta	g	60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Pomodori pelati		60-- kl 12	70-- kl 15	80-- kl 17
Carote, sedano, cipolle		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Totale kl		281	323	377
<u>Frittata di carciofi</u>				
Carciofi	g	30-- kl 6	40-- kl 7	40-- kl 7
Uova	n.	1-- kl 156	1-- kl 156	1-- kl 156
Aceto		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva		q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano		q.b.	q.b.	q.b.
Sale e pepe		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		162	163	163
<u>Bieta all'insalata</u>				
Bieta	g	130-- kl 22	150-- kl 25	150-- kl 25
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		67	70	79
Totale kl mercoledì		510	556	619

GIOVEDI

<u>Fusilli, piselli e prosciutto cotto</u>			
Fusilli	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Piselli	20-- kl 15	30-- kl 22	40-- kl 29
Prosciutto cotto	20-- kl 82	20-- kl 82	20-- kl 82
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 63
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Totale kl	375	421	489
<u>Cotoletta di pollo</u>			
Petto di pollo	g 70-- kl 67	80-- kl 77	100-- kl 97
Uova	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.
Pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	3-- kl 27	3-- kl 27	5-- 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	94	104	142
<u>Fagiolini all'insalata</u>			
Fagiolini	150-- kl 25	200-- kl 34	200--kl34
Olio extravergine d'oliva	4- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Aglione	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	61	70	70
Totale kl giovedì	530	595	701

VENERDI

<u>Pasta al gratin</u>				
Pasta	g	60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl 285
Besciamella		30-- kl 330	30-- kl 330	30-- kl 330
Fontina a tocchetti		10-- kl 34	10-- kl 34	15-- kl 51
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	7-- kl 63
Totale kl		642	681	759
<u>Merluzzo</u>				
Filetto di merluzzo	g	80-- kl 60	100-- kl 75	120-- kl 90
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		3-- kl 27	4-- kl 36	5-- kl 45
Limone, prezzemolo e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Farina		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		87	111	135
<u>Carote all'insalata</u>				
Carote	g	100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		69	69	84
Totale kl venerdi		798	830	978

MENU' II SETTIMANA

LUNEDI

<u>Minestrone</u>				
Pasta	g	40-- kl 143	50-- kl 179	60-- kl214
Verdure miste(carote, fagioli, sedano, etc.)		80-- kl 160	90-- kl 180	90-- kl180
Pomodori pelati		20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Parmiggiano o grana grattugiato		5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl		361	422	466
<u>Tacchino in umido</u>				
Coscio di tacchino a pezzi senz'osso	g	70-- kl 130	90-- kl 167	100-kl186
Peperoni		10-- kl 2	15-- kl 2	20-- kl 3
Pomodori pelati		10-- kl 3	15-- kl 4	20-- kl 4
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	5-- kl 45	5-- kl 45
Farina, sale e cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		171	218	238
<u>Broccoli all'insalata</u>				
broccoli	g	100-- kl 27	120-- kl 32	140-- kl37
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e limone		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		72	77	91
Totale kl lunedì		604	717	795

MARTEDI

<u>Gnocchi al sugo</u>				
Gnocchi	g	60-- kl 220	70-- kl 257	80--kl 294
Pomodori pelati		50-- kl 10	60-- kl 12	70-- kl 14
Carote, sedano, cipolle		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 18	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- 45
Totale kl		284	327	383
<u>Formaggio (caciotta)</u>				
	g	50-- kl 130	60-- kl 156	70-- kl182
Totale kl		130	156	182
<u>Verdura al gratin</u>				
Spinaci e biette		150-- kl 46	150-- kl 46	180-- kl55
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Pane grattugiato, aglio e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		91	91	109
Totale kl martedì		505	574	674

MERCOLEDI

<u>Pasta e fagioli</u>			
Pasta	g 50-- kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Piselli	80-- kl 83	90-- kl 93	100-kl104
Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	262	307	354
<u>Sogliole alla mugnaia</u>			
Sogliola	g 100-- kl 81	150-- kl 121	180-kl145
Burro	5-- kl 38	6-- kl 45	8-- 60
Farina bianca	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e pepe	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	119	166	205
<u>Carote all'insalata</u>			
Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl mercoledì	450	542	643

GIOVEDÌ

<u>Risotto alla milanese</u>				
Riso	g	60-- kl 217	70-- kl 253	80--kl 290
Brodo		q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano		Una bustina /5	Una bustina/5	Una bustina /5
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	7-- kl 26
Burro		4-- kl 30	5-- kl 37	6-- kl 44
Sale e cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		266	312	360
<u>Arista di maiale</u>				
Maiale magro	g	60-- kl 84	80-- kl 112	100-kl141
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		120	157	195
<u>Patate prezzemolate</u>				
Patate	g	150-- kl 127	200-- kl 170	200-kl170
Limone		20	20	20
Aglio e prezzemolo		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Totale kl		163	206	206
Totale kl giovedì		549	675	761

VENERDI

<u>Pastina all'uovo in brodo vegetale</u>			
Pastina all'uovo	g	60-- kl 220	70-- kl 257 80--kl294
Carote, sedano, cipolle		10	15 20
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 18	6-- kl 22 8-- kl 29
Sale		q.b.	q.b. q.b.
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- 36 5-- 45
Totale kl		274	315 368
<u>Prosciutto cotto</u>			
	g	40-- kl 164	50-- kl 206 70--kl288
Totale kl		164	206 288
<u>Pomodori all'insalata</u>			
Pomodori		150-- kl 25	180-- kl 30 200--kl34
Basilico		q.b.	q.b. q.b.
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	4-- kl 36 4-- kl 36
Totale kl		61	66 70
Totale kl venerdì		499	587 726

MENU' III SETTIMANA

LUNEDI

<u>Rigatoni al burro</u>			
Rigatoni (o altro formato)	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80--kl285
Burro	4-- kl 30	5-- kl 37	6-- kl 44
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
Parmiggiano o grana grattugiato	5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	263	309	359
<u>Vitello alla pizzaiola</u>			
Fettina di vitello 1° taglio	g 70-- kl 64	80-- kl 73	100-- kl92
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	104	123	151
<u>Carote all'insalata</u>			
Carote	g 100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	69	69	84
Totale kl lunedì	436	501	594

MARTEDI

<u>Pasta e ceci</u>				
Pasta	g	50-- kl 179	60-- kl 214	70--kl250
Ceci		60-- kl 200	70-- kl 233	80-kl266
Cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Olio e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		379	447	516
<u>Platessa impanata</u>				
Filetto di platessa	g	80-- kl 60	100-- kl 75	120-kl100
Uova	n	1 /5 razioni	1 /5 razioni	1 /5 razioni
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		2-- kl 18	3-- kl 27	4-- kl 36
Pane grattugiato		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		78	102	136
<u>Pomodori all'insalata</u>				
Pomodori		150-- kl 25	180-- kl 30	200--kl34
Basilico		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Totale kl		61	66	70
Totale kl martedì		518	615	722

MERCOLEDI

<u>Pasta al pomodoro</u>				
Pasta	g	60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl285
Pomodori pelati		60-- kl 12	70-- kl 15	80-- kl 17
Carote, sedano, cipolle		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Totale kl		281	323	377
<u>Petto di tacchino al limone</u>				
Petto di tacchino	g	70-- kl 101	80-- kl 116	100-kl145
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Succo di limone		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		137	152	190
<u>Spinaci all'agro</u>				
Spinaci	g	150-- kl 46	180-- kl 55	200-- kl62
Limone		15	20	20
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Sale e aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		82	91	98
Totale kl mercoledì		500	566	665

GIOVEDI

<u>Minestrone di riso</u>			
Riso Parboiled	g 50-- kl 180	50-- kl 180	60-- kl 217
Verdure miste(carote, fagioli, sedano, etc.)	80-- kl 160	90-- kl 180	90-- kl 180
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl	398	423	469
<u>Frittata di zucchine</u>			
Zucchine	g 30-- kl 3	40-- kl 5	40-- kl 6
Uova	n. 1-- kl 156	1-- kl 156	1-- kl 156
Aceto	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e pepe	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	159	161	162
<u>Piselli con prosciutto</u>			
Piselli	g 150-- kl 114	180-- kl 136	200-- kl 152
Prosciutto	15-- kl 31	18-- kl 38	20-- kl 43
Olio extravergine d'oliva	3-- kl 27	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	172	210	240
Totale kl giovedì	729	794	871

VENERDI

<u>Pasta e patate</u>				
Pasta di semola	g	50-- kl 179	50-- kl 179	60-- kl214
Patate		60-- kl 51	60-- kl 51	70-- kl 59
Carote, sedano, cipolle, prezzemolo		10	15	20
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	8-- kl 30
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale e brodo		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		285	288	348
<u>Mozzarella</u>				
		50-- kl 121	70-- kl 170	100-kl243
Totale kl		121	170	243
<u>Fagiolini all'insalata</u>				
Fagiolini		150-- kl 25	200-- kl 34	200--kl34
Olio extravergine d'oliva		4- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		61	70	70
Totale kl venerdi		467	528	661

MENU' IV SETTIMANA

LUNEDI

<u>Pasta e piselli</u>			
Pasta di semola	g 60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl285
Piselli	g 30-- kl 22	40-- kl 30	40-- kl 30
Pomodori pelati	20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva	4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Parmigiano o grana grattugiato	5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl	294	343	387
<u>Prosciutto cotto</u>			
	g 40-- kl 164	50-- kl 206	70-- kl288
Totale kl	164	206	288
<u>Spinaci al burro</u>			
Spinaci	g 120-- kl 37	150-- kl 46	180--kl 55
Burro	3-- kl 22	5-- kl 37	6-- kl 45
Parmigiano o grana grattugiato	2-- kl 7	3-- kl 11	4-- kl 15
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl	66	94	115
Totale kl Lunedì	524	643	790

MARTEDI

<u>Pasta e zucchine</u>				
Pasta di semola	g	60-- kl 214	70-- kl 250	80-- kl285
Zucchine	g	30-- kl 3	40-- kl 5	40-- kl 6
Pomodori pelati		20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Parmiggiano o grana grattugiato		5-- kl 18	5-- kl 22	6-- kl 22
Totale kl		275	318	363
<u>Cotoletta di pollo</u>				
Petto di pollo	g	70-- kl 67	80-- kl 77	100-- kl97
Uova		1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.
Pane grattugiato		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		3-- kl 27	3-- kl 27	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		94	104	142
<u>Broccoli all'insalata</u>				
broccoli	g	100-- kl 27	120-- kl 32	140-- kl37
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e limone		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		72	77	91
Totale kl martedì		441	499	596

MERCOLEDÌ

<u>Risotto ai carciofi</u>				
Riso	g	60-- kl 217	70-- kl 253	80-- kl290
Brodo		q.b.	q.b.	q.b.
Cuore di carciofi		30-- kl 6	40-- kl 9	50-- kl 11
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 19	6-- kl 22	7-- kl 26
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Sale e cipolla		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		287	329	381
<u>Scaloppina al pomodoro</u>				
Fettina di vitello 1° taglio	g	70-- kl 64	80-- kl 73	100-- kl92
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	5-- kl 45	6-- kl 54
Pomodori pelati		20-- kl 4	30-- kl 5	30-- kl 5
Farina		q.b.	q.b.	q.b.
Origano e aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		104	123	151
<u>Verdura al gratin</u>				
Spinaci e biette		150-- kl 46	150-- kl 46	180-- kl55
Olio extravergine di oliva		5-- kl 45	5-- kl 45	6-- kl 54
Pane grattugiato, aglio e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		91	91	109
Totale kl mercoledì		482	543	641

GIOVEDI

<u>Gnocchi al sugo</u>				
Gnocchi	g	60-- kl 220	70-- kl 257	80--kl 294
Pomodori pelati		50-- kl 10	60-- kl 12	70-- kl 14
Carote, sedano, cipolle		q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato		5-- kl 18	6-- kl 22	8-- kl 30
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- 45
Totale kl		284	327	383
<u>Formaggio (Provolone dolce)</u>				
	g	50-- kl 182	60-- kl 219	70-- kl255
Totale kl		182	219	255
<u>Fagiolini all'insalata</u>				
Fagiolini		150-- kl 25	200-- kl 34	200--kl34
Olio extravergine d'oliva		4- kl 36	4-- kl 36	4-- kl 36
Aglio		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		61	70	70
Totale kl giovedì		527	616	708

VENERDI

Pizza al pomodoro	g	150-- kl 370	180-- kl 440	180-kl440
Merluzzo in umido	g	100-- kl 75	120-- kl 90	120--kl90
Pomodori pelati		50-- kl 10	60-- kl 12	60-- kl 12
Aglione, Prezzemolo e sale		q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva		4-- kl 36	5-- kl 45	5-- kl 45
Totale kl		121	137	137
Carote all'insalata				
Carote	g	100-- kl 33	100-- kl 33	120--kl 39
Olio extravergine di oliva		4-- kl 36	4-- kl 36	5-- kl 45
Sale		q.b.	q.b.	q.b.
Limone o aceto		q.b.	q.b.	q.b.
Totale kl		69	69	84
Totale kl venerdì		560	646	661

N.B.

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

Esse sono state redatte seguendo le indicazioni fornite dai LARN e garantiscono un apporto di Energia di poco superiore al 40% del fabbisogno medio giornaliero, per la fascia di età considerata.

Per pasta al burro o al gratin, oltre al condimento previsto in tabella, fornire al momento del consumo latte caldo e burro, da aggiungere al momento della distribuzione, se necessarie.

Fornire in ogni caso tutti i refettori di sale, olio extravergine d'oliva, aceto o limone, per l'integrazione del condimento dei contorni, se necessario.

Prot. 4162/SIAN

N.° SET. 2009
08 SET. 2009

Il Responsabile s.s. Igiene della Nutrizione
Dott. Francesco Policicchio



Handwritten signature of the responsible official.