



COMUNE DI LEONFORTE

(Provincia di Enna)

SETTORE 6 : CULTURA SPORT ISTRUZIONE SVILUPPO ECONOMICO

Leonforte, 26/09/2014

DETERMINAZIONE DEL CAPO SETTORE

N. Ord. 54_ Registro servizio cultura

N. Ord. 598 Registro Generale 29 SET 2014

OGGETTO: Indizione procedura aperta ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163/2006 per la concessione del servizio di refezione scolastica per l'anno 2014/2015 da destinare ai bambini delle scuole materne e a n.2 classi di scuola elementare a tempo prolungato. CIG: 5936674A5B

IL CAPO SETTORE

Premesso che è intendimento dell'Amministrazione Comunale avviare il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico corrente.

Che nel piano degli obiettivi 2014 assegnati con deliberazione di G.M. n 101 del 29/07/2014 vi è nel settore Cultura l'avvio della refezione scolastica, previo studio e comparazione dei costi/benefici tra l'affidamento esterno e la gestione interna.

Che dalla relazione prodotta dal Capo Settore con nota prot. 13612 del 14 luglio 2014, diretta al Signor Sindaco, all'Assessore alla P.I., al segretario Generale, si evince la non convenienza economica e gestionale del servizio in gestione diretta;

Che le modalità e criteri adottati nell'anno precedente e richiamati nella delibera di G. M. n 99/2012 hanno dato garanzia di una gestione del servizio mensa sotto l'aspetto di qualità, efficienza ed economia;

Considerato, pertanto, che si rende necessario provvedere urgentemente alla scelta d' idoneo contraente con l'affidamento in concessione della fornitura e preparazione dei pasti nonché al loro trasporto e che il servizio di che trattasi, decorrerà presumibilmente dal mese di Ottobre 2014 e terminerà presumibilmente il 31 maggio 2015 mediante procedura aperta, ai sensi del comma 3 dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006;

Dato atto L'importo posto a base d'asta è fissato in € 3,00 IVA inclusa per ogni pasto fornito. per un presunto numero di pasti giornalieri mediamente che si attesta a circa 200 sulla base dei dati del precedente anno scolastico per un importo complessivo presunto dell'appalto in € 80.000,00 (diconsi euro ottantamila/00) IVA inclusa.;

Considerato che in atto in assenza di bilancio il Comune non è nelle condizioni di anticipare il pagamento del pasto mensa giornaliero degli insegnanti e collaboratori scolastici e che gli stessi verranno pagati dagli insegnanti, previo successivo rimborso, giusta nota della Direzione didattica prot. 17861 del 22.09.2014

Ritenuto di dover avviare il servizio a totale copertura dell'utenza, senza la contribuzione di un euro a pasto da parte del Comune per le fasce meno abbienti, in quanto ai sensi dell'art. 191 del TUEL questo Comune avendo presentato nell'ultimo rendiconto disavanzo di Amministrazione non può assumere alcun impegno per servizi non espressamente previsti per legge, fermo restando che in sede di approvazione di bilancio in caso di disponibilità nell'apposito capitolo, possa comunque reintrodursi la quota di contribuzione.

Visti gli schemi del bando di gara, del capitolato speciale d'appalto e del Duvri, concernenti il servizio di refezione scolastica, dai quali si desumono, ai sensi della L. R. n. 48/91, le condizioni essenziali del contratto e che fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto il vigente Ord. EE.LL. in Sicilia, così come modificato dalla L.R. 07/09/98, n. 23 e ss.mm.ii;

DETERMINA

1. Indire gara per l'affidamento in concessione del servizio di preparazione e fornitura pasti per la mensa nelle scuole materne ed elementari, anno scolastico 2014//2015, periodo Novembre 2014- maggio 2015, mediante procedura aperta, ai sensi del comma 3 dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006;
2. Approvare lo schema di bando di gara sub "A" da pubblicarsi all'Albo Pretorio del Comune e sul sito on -line lo schema di capitolato speciale di appalto, DRUVI sub "B", che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale.
3. Stabilire che l'importo posto a base d'asta in € 3,00 IVA inclusa per ogni pasto fornito (numero approssimativo di pasti giornalieri è di 200), importo complessivo presunto dell'appalto di € 80.000,00 (diconsi euro ottantamila/00) IVA inclusa;
4. Impegnare con successivo ed apposito atto la somma necessaria per il pagamento dei pasti a favore del personale scolastico, previa disponibilità e sufficiente stanziamento nell'apposito capitolo di bilancio 2014, dando atto che in sede di avvio e fino a quanto non verranno reperite le somme necessarie i pasti verranno pagati direttamente dal personale ATA e dagli insegnanti;
5. Stabilire per l'eventuale contribuzione da parte del comune a favore delle fasce meno abbienti si provvederà con successivi atti qualora vi sarà sufficiente stanziamento nell'apposito capitolo.

Visto:

Si attesta la regolarità contabile

(art. 55, comma 5 Legge 142/91 – L.R. 48/91)

IL CAPO SETTORE FINANZIARIO

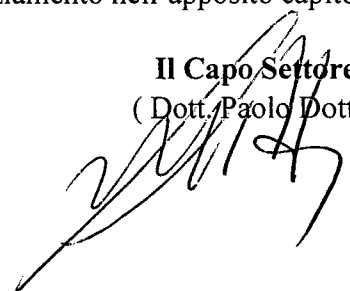
(Dr. Nicola Costa)

26/08/2014

La presente non esprime sudizi finanziari

Il Capo Settore

(Dott. Paolo Dottore)





COMUNE DI LEONFORTE

Provincia di Enna

Allegato "A" alla determinazione n. 598 del 29 SET 2014

BANDO DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA PASTI PER LA MENSA NELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Cig: [5936674A5B] ENTE CONCEDENTE

COMUNE DI LEONFORTE — Corso Umberto 231, 94013 Leonforte (En)
tel. 0935/902174 -

L'Amministrazione Comunale di Leonforte – Settore Cultura e Sport - 94013 Leonforte (EN) ha indetto con determinazione del Capo Settore n. del una procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di preparazione e fornitura pasti per la mensa nelle scuole materne e per n. 2 classi a tempo prolungato della scuola elementare del Plesso "Branciforti", secondo le condizioni indicate nel capitolato d'appalto e nel presente bando di gara. tel. 0935/902174. Indirizzo Internet Comune di Leonforte: www.comuneleonforte.it

OGGETTO

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, la riscossione della quota di costo a carico degli utenti e lo smaltimento dei rifiuti. **CPV 55524000-9**

DURATA E VALORE DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio, che si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico in cui sono previste lezioni pomeridiane, decorrerà dal mese di Novembre 2014 e terminerà presumibilmente al 31 maggio 2015.

L'importo posto a base d'asta è fissato in € 3,00 IVA INCLUSA per ogni pasto fornito. Il presunto numero di pasti giornalieri è di 200 costituito dalla media del numero dei partecipanti alla mensa nell'anno scolastico 2013/2014. L'importo complessivo presunto dell'appalto è fissato in € 80.000,00 (diconsi euro ottantamila) IVA inclusa. In ogni caso l'effettivo importo da corrispondere sarà computato sul numero di pasti effettivamente fornito dal lunedì al venerdì di ogni settimana come meglio esplicitato nell'allegato capitolato e comunque nel limite dell'importo massimo di € 80.000,00.

Il servizio oggetto della presente concessione è finanziato dagli utenti fruitori del servizio. Per quanto attiene il pagamento del personale della scuola lo stesso verrà anticipato dal personale ATA e dagli insegnanti, salvo successivo rimborso agli stessi da parte del comune.

L'eventuale quota di contribuzione da parte del Comune per le fasce meno abbienti sarà stabilita successivamente qualora le condizioni di bilancio lo consentiranno.

Per detta ragione le adesioni potranno essere inferiori alle frequenze, per cui la ditta nel concorrere dovrà accettare la condizione che il numero dei pasti potrà essere inferiore all'importo massimo preventivato.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi del comma 3 dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e sarà aggiudicata a favore della migliore offerta secondo il criterio

del prezzo più basso rispetto all'importo a base d'asta ai sensi dell'art. 82, comma 1 del suddetto decreto. Ogni operatore economico interessato può presentare una sola offerta. Saranno ammesse solo le offerte in ribasso e saranno escluse quelle alla pari e/o in aumento. In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, ha valore quella più favorevole per il Concedente.

Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la medesima dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, e dovrà restare fisso e invariato per tutta la durata dell'appalto.

Il Comune concederà, su richiesta della ditta aggiudicataria, per l'intera durata della concessione, in comodato d'uso gratuito le cucine comunali situate nel plesso Liardo sito a Leonforte in Piazza Parano e si farà carico di pagare tutte le utenze relative alle cucine e di provvedere alla sola manutenzione straordinaria, mentre la manutenzione ordinaria sarà di competenza della ditta aggiudicataria, comprese le pulizie e lo smaltimento dei rifiuti.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta.

L'Amministrazione, e per essa il Responsabile del procedimento di gara, si riserva di disporre con provvedimento motivato, ove ne ricorra la necessità, l'annullamento, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle operazioni della medesima.

Nessun compenso o rimborso spetta alla ditta per la redazione dell'offerta.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

- iscrizione alla C.C.I.A.A. corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. n. 252 del 03/06/1998 per preparazione, confezionamento, fornitura e distribuzione di pasti caldi, di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella fissata per la gara, in originale o in copia autenticata;

- **dichiarazione di regolarità contributiva da cui si evince:**

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

In caso di R.T.I. non ancora costituito il contenuto dei superiori punti, ove non specificato, dovrà riguardare ogni singola impresa che farà parte del raggruppamento stesso.

- possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine;
- essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008;
- non aver subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico- sanitari;
- di possedere i requisiti di cui all'allegato "B".

DATA E LUOGO DI PRESENTAZIONE DEL PLICO

Per partecipare alla gara, le Ditte interessate dovranno far pervenire alla sede del Comune di Leonforte in Corso Umberto 231, entro il termine perentorio delle ore 9,30 del giorno martedì 14 ottobre 2014, in plico chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recante il nominativo o ragione sociale e l'indirizzo del mittente, nonché il riferimento all'oggetto dell'offerta così come meglio specificato:

***"OFFERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
2014/2015".***

Documenti che devono essere inseriti nel plico: Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, in apposite e separate buste:

- **Offerta economica** (busta contrassegnata "A"): redatta in italiano su foglio di carta resa legale, conforme al modello (allegato A), debitamente datata e sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta, dovrà indicare il ribasso che si offre, espresso in cifre e in lettere ed esclusivamente in misura percentuale, con due cifre decimali riferito all'importo posto a base d'asta.

L'offerta dovrà essere chiusa in apposita busta, recante all'esterno la dicitura "offerta economica", debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura. In tale busta non vanno inseriti altri documenti.

- **Documentazione** (busta contrassegnata "B"): In separata busta sigillata, recante all'esterno la sola dicitura "*Contiene documentazione*" e inserita a sua volta nel plico principale, dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, tutta la seguente documentazione:

> **richiesta di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva di certificazione e atto notorio attestante il possesso dei requisiti di partecipazione, sottoscritta ai sensi del D.P.R. n 445/2000 dal Legale Rappresentante, con allegata copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità**, redatta in italiano, in carta libera conforme al modello (allegato B). In caso d'inottemperanza a quanto attestato nella dichiarazione d'impegno di cui sopra, la Ditta sarà automaticamente decaduta dall'aggiudicazione senza alcuna pretesa, consentendo all'Amministrazione Comunale di incamerare la cauzione provvisoria del 2% (che comunque va versata) a titolo di risarcimento danno con riserva di azione per maggiore danno e di procedere all'aggiudicazione alla successiva ditta in graduatoria;

> **in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi da costituirsi** (art. 34, comma 1, lettere D - E) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., **le imprese dovranno dichiarare** che si impegnano ai sensi dell'art. 37, comma 8 del D. Lgs. 163/2006 in caso di aggiudicazione a costituire il raggruppamento di imprese 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 essi indicato come capo gruppo, la quale stipulerà il contratto in modo e per conto proprio e delle mandanti. In caso di riunione di Imprese, la dichiarazione (allegato B) dovrà essere redatta e sottoscritta da ogni singola Impresa;

> **dichiarazione** che in caso di aggiudicazione la Ditta si obbligherà ai sensi della L.R. 15/2008 (Misure di contrasto alla criminalità organizzata) e della Legge n. 136/2010, art. 3 (Tracciabilità dei flussi finanziari), ad aprire un conto corrente unico sul quale confluiranno tutte le somme relative all'appalto, valevole per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo di bonifico bancario e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

> **copia del capitolato speciale d'appalto**, timbrato e sottoscritto pagina per pagina, per accettazione e presa visione.

> **copia del DUVRI**, timbrato e sottoscritto pagina per pagina, per accettazione e presa visione.

> **cauzione provvisoria**, ammontante ad €. 1.600,00 pari al 2% dell'importo contrattuale complessivo prestato mediante polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa, ovvero mediante assegno circolare. Detta cauzione se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa deve:

1. prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escursione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante;
2. avere validità per almeno giorni 180 dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento dell'aggiudicazione del contratto medesimo mentre ai

non aggiudicatari sarà restituita entro giorni 30 dall'aggiudicazione.

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

L'apertura delle buste pervenute avrà luogo nel Municipio di Leonforte (En) - Corso Umberto 231, in seduta pubblica, il giorno 14/10/2014, alle ore 10,30 e sarà presieduta dal sottoscritto Responsabile del Settore assistito dalla commissione che sovrintende all'espletamento della gara.

In primo luogo, si procederà all'apertura della **BUSTA "B"**, contenente la documentazione amministrativa, e si procederà al controllo e alla valutazione della relativa documentazione contenuta.

Subito dopo avere esperito le procedure indicate nel paragrafo precedente, il Presidente procederà sempre in seduta pubblica all'apertura della **BUSTA "A"** – offerta economica – provvedendo a stabilire la relativa graduatoria.

- Se non saranno presentate offerte, la gara sarà dichiarata deserta. Non sono ammesse offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento a prodotti con caratteristiche diverse da quelle indicate nel capitolato d'oneri.
- La gara avrà inizio all'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente alla gara.
- L'appalto sarà aggiudicato anche nel caso in cui risulti una sola offerta purchè ritenuta valida.
- I rappresentanti delle imprese partecipanti alla gara sono ammessi ad assistere all'apertura delle buste.

La ditta aggiudicataria s'intenderà obbligata per tutti gli effetti di legge con il solo atto di aggiudicazione.

ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA GARA

Entro 15 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, la ditta dovrà versare un deposito cauzionale pari al 5% della aggiudicazione o idonea polizza fidejussoria di pari importo. Le spese contrattuali accessorie relative e conseguenti sono a carico della ditta aggiudicataria. E' assolutamente vietato il subappalto, totale o parziale, del servizio oggetto del presente appalto.

PUBBLICITA'

Il presente bando verrà pubblicato all'Albo Pretorio on-line dell'Ente e verrà, inoltre, pubblicato sul sito internet del Comune di Leonforte: www.comuneleonforte.it. Il capitolato speciale d'appalto, infine, sarà consultabile presso il Settore Cultura nei seguenti orari: Lunedì / Venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento di gara è il Dott. Paolo Dottore

La documentazione degli atti relativi alla presente gara è visionabile all'indirizzo internet del Comune di Leonforte: www.comuneleonforte.it, e può essere richiesta in cartaceo presso gli Uffici del Settore Cultura e Sport sito nel Largo Melvin Jones di Leonforte, nelle ore d'ufficio - Telefono 0935/90217 oltre ad ulteriori informazioni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo all'apertura delle buste o di prorogare la data per sopravvenute difficoltà organizzative dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano vantare alcuna protesta a riguardo.

Leonforte li,

Allegati:

- Modello A)
- Modello B)

II CAPO SETTORE
(Dott. Paolo Dottore)

COMUNE DI LEONFORTE

(PROV. DI ENNA)

Allegato "B" alla determinazione n. 598 del 29 SET 2014

**CAPITOLATO SPECIALE E DUVRI AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA anno scolastico 2014/2015
ALUNNI SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI NOVEMBRE 2014 – MAGGIO 2015)**

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 - Oggetto, durata e forma dell'appalto.

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni, per gli insegnanti impegnati nel servizio di assistenza alla mensa e il personale ATA, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e la pulizia dei mobili e delle suppellettili, dei locali della mensa, compresa la riscossione della quota di costo a carico degli utenti e lo smaltimento dei rifiuti.

L'appalto decorrerà presumibilmente dal mese di novembre 2014 e terminerà il 31 maggio 2015. L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria e in caso di mancato gradimento da parte degli utenti del servizio.

Art. 2 - Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione di pasti confezionati a carico della ditta agli alunni delle scuole materne ed elementari, che insistono sul territorio del Comune di Leonforte. Esso comprende la distribuzione dei pasti presso i plessi delle scuole materne ed elementari, oltre le attività in ordine alla veicolazione e consegna e lo smaltimento dei rifiuti. L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì. La distribuzione dei pasti dovrà essere eseguita presso i plessi scolastici delle medesime scuole di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2014/2015:

1° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE MATERNE (zona Torretta, via Lombardia): N. alunni 194.

2° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE MATERNE (P.zza Parano, via Collegio, via della Resistenza): N. alunni 217.

2° CIRCOLO DIDATTICO SCUOLE ELEMENTARI (P.zza Parano, Via Santangelo): N. alunni 40.

Il numero dei pasti oggetto della fornitura sarà determinato in base al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio e da altre cause circostanti.

Le quantità giornaliere dei pasti saranno stabilite sulla base delle presenze effettive che saranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalle direzioni didattiche delle scuole, al concessionario, dalle ore 9.10 alle ore 9.40 di tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le prescrizioni di cui ai commi precedenti del presente articolo.

Nella preparazione dei pasti il concessionario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Inoltre, le imprese che parteciperanno alla gara con sede operativa fuori Leonforte, al fine di garantire e conservare la qualità di pasti caldi dovranno impegnarsi a utilizzare il centro pasto sito in Leonforte, Plesso Liardo di Piazza Parano, dotato di cucine ed attrezzature fisse idoneo all'uso in quanto già utilizzato per la refezione dell'anno precedente dando che la macchina impacchettatrice risulta inutilizzabile perché fuori uso e non riparabile. Le imprese partecipanti con sede operativa a Leonforte potranno utilizzare il proprio centro pasto purché in regola con le norme igienico-sanitarie

Art. 3 - Condizioni

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a predisporre tabelle dietetiche a cura di un pediatra

regolarmente vistate dall'ASP di Enna. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordate con i responsabili dei Servizi Sanitari e con l'Amministrazione Comunale. Le eventuali variazioni concordate non comporteranno modifiche del prezzo del pasto offerto dal concessionario.

Le pietanze da somministrare sono indicate nel presente capitolato e nelle tabelle dietetiche che saranno vistate e approvate dall'ASP competente per territorio. I pasti dovranno essere composti secondo le suddette tabelle dietetiche, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicati dalle tabelle medesime.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di badare a modificare i menù per migliorarne la qualità e la gradibilità degli stessi.

I pranzi somministrati dovranno essere prodotti secondo il sistema delle mono -razioni.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro dovrà essere contenuta in una vaschetta mono -razione termo sigillata, contrassegnata dal cognome e nome dell'utente, quindi, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienica sanitaria, in vaschette mono -razioni di alluminio mono-uso sigillate mediante termosaldatura, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo, devono essere apposte, in modo chiaramente leggibile le seguenti informazioni: Nome della ditta- Ingredienti- Scadenza.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente: Una vaschetta per il primo; una per il secondo una per il contorno; un panino confezionato in busta; frutta; una tovaglietta in carta monouso; kit monouso con posate, tovagliolo e bicchiere

La ditta dovrà provvedere altresì alla fornitura dell'acqua potabile in occasione del consumo dei pasti mediante appositi contenitori da collocare nei rispettivi plessi e/o con bottigliette confezionate.

Alle scuole dovranno pure essere forniti i generi necessari per condire le verdure (aceto di vino, olio extravergine d'oliva e sale fino). La ditta, inoltre, deve fornire materiale a perdere, quali tovagliette, bicchieri, posate.

Al fine di evitare dispersioni di temperatura le vaschette dovranno essere riposte e pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Art. 4 - Trasporto.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione «esclusivamente per prodotti alimentari». I veicoli per il trasporto devono essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati.

La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 5 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di

contaminazione microbica.

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

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Gli ortaggi e la frutta di stagione e di prima qualità,
- b) I legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei.
- c) Formaggi da condimento e da pasto deve essere di prima scelta e marchiato, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze:
- e) Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- f) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- g) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme l'olio di condimento, deve essere di tipo extravergine di oliva..
- h) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- i) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro..
- l) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.
- m) Le carni suine, bovine ed avicunicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione-
- n) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa o limando o di altre qualità sempre di piccola pezzatura

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/'62 n. 283.

Art. 6 – Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il concessionario di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti d'idoneità sanitaria del personale devono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Nei laboratori di produzione il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, deve indossare tute o sopravvesti, e idonei copricapo che contengano la capigliatura in condizione di pulizia.

Art. 7 - Comodato d'uso Cucine Comunali

Il Comune di Leonforte, concede, per le finalità di cui al presente capitolato, il comodato d'uso del centro di cottura sito presso il Plesso Liardo nei locali annessi alla medesima scuola comunale, completo e funzionante per la preparazione dei pasti, fatta eccezione della impacchettatrice, fuori uso

Il Comune s'impegna a pagare tutte le utenze concernenti il centro di cottura di cui è proprietario.

Il responsabile dell'impresa dovrà sottoscrivere apposito verbale di consegna del centro di cottura, impegnandosi ad effettuare tutta la manutenzione ordinaria e le pulizie dei locali e la pulizie finali, mentre eventuali manutenzioni straordinarie saranno a carico del comune.

Art. 8 - Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modi che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Enna, **un nucleo di controllo interno** di cui fanno parte il Capo Settore Cultura, il Funzionario Responsabile addetto al servizio o altro dipendente individuato dal Capo Settore, due rappresentanti dei genitori per ogni circolo didattico, un rappresentante dell'amministrazione.

I controlli saranno a vista ed effettuati in qualsiasi momento del servizio sia presso il centro di preparazione dei pasti che presso i singoli plessi scolastici, fermo restando che l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli nelle varie fasi del servizio.

Art. 9 - Modalità luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato, franco di ogni spesa, nei centri di refezione a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti. La consegna dei pasti caldi dovrà essere effettuata entro le ore 12.30. Tale orario deve essere osservato in modo tassativo e può essere modificato solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale. Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto ad una temperatura di 60°C per oltre 90 minuti dall'ora della consegna stessa. La quantità dei pasti forniti a ogni singola scuola dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovrà essere indicata anche la data, l'ora della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 10 - Prezzo del pasto

Il prezzo offerto deve essere comprensivo di tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese di trasporto ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 11 - Subappalto

Le imprese non possono subappaltare a terzi.

Art. 12 - Pagamenti.

Il pagamento del ticket dovuto al concessionario per la fornitura dei pasti avverrà direttamente dai genitori degli alunni, dagli insegnanti e dal personale ATA. Per quanto attiene il pagamento del personale della scuola lo stesso verrà anticipato dal personale ATA e dagli insegnanti, con successivo rimborso agli stessi da parte del comune.

Quando le condizioni del bilancio consentiranno di anticipare il pagamento pasti degli insegnanti e del personale ATA il Comune pagherà il costo dei pasti alla ditta a seguito presentazione di fattura mensile, previa verifica periodica del numero dei pasti consumati secondo modalità e scadenze convenute con il concessionario, da confluire su un conto corrente dedicato che verrà comunicato al Comune.

L'eventuale quota di contribuzione da parte del Comune per le fasce meno abbienti sarà stabilita successivamente qualora le condizioni di bilancio lo consentiranno.

Per il pagamento di eventuale contribuzione al costo dei pasti giornalieri da parte del Comune nei confronti delle fasce più deboli da individuare con appositi atti si provvederà a cura del Comune previa individuazione dei soggetti da parte dell'Ufficio e comunicazione alla ditta aggiudicataria. In tali casi la ditta aggiudicataria riscuoterà la parte spettante all'utente direttamente dai genitori mentre

la differenza sarà versata dal Comune di Leonforte, dietro presentazione di fattura mensile accompagnata dall'attestazione dell'Ufficio sulla rispondenza del numero dei pasti consumati da tale fascia.

Art. 13 - Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e sommi.

Art. 14 - Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica. L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale è reperibile. Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere con proprio personale alla raccolta dei rifiuti d'imballaggio e di ogni altro contenitore utilizzato per la fornitura dei pasti presso tutte le scuole servite e al conferimento al servizio pubblico di raccolta dei rifiuti solidi urbani, fatte salve le prescrizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n° 22 e al decreto legislativo 8 novembre 1997, n° 389.

Art. 15 - Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Art. 16- Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti alla gestione della fornitura.

Art. 17 - Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti

nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;

- nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.

1. In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 18 - Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.
- f) L'appalto è revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Enna o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze;
- g) la ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010. Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, esegua i pagamenti senza avvalersi del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e si procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo.

Art. 19 - Cauzione definitiva.

L'impresa aggiudicataria dell'appalto dovrà versare, entro 15 giorni dalla aggiudicazione, presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 5% dell'aggiudicazione. Il deposito resterà vincolato, per tutta la durata della concessione, a garanzia della corretta e regolare esecuzione di tutti gli obblighi ed impegni previsti dal presente capitolato e potrà essere utilizzato in caso di inadempienza o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta con l'obbligo per quest'ultima di provvedere all'integrazione della spesa. La cauzione potrà essere versata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa di pari importi.

Art. 20 - Controversie.

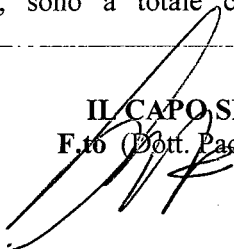
Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa

aggiudicataria. le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Enna.

Art. 21 - Spese contrattuali

Tutte le spese riguardanti i diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

IL CAPO SETTORE
F.to (Dott. Paolo Dottore)



MODELLO A

"IN BOLLO DA € 16,00"

**OFFERTA ECONOMICA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE
E FORNITURA PASTI
PER LA MENSA NELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI, DEL COMUNE DI
LEONFORTE**

Anno Scolastico 2014/2015

Al Comune di Leonforte
Corso Umberto 231
94013 Leonforte (En)

Il sottoscritto _____ nato
a _____ il _____
e residente in _____ via _____
codice fiscale _____ in qualità di _____
dell'Impresa _____
avente sede legale nel Comune di _____ via _____
Codice Fiscale/Partita IVA n. _____;

DICHIARA

Di offrire, per l'aggiudicazione della concessione del servizio in oggetto il ribasso percentuale del
_____ (espresso in cifre ed in lettere) riferito all'importo a base d'asta di € 3,00
IVA compresa per singolo pasto fornito e di proporre quindi un'offerta per singolo pasto pari a €
_____ (espresso in cifre ed in lettere) IVA compresa.

Luogo e data

_____ li _____

TIMBRO E FIRMA

MODELLO B

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA PASTI PER LA MENSA NELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI, DEL COMUNE DI LEONFORTE, ANNO SCOLASTICO 2014/2015 E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E ATTO NOTORIO ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente in _____
via _____ codice fiscale _____
in qualità di _____ della Ditta _____
avente sede legale nel Comune di _____ via _____
Codice Fiscale/Partita IVA n. _____;
con la presente

C h i e d e

che la ditta/società dal medesimo rappresentata sia ammessa a partecipare alla gara di appalto per il servizio di refezione scuole materna di cui all'oggetto.

A tal fine

D i c h i a r a
sotto la propria responsabilità

per la ditta/società da me rappresentata:

- 1) che la ditta/società che rappresenta è iscritta al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____ al n. _____ dalla data _____ con la seguente denominazione _____ con sede in _____ via _____ n. _____ e con la seguente forma giuridica: _____;
- 2) che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta sono:

(nel caso di più persone):

e che agli stessi è attribuita l'amministrazione congiunta/disgiunta *(cancellare l'opzione che non ricorre)*

- 3) che gli organi di amministrazione sono composti dalle seguenti persone *(indicare nominativi ed esatte generalità nonché i poteri a loro conferiti - in particolare per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società ed i consorzi tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti di rappresentanza):* _____

- 4) che per le società di cui all'art. 2506 cc i rappresentanti stabilmente la società in Italia sono i signori (*nome - cognome - luogo e data di nascita*): _____
- 5) (*per le società cooperative*) di essere in regola con le eventuali iscrizioni richieste dai Registri Regionali e/o elenchi prefettizi e/o albi nazionali prescritti dalla normativa di settore;
- 6) (*per le società cooperative*) di essere stata sottoposta a revisione in data _____ dalla quale non sono emerse irregolarità amministrativo-contabili;
- 7) che nei confronti di legali rappresentanti della ditta non sono state adottate misure di prevenzione e che, a propria conoscenza, non è in corso, per le medesime persone, alcun procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici, ai sensi delle leggi 31.5.1965 n. 575 e 13.9.1982 n. 646 e loro modificazioni con particolare riferimento alla legge 19.3.1990 n. 55;
- 8) che nei confronti della ditta/società non sono stati comminati provvedimenti di cui ai comini 1, 2, 3 e 4, dell'art. 10 ed al secondo comma dell'art. 10/ quater della legge 31.5.1965 n. 575 così come modificata dalla legge 19.3.1990 n. 55;
- 9) che non è mai stata pronunciata una sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale a carico dei Sigg.ri sottoelencati (*legali rappresentanti e direttore tecnico*): _____
- oppure che dal Casellario Giudiziale della procura della Repubblica di _____ a nome di _____ risulta: _____
- 10) che dal certificato della Camera di Commercio di _____ o in mancanza della Cancelleria del Tribunale di _____ risulta che la Società non si trova in stato di liquidazione e/o fallimento, che non ha presentato domanda di concordato nel quinquennio anteriore alla data dell'offerta e che per la stessa non è in corso una procedura di dichiarazione di fallimento, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o altra analoga situazione;
- 11) che la ditta/società è in possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alle cucine;
- 12) che la ditta/società è in regola con gli adempimenti previsti dal D. Legislativo n. 81 del 2008 in relazione al servizio da svolgere ed è pienamente cosciente sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività;
- 13) che la ditta/società non ha mai subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico sanitari;
- 14) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del D.lgs 163/2006;
- 15) che la ditta/società non è stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti e che non sussistono cause di divieto o di sospensione dei procedimenti indicati nell'allegato 1 del D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490 nei confronti dei soci amministratori, del direttore tecnico e dei familiari degli stessi soggetti, anche di fatto conviventi;
- 16) che la ditta/società e tutti gli amministratori e dirigenti tecnici della stessa non hanno subito

alcuna delle sanzioni amministrative accessorie previste dall'art. 21 del D.Lgs. n. 472/97 e s.m.i. per violazioni in materia di norme tributarie;

- 17) che la ditta/società e tutti gli amministratori e dirigenti tecnici della stessa sono in regola con la normativa in materia di collocamento obbligatorio dei disabili;
- 18) che la ditta/società mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative (certificato DURC):
- a. INPS sede di _____ matricola n. _____
 - b. INAIL sede di _____ matricola n. _____
 - c. e che è in regola con i relativi versamenti;
- 19) che l'impresa si impegna ad utilizzare come centro di produzione pasti la cucina messa a disposizione del comune del Plesso Liardo di Piazza Parano. Che l'impresa, avendo la sede operativa nel Comune di Leonforte, in alternativa alla cucina comunale intende utilizzare il proprio centro di produzione pasti sito in Leonforte via _____ n. _____ a norma dal punto di vista sanitario, di tutte le attrezzature tecniche, i materiali e le strumentazioni necessari per il perfetto svolgimento del servizio. (*Cancellare la voce che non interessa*)
- 20) che indica il seguente numero di fax _____ o indirizzo di posta elettronica : _____ al quale inviare qualunque comunicazione inerente l'appalto;
- 21) che la ditta/società ha il seguente codice attività (ai fini IVA) _____
Tipo di Impresa: singola consorzio raggruppamento temporaneo di imprese
- 22) che la ditta partecipante, ai sensi dell'art. 3, Legge n. 136 del 13/08/2010 e della L. R. n. 15/2008, assicurerà i seguenti adempimenti:
- utilizzazione di uno o più conti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, sui quali dovranno transitare tutti i movimenti finanziari frutto delle operazioni connesse al servizio affidato;
 - assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a pena di nullità assoluta, connessi al suddetto servizio per cui l'Ente procederà, ad eseguire il versamento delle somme introitate dovranno confluire su conto corrente dedicato che verrà comunicato al Comune;
- 23) che si è recata sul posto dove devono eseguirsi il servizio e che ha preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, **ed in particolare trattandosi di servizio a carico delle famiglie, le adesioni da parte degli utenti potrà essere inferiore rispetto agli iscritti con conseguente ridimensionamento dell'importo contrattuale** e di aver giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata ed altresì di possedere la attrezzatura necessaria per l'esecuzione del servizio;
- 24) che accetta senza riserve tutte le prescrizioni del Capitolato Speciale d'Oneri;
- 25) che si impegna, nella fornitura del servizio, ad osservare tutte le norme e prescrizioni di legge operanti in materia in relazione ai trattamenti economici, assicurativi, di igiene e di sicurezza dei lavoratori nonché in materia di diritto al lavoro e collocamento obbligatorio dei disabili (art. 17

Legge 68/99);

- 26) di accettare la consegna del servizio, sotto riserva di legge, nella more della stipulazione del contratto;
- 27) che si impegna, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a trasmettere all'ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), elaborato ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 155/97 ed a rispettare, nell'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto, tutte le disposizioni previste dal D.Lgs. predetto;
- 28) che si impegna a produrre tutta la documentazione necessaria e prevista per legge per la stipula del contratto ed alla sottoscrizione dello stesso nei termini e modi fissati nelle relative comunicazioni dell'amministrazione comunale, compresa l'autorizzazione sanitaria relativa alla disponibilità della cucina alternativa;
- 29) che si dichiara consapevole, sin d'ora, che in caso di inottemperanza a tutto quanto sopra, risulterà automaticamente decaduta dall'aggiudicazione, consentendo conseguentemente all'Amministrazione Comunale di procedere alla concessione del servizio di che trattasi alla ditta che segue in graduatoria, e di introitare a titolo di penale per responsabilità precontrattuale la cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'intero importo dell'appalto dalla stessa depositata, impegnandosi inoltre a risarcire all'Ente l'eventuale maggiore danno recato;
- 30) che si obbliga al rispetto delle norme (clausole protocollo legalità e del codice di comportamento integrativo del comune 2013);
- 31) che ha preso atto dell'informativa fatta all'art. 19 del capitolato e resa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 e liberamente accorda il proprio consenso affinché ai sensi e per gli effetti degli artt. 23, 12 e 26 del citato decreto legislativo, tutti i propri dati personali possano essere trattati dal Comune per gli scopi relativi all'appalto in questione ed essere oggetto di comunicazioni ai soggetti pubblici e privati per le finalità dichiarate nella su richiamata informativa.

Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni civili e penali previste per chi rende attestazioni false, dichiara, sotto la propria responsabilità, che i dati forniti sono completi e veritieri.

Luogo e data _____ li _____

TIMBRO E FIRMA

Allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità



COMUNE DI LEONFORTE

Provincia di Enna

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZA RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNA, ELEMENTARE PERIODO NOVEMBRE 2014 – 31 MAGGIO 2015.

Il presente documento è redatto ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, art. 26, al fine di:

- Informare le imprese aggiudicatrici della gara d'appalto, di cui al capitolato speciale d'appalto cui questo documento è allegato, dei rischi specifici presenti nell'ambiente in cui saranno chiamate ad operare.
- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- Ridurre ogni possibile rischio 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 cui devono attenersi durante il lavoro.

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

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne ed elementari per il periodo: novembre 2014 – 31 maggio 2015.

LUOGHI: refettorio presso la scuola materna e cucina e refettorio della scuola elementare “F. Liardo” di Piazza Parano.

DESCRIZIONI DELLE ATTIVITA’

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

- preparazione dei pasti;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- trasporto dei pasti verso le suole elementari e materne;
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Il locale cucina si trova presso la scuola elementare ove si trova anche il refettorio per gli alunni di detta scuola sita in Piazza Parano.

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

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti verso le suole elementari e materne	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l’impiego di

		attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Somministrazione dei pasti agli utenti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato. Lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti nucleo controllo mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO

Viene calcolata in € 0,01 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso. I costi della sicurezza son quelli riguardanti la formazione del personale, la fornitura di segnaletica di sicurezza e di quant'altro necessario.

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

Leonforte,

IL CAPO SETTORE
f.to (Dott. Paolo Dottore)