



# COMUNE DI NOVA SIRI

PROVINCIA DI MATERA

**1° SETTORE (SERVIZI AMMINISTRATIVI, ISTITUZIONALI, FINANZIARI, DEMOGRAFICI, STATISTICI, CULTURA, SOSTEGNO ECONOMICO)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA E  
PRIMARIA - PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA -  
ANNI SCOLASTICI 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025".**

**Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi della preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione di pasti, così come indicati nella tabella dietetica allegata al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale, nei plessi scolastici della scuola statale dell'Infanzia e Primaria di Nova Siri Centro e di Nova Siri Marina.

Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono le seguenti:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA TRENTO E VIA E. FERMI;**
- **SCUOLA PRIMARIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA ALDO MORO;**
- **SCUOLA DELL'INFANZIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA;**
- **SCUOLA PRIMARIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA.**

Più specificamente, l'aggiudicatario dovrà provvedere all'esecuzione delle seguenti attività:

- 1) preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione e porzionamento pasti presso le sedi scolastiche in precedenza elencate;
- 2) apparecchiatura tavoli della sala refettorio con materiale monouso;
- 3) apertura delle vaschette e sbucciatura della frutta;
- 4) sgombero della sala mensa;
- 5) pulizia, sanificazione e riordino refettori ed attrezzature cucina, con l'utilizzo, a proprie spese, di detersivi ed ogni altro prodotto necessario per provvedervi;
- 6) raccolta differenziata dei rifiuti rivenienti dal consumo dei pasti.

Oltre alla fornitura pasti nel normale orario scolastico, l'Ente si riserva di richiedere alla ditta aggiudicataria la prosecuzione della fornitura e somministrazione di pasti per gli alunni frequentanti la "Sezione Primavera", qualora attivata, anche al di fuori del periodo scolastico, con svolgimento dal lunedì al venerdì. Nel caso in cui l'Ente si avvalga di tale facoltà, la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad effettuare la fornitura dei pasti, alle medesime condizioni qualitative ed economiche applicate durante l'anno scolastico. La richiesta, accompagnata da una quantificazione sommaria dei pasti giornalieri, verrà inoltrata alla ditta almeno 10 giorni prima della data di avvio dell'iniziativa.

La Ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura e somministrazione di pasti presso il Centro Diurno Socio-Assistenziale attivo nella struttura dell'ex scuola Materna di Via Colombo in Nova Siri Centro, per un numero presumibile di 5 pasti giornalieri, nello stesso orario di distribuzione alle scuole.

## **ART. 2 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO.**

Il servizio oggetto di gara dovrà essere espletato per 3 anni scolastici a decorrere dall’A.S. 2022/2023 ovvero per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole dal lunedì al venerdì di ciascuna settimana.

L’inizio ed il termine del servizio potrà essere differito o anticipato dall’Amministrazione Comunale, a suo insindacabile giudizio, in relazione alle esigenze di carattere tecnico-organizzativo e funzionale che dovessero presentarsi.

Alla scadenza del periodo dell’appalto come sopra definito, il rapporto contrattuale si risolverà automaticamente, senza alcun obbligo di disdetta.

Resta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere alla revoca dell’affidamento in caso di inadempimento, ovvero in caso di adempimento tardivo o inesatto, da parte dell’aggiudicatario, oltre alla possibilità di risolvere il contratto per le cause di cui all’art. 28 del presente Capitolato.

**Il Contratto di affidamento del servizio verrà stipulato ai sensi dell’art. 1, comma 3, della Legge nr. 135/2012 di conversione, con modifiche, del D.L. 95/2012, non essendo ancora disponibile apposita Convenzione CONSIP relativa al servizio di refezione scolastica e ricorrendo urgenza indifferibile e motivata, stante la necessità di assicurare il servizio con l’inizio dell’anno scolastico. Pertanto, il Contratto, stipulato per la durata e misura strettamente necessaria, verrà risolto, con apposito provvedimento dell’organo competente, non appena la suddetta Convenzione risulti disponibile ed a condizione che il prezzo e le condizioni CONSIP siano favorevoli e migliorative rispetto a quelli risultanti dall’aggiudicazione del presente appalto.**

## **ART. 3 – VALORE DELL’APPALTO.**

L’importo posto a base d’asta, soggetto a ribasso, ammonta ad Euro 4,40 + IVA 4% per pasto somministrato agli alunni ed insegnanti della scuola dell’Infanzia e Primaria dei plessi scolastici di Nova Siri Marina e Nova Siri Centro. Pertanto, il valore presunto complessivo dell’appalto per ciascun anno scolastico ammonta ad Euro 210.000,00 + IVA 4%, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per un importo pari ad Euro 2.000,00, e dunque il valore presunto complessivo per l’intera durata dell’appalto ammonta ad Euro 661.200,00 (Iva ed oneri per la sicurezza inclusi).

**IL SERVIZIO OGGETTO DELL’APPALTO E’ UNICO LOTTO E SARA’ AGGIUDICATO AD UN UNICO CONCORRENTE. NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO O CONDIZIONATE.**

## **ART. 4 – QUANTIFICAZIONE PRESUMIBILE DELL’UTENZA.**

Il numero presunto dei pasti giornalieri da somministrare agli alunni per l’A.S. 2022/2023, cui vanno aggiunti gli eventuali pasti da somministrare in favore dei docenti e collaboratori e degli utenti del Centro Diurno, è quantificabile come in appresso:

- 1) SCUOLA DELL’INFANZIA (PLESSO VIA TRENTO E VIA E. FERMI):** pasti giornalieri ca. nr. 120 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 2) SCUOLA DELL’INFANZIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 12 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 3) SCUOLA PRIMARIA (PLESSO VIA ALDO MORO):** pasti giornalieri ca. nr. 105 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);
- 4) SCUOLA PRIMARIA (RIONE EUROPA):** pasti giornalieri ca. nr. 5 per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì);

Si precisa che il numero dei pasti sopra indicato è da intendersi meramente indicativo, in quanto la fornitura dei pasti dovrà essere assicurata, giorno per giorno, solamente agli alunni ed insegnanti effettivamente presenti, come comunicato telefonicamente all’aggiudicatario, per ciascuna giornata scolastica, dal Servizio Socio - Assistenziale comunale. Parimenti, la quantificazione di cui sopra potrà variare a seguito di fluttuazioni nelle iscrizioni alla refezione, assenze degli alunni per cause di

forza maggiore, come scioperi ovvero ordinanze sindacali di chiusura della scuola, ovvero per qualsiasi altra causa che impedisca o renda inopportuno il servizio.

In ogni caso, l'aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei pasti anche oltre il numero sopra indicato per ciascuna scuola, laddove se ne presenti l'esigenza.

Con riferimento agli anni scolastici successivi al 2022/2023, sarà cura del Comune comunicare alla Ditta aggiudicataria il numero dei pasti da somministrare articolato come in precedenza.

#### **ART. 5 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.**

I pasti dovranno essere preparati in strutture e cucine attrezzate e rispondenti alle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza, secondo il principio della "linea calda", per cui sono vietati i cibi precotti. **Il centro di cottura utilizzato dall'aggiudicatario dovrà essere collocato ad una distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro e dovrà essere autorizzato all'attività di preparazione, produzione e confezionamento di pasti per la ristorazione collettiva per un minimo di 300 pasti giornalieri.**

I pasti, appena preparati, dovranno essere confezionati nei locali del punto cottura in contenitori multiporzione in acciaio 18/10 sigillati, inseriti in idonei contenitori termici al fine di garantire l'igienicità ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche di tutti gli alimenti ed il rispetto delle temperature di conservazione per tutta la durata del trasporto degli stessi.

I pasti, appena confezionati con le modalità di cui sopra, dovranno essere trasportati presso le singole scuole, a mezzo di speciali autofurgonati, il cui numero dovrà essere sufficiente in rapporto ai pasti da distribuire onde consentire la tempestiva distribuzione degli stessi. Gli autofurgonati utilizzati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie, disporre di chiusure ermetiche ed essere perfettamente conformi dal punto di vista igienico-sanitario, ai sensi della vigente normativa.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiori a quelli ordinati, o a temperatura non idonea o con caratteristiche o condizioni igieniche tali da non garantire l'assoluta sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento, su richiesta delle scuole e/o dell'Ente appaltante, l'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla richiesta, ad integrare o sostituire i pasti consegnati, pena l'irrogazione di penali nella misura di cui all'art. 22 del presente Capitolato.

**La fornitura dei pasti dovrà avvenire con le medesime modalità, tempi, condizioni ed orari per tutti i plessi scolastici, nonché con lo stesso menù per le varie classi di ciascuna scuola.**

In seguito alla consegna, il personale della Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'apparecchiatura dei tavoli della sala refettorio con materiale monouso ed alla successiva somministrazione dei pasti, in stovigliato monouso a perdere idoneo per legge, composto per ciascun utente da almeno due piatti distinti per il primo ed il secondo, un tovagliolo, posate ed un bicchiere. *Il materiale monouso per la consumazione dei pasti dovrà essere resistente e funzionale all'uso e tale da non procurare inconvenienti per facili rotture o utilizzo disagiata, idoneo per alimenti, conforme alla normativa vigente e, ai sensi dell'Allegato 1 capitolo 5.5.2 rubricato "Criteri Minimi Ambientali" di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011 e ss.mm.ii., biodegradabile e compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432:2002.*

Tutti i pasti dovranno essere, al momento della somministrazione, in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali.

A refezione ultimata, i contenitori termici ed ogni altro utensile utilizzato per il trasporto e la somministrazione dei cibi dovranno essere prelevati a cura della ditta appaltatrice per provvedere alla pulizia e disinfezione (sanificazione) come previsto dal D.Lgs. 193/2007. Dopodiché, l'aggiudicatario dovrà provvedere con cura alle attività di cui ai numeri 4), 5) e 6) dell'art. 1 del presente Capitolato.

## ART. 6 – RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE.

I pasti dovranno essere forniti rispettando le allegatoe tabelle dietetiche all'uopo predisposte dalla A.S.L. per ciascun grado di scuola, riportanti il menù e le relative quantità (grammature). Le derrate alimentari utilizzate ed i prodotti forniti dovranno essere di primarie marche e di prima scelta ed essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente. I pasti dovranno essere prodotti e distribuiti nella stessa giornata e rispettare gli standard minimi di qualità di cui all'articolo successivo. **E' severamente vietato l'utilizzo dei seguenti alimenti:**

- *carni al sangue;*
- *dado da brodo contenente glutammato;*
- *conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;*
- *residui dei pasti dei giorni precedenti;*
- *verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;*
- *prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.*

Il menù potrà essere modificato da parte dell'aggiudicatario solo previa intesa con l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di apportare modifiche al menù previsto nelle predette tabelle, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e senza alcun onere aggiuntivo a proprio carico, ovvero su richiesta delle autorità scolastiche. Le grammature di base dovranno essere proporzionate alle fasce di età. In caso di ripetuto non gradimento da parte degli utenti di una o più pietanze previste nel menù, giusta segnalazione da parte delle autorità scolastiche, verrà valutata, d'intesa fra l'Ente e l'aggiudicatario, la somministrazione di eventuali pietanze alternative, a condizione che le grammature ed i valori nutrizionali non risultino inferiori.

I pasti forniti al personale docente ed alle eventuali Assistenti di base in servizio durante l'orario mensa dovranno avere composizione e grammatura adeguate a persone adulte. Il numero degli insegnanti che usufruiranno del servizio mensa, distinto per i plessi scolastici, verrà comunicato giornalmente dall'Autorità scolastica al Comune e da quest'ultimo all'aggiudicatario.

## ART. 7 – COMPOSIZIONE PASTO.

Si precisa che, nel rispetto delle tabelle dietetiche allegatoe al presente Capitolato, ogni pasto dovrà essere così composto:

- 1) *un primo piatto;*
- 2) *un secondo piatto;*
- 3) *un contorno.*

**Inoltre, dovranno essere forniti a ciascun utente, con confezione a parte: acqua di tipo naturale non gassata in bottiglietta debitamente sigillata da ½ litro; un panino imbustato (monodose minimo gr. 50) ovvero pane affettato se richiesto; frutta di stagione. A ciascun plesso scolastico servito, dovranno essere forniti altresì i prodotti necessari per il condimento delle verdure ed insalate: aceto, olio extra vergine di oliva, sale fino, limone, ecc. In proposito, si precisa che il condimento dovrà essere effettuato solo al momento della somministrazione del pasto.**

Le caratteristiche degli alimenti da somministrare dovranno essere le seguenti:

Verdure ed ortaggi: le verdure devono essere fresche o surgelate, selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura eliminando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). E' vietato l'uso di primizie e di produzioni tardive.

Gli ortaggi dovranno essere di sola provenienza nazionale, nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione;

Frutta di stagione: deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili; deve presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie ed aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al proprio consumo, pezzatura gr. 150;

Pane: il pane deve essere fresco, del tipo comune, ben cotto, di pezzatura minima di 60 gr.; privo di grassi aggiunti; la farina da impiegarsi è quella del tipo 0 rispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5 %, glutine 9 %, cellulosa 0,20 %, ceneri 0,65 %); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme;

Carne: la carne bovina (vitellone) refrigerata e di prima qualità; i quarti di carne devono essere privi di grasso, cioè provenienti da animali non grassi né denutriti e in buono stato di conservazione, grammatura secondo tabella dietetica;

Pesce: il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati, surgelati individualmente o interfogliati. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti;

Uova: appartenenti alla categoria A in confezione da sei uova con la data di confezionamento, grammatura secondo tabella dietetica; è fatto assoluto divieto di somministrazione di uova crude o preparazioni a base di uova crude;

Pollo: in confezioni con i relativi sigilli e V.S. (Visita Sanitaria), grammatura secondo tabella dietetica;

Pomodori pelati: pelati naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco e a giusta maturazione, sano e ben lavato; contenuti in scatola di latta nuova; senza aggiunta di concentrato;

Pasta: dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano con caratteri organolettici conformi a quelli prescritti dalle norme di legge. Deve essere resistente alla cottura e dovrà rispondere anche a tutti gli altri requisiti previsti dalla legge, tipo cotto, in confezione di carta Kraft, grammatura secondo tabella dietetica;

Riso: deve essere quello con elevato grado di durezza e con le caratteristiche proprie di detta qualità, brillante, grani interi e lucidi, bianchi senza punteggiature nere, né perforazioni, né rigature, grammatura secondo tabella dietetica;

Legumi: dovranno essere di ottima qualità, puliti e di facile cottura, grammatura secondo tabella dietetica; potranno anche essere surgelati;

Olio: deve essere del tipo extra-vergine di oliva, con acidità inferiore all'1,5%, di gusto buono, di produzione dell'annata, deve rispondere alle disposizioni di legge vigente;

Bocconcini o mozzarelle: da grammi 80, con contenuti in grassi a norma di legge e consegnati al centro di produzione in confezione come da normativa vigente;

Prosciutto cotto: di coscia e non di spalla, non eccessivamente grasso, non scuro, giusta la normativa vigente; senza polifosfati, grammatura secondo tabella dietetica;

Formaggio: si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi;

Formaggio parmigiano reggiano e grana: deve essere di pasta di colore paglierino, aroma delicato, gusto saporito non piccante, deve inoltre essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura. Il formaggio da rifornire alle scuole dovrà essere grattugiato e confezionato in appositi contenitori per alimenti, che rispettino le norme vigenti in materia nelle quantità richieste, grammatura secondo tabella dietetica;

Patate: dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie, grammatura secondo tabella dietetica;

Aromi: utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

#### **ART. 8 – MENU' PER DIETE ALTERNATIVE.**

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o altre situazioni particolari dal punto di vista sanitario, clinicamente accertate e verificate dal Comune mediante acquisizione di adeguata certificazione medica, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura di menù speciali individualizzati, tali da

garantire comunque un adeguato apporto nutritivo, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente. La richiesta da parte di un genitore del minore, con allegata la certificazione medica, dovrà essere trasmessa in originale all'Ente, il quale provvederà a darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario. Analogo trattamento dovrà essere riservato, a fronte della relativa richiesta, ai minori appartenenti a confessioni religiose che impediscono il consumo di determinati alimenti. Nel caso di indisposizione temporanea di uno o più utenti ed a fronte della richiesta dei relativi genitori con le modalità di cui sopra, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura ai medesimi di menù speciali individualizzati, non oltre il periodo strettamente necessario risultante dal certificato medico prodotto.

I relativi pasti dovranno essere consegnati in vaschette mono-porzione sigillate, facilmente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione e comunque nel rispetto della privacy del fruitore, evitando in ogni caso il contatto con i cibi destinati agli altri alunni, compreso il contatto con le attrezzature e gli strumenti destinati alla somministrazione e porzionatura.

#### **ART. 9 – PUBBLICITA' DEL MENU'.**

Una copia del menù del giorno deve essere affissa quotidianamente all'entrata di ogni plesso scolastico, in luogo ben visibile.

#### **ART. 10 - MODALITA' DI PRENOTAZIONE DEI PASTI.**

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 10,00 di ogni mattina previa ordinazione telefonica da parte del Servizio Socio - Assistenziale comunale, in seguito alla comunicazione via telefono da parte delle autorità scolastiche. All'ordinazione telefonica seguirà nota formale del Comune di conferma del numero degli utenti in precedenza comunicato, che verrà allegata agli atti dell'ente.

#### **ART. 11 – CENTRO DI COTTURA.**

Il centro di cottura che verrà utilizzato dall'aggiudicatario, per l'intera durata dell'appalto, dovrà essere collocato ad una distanza non maggiore a km 25,00 dalla Sede municipale di Nova Siri Centro. La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di cui alla vigente normativa e muniti di regolare autorizzazione sanitaria per un minimo di 300 pasti giornalieri. Nel caso in cui il concorrente dichiari di avere la disponibilità di un centro cottura dotato dei predetti requisiti al momento della partecipazione alla gara, dovrà allegare alla domanda copia dell'atto di autorizzazione o di registrazione sanitaria. In caso contrario, il concorrente dovrà allegare alla domanda la copia dell'atto di impegno o del contratto preliminare stipulato con soggetti terzi che attestino la disponibilità in suo favore, a decorrere almeno dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura dotato dei predetti requisiti, fatto salvo l'obbligo di perfezionare il contratto prima dell'avvio del servizio rimettendone copia all'Ente, nonché la copia dell'atto di autorizzazione o di registrazione sanitaria dello stesso centro cottura con obbligo di subentrare nell'autorizzazione sanitaria prima dell'avvio del servizio.

#### **ART. 12 - GARANZIA CONSEGNA DEI PASTI IN CASI PARTICOLARI.**

L'aggiudicatario si impegna a garantire le consegne richieste anche in caso di scioperi, assenze o infortuni del personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere, che non potranno in alcun caso essere fatti valere nei confronti dell'Amministrazione.

In caso di mancata consegna dei pasti, totale o parziale, l'Amministrazione applicherà la penale del 10 % del valore dei pasti non consegnati, da trattarsi sulle fatture ammesse al pagamento o sulla cauzione definitiva prestata.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di fare valere ogni diritto di rivalsa dei danni derivanti da tale inadempimento.

### **ART. 13 - COMUNICAZIONE DI IMPEDIMENTO FUNZIONAMENTO SCUOLE.**

Nel caso in cui, a causa di scioperi del personale scolastico ovvero per qualsiasi altro motivo di forza maggiore, tempestivamente comunicati all'Amministrazione dalle autorità scolastiche, il funzionamento delle scuole destinatarie del servizio venga impedito, il Comune comunicherà prontamente all'aggiudicatario tale impedimento, a mezzo telefono seguito da nota scritta trasmessa con qualsiasi mezzo. In tale caso, nulla sarà dovuto all'appaltatore, neppure a titolo di indennizzo.

Nel caso di impedimento improvviso, sempre tempestivamente comunicato all'Amministrazione Comunale dalle autorità scolastiche, la relativa comunicazione all'appaltatore avverrà, a mezzo telefono, entro le ore 10,00 del giorno della fornitura.

### **ART. 14 - TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTI.**

Al fine di individuare più celermente ed agevolmente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta appaltatrice dovrà adottare tutte le procedure previste dalla vigente normativa, o comunque ritenute opportune, ai fini della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

### **ART. 15 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.**

Fermi restando i servizi e gli obblighi previsti negli articoli precedenti, nell'espletamento del servizio affidatogli, l'aggiudicatario dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

- 1) Svolgere tutte le attività assegnategli con propri capitali, mezzi, personale e con organizzazione a proprio rischio;
- 2) Prestare, nell'espletamento dei servizi oggetto di affidamento, il massimo impegno e la massima professionalità e puntualità e porre in essere qualsiasi attività ritenuta opportuna per conseguire i migliori risultati possibili;
- 3) Segnalare immediatamente all'Amministrazione Comunale tutte quelle circostanze o fatti, rilevati nell'espletamento del suo compito, che possano impedire il regolare svolgimento del servizio;
- 4) **Fare controllare periodicamente dai propri responsabili che la preparazione, il trasporto, la distribuzione e la somministrazione dei pasti avvenga secondo le modalità previste nel presente Capitolato e nell'offerta qualitativa presentata in sede di gara, e comunque secondo modalità idonee a garantire l'ottimale esecuzione del servizio;**
- 5) Conformarsi alle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riguardo alla legislazione vigente in materia sanitaria, ai Regolamenti, alle deliberazioni ed alle determinazioni già assunte dagli organi istituzionali del Comune di Nova Siri, nonché a quelli che verranno assunti nel corso del periodo contrattuale;
- 6) Improntare la propria attività ai principi di efficacia, efficienza, economicità, semplificazione, trasparenza e buon andamento, ed improntare il proprio comportamento e la propria attività ad un principio di leale collaborazione con l'Amministrazione aggiudicante;
- 7) Collaborare e favorire le ispezioni delle autorità sanitarie ovvero di personale dell'Ente, fornendo tutte le informazioni e agevolando le verifiche richieste, nonché collaborare con le autorità scolastiche e sanitarie al fine di apportare eventuali modifiche e migliorie al prodotto finito e/o al servizio;
- 8) Impiegare nell'espletamento del servizio, per l'intera durata dell'appalto, personale idoneo, proporzionato al numero di pasti da somministrare, ed in possesso di libretto di idoneità sanitaria, compresi gli autisti incaricati del trasporto degli alimenti. Gli operatori che si intendono impiegare dovranno essere in possesso di comprovata esperienza nelle attività oggetto di affidamento, come da dichiarazione che ciascun concorrente dovrà produrre in sede di gara;
- 9) Designare il Responsabile del servizio oggetto di affidamento, cui attribuire le funzioni ed i poteri per l'esercizio di ogni attività organizzativa, gestionale e di direzione del personale che sarà impegnato nell'espletamento del servizio. Tale responsabile dovrà fungere da referente per l'Amministrazione Comunale, per le autorità scolastiche e per gli utenti ed i relativi genitori, i quali

esporranno ad esso tutte le esigenze e le problematiche che sorgano nel corso dell'espletamento del servizio;

10) Designare il RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il quale assumerà ogni responsabilità in ordine alla riservatezza nel trattamento dei dati relativi ai contribuenti. In proposito, l'aggiudicatario è tenuto ad adottare le misure, gli strumenti e le procedure più idonee per proteggere e mantenere riservati tali dati;

11) Designare il RESPONSABILE DELLA SICUREZZA, ai sensi della normativa vigente;

12) Sostenere tutte le spese necessarie per assicurare la regolare gestione ed il regolare espletamento del servizio oggetto di affidamento, ivi comprese le spese contrattuali.

#### **ART. 16 - OBBLIGHI DEL COMUNE.**

L'Ente aggiudicante, oltre a quanto previsto nel presente Capitolato, si impegna a:

1) Designare un Responsabile, quale figura di collegamento e raccordo tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario, al quale quest'ultimo dovrà inoltrare tutte le comunicazioni previste ed al quale dovrà rivolgersi per ogni eventuale situazione controversa o per altre esigenze. Il suddetto Responsabile avrà una funzione di supervisione e di controllo sul puntuale adempimento, da parte dell'aggiudicatario, degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel contratto di affidamento;

2) Effettuare le comunicazioni all'aggiudicatario di cui agli artt. 10 e 13 del presente Capitolato;

3) Concordare con l'aggiudicatario ogni eventuale variazione delle attività previste o eventuali attività aggiuntive da realizzare, purché rientranti sempre nell'ambito del settore oggetto di intervento;

4) Consegnare all'aggiudicatario, mediante apposito verbale, le informazioni e documenti richiesti dal medesimo, purché ritenuti necessari, utili e pertinenti all'oggetto dell'affidamento;

5) Favorire l'attività dell'aggiudicatario e l'espletamento dei servizi affidatigli, non creando intralcio ed improntando il proprio comportamento e la propria attività ad un principio di leale collaborazione con il medesimo;

6) Concordare con l'aggiudicatario le modalità operative di espletamento del servizio per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato.

#### **ART. 17 - PERSONALE.**

Il personale dell'aggiudicatario agirà sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'aggiudicatario medesimo.

L'aggiudicatario dovrà impiegare, nell'espletamento del servizio, le necessarie figure professionali in possesso di comprovata esperienza nel settore e sostenere le spese del suddetto personale. In particolare, i concorrenti dovranno indicare, in sede di gara, il numero di addetti alla produzione che si intende impiegare nel centro cottura destinato al servizio ed i relativi nominativi, titoli di studio, qualifiche, anni di esperienza professionale nel settore, nonché i corsi di formazione ed aggiornamento professionale seguiti.

Successivamente, l'aggiudicatario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante ogni eventuale variazione che dovesse intervenire in merito al personale impiegato nel servizio, fermo restando che la sostituzione dovrà avvenire tempestivamente, al fine di non interrompere la continuità del servizio, e con operatori di almeno pari livello e professionalità.

L'aggiudicatario dovrà, all'atto della stipula del contratto di affidamento, indicare formalmente il Responsabile designato del servizio, il quale dovrà fungere da referente per l'Amministrazione Comunale, per le autorità scolastiche e per gli utenti ed i relativi genitori, che esporranno ad esso tutte le esigenze e le problematiche che sorgano nel corso dell'espletamento del servizio e dovrà garantire la sua costante reperibilità. Il nominativo del medesimo dovrà essere comunicato, prima dell'inizio del servizio, altresì alle autorità scolastiche e sanitarie.

L'aggiudicatario dovrà obbligarsi, in sede di gara, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, i quali dovranno essere regolarmente assicurati presso i competenti Istituti assicurativi, le condizioni previste dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli eventuali accordi integrativi vigenti.

Inoltre, l'aggiudicatario dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli accantonamenti contemplati dagli stessi accordi collettivi, alle assicurazioni di legge ed all'osservanza di tutte le forme previdenziali previste dalla legge, tenendone del tutto indenne e sollevato il Comune.

Infine, nella gestione del servizio, dovrà adottare tutti gli accorgimenti ed i dispositivi di protezione per la tutela della sicurezza dei lavoratori, nel rispetto della normativa vigente.

Il Comune rimane completamente estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intervengono tra l'aggiudicatario ed il suo personale.

Nessun obbligo graverà sul Comune per il personale messo a disposizione dall'aggiudicatario e nessun diritto potrà essere fatto valere verso il Comune se non previsto da specifiche disposizioni di legge.

Il personale impiegato nell'espletamento del servizio dovrà assumere un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e di tutti i soggetti con cui entri in contatto a causa del servizio.

Il personale addetto alla produzione, per motivi igienico-sanitari, dovrà indossare idoneo abbigliamento (camice e copricapo bianco), curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Nel caso in cui uno o più operatori impiegati nel servizio dovessero risultare inabili e/o inidonei al servizio, a giudizio motivato dell'autorità sanitaria o dell'Ente, i medesimi dovranno essere sospesi o sostituiti a seconda dei casi.

Nell'espletamento del servizio, il personale dell'aggiudicatario dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del suo datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8, D.Lgs. 81/2008.

**CLAUSOLA SOCIALE:** *In caso di cambio del soggetto gestore, l'aggiudicatario dovrà assorbire ed utilizzare **prioritariamente** nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori in servizio con il gestore dell'anno scolastico precedente, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. In proposito, l'Ente provvederà a comunicare alle Ditte che intendono partecipare alla gara, se richiesto, il numero, le qualifiche e le mansioni dei lavoratori precedentemente occupati. Per quanto ivi non previsto, si fa riferimento alla normativa legislativa e regolamentare vigente in materia, ed in particolare all'articolo 50 del D.Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice Appalti) ed ai contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del D.Lgs. 15.06.2015 nr. 81 nello stesso richiamati, le cui disposizioni prevalgono in caso di contrasto con quanto ivi richiesto.*

#### **ART. 18 - MODALITA' DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI.**

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati nel corso di ciascun mese verrà effettuato entro 30 gg. dalla data di presentazione delle fatture mensili.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti somministrati nel corso del mese, distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente.

Il pagamento avverrà a cura del Responsabile del Servizio Finanziario dell'Ente, previa effettuazione di tutti gli adempimenti di rito ed acquisizione del D.U.R.C. in corso di validità.

I crediti spettanti all'aggiudicatario per la fornitura eseguita o per quella in corso di esecuzione, non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto in proposito disposto dalla legge.

L'importo risultante dall'aggiudicazione è onnicomprensivo ed esclude qualsiasi altra remunerazione, onere o indennizzo a carico dell'Ente.

### **ART. 19 – RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI ASSICURATIVI.**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi verso terzi, assistenziali, previdenziali ed antinfortunistici, sono a carico dell'aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto e rivalsa di indennizzo nei confronti del Comune medesimo.

L'aggiudicatario assume ogni responsabilità derivante da eventuali avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, nonché per danni di qualsiasi natura eventualmente subiti dagli utenti, dal personale impiegato nel servizio, da altri soggetti terzi o da beni, tanto dell'aggiudicatario quanto di terzi, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

La Stazione appaltante è sollevata dall'aggiudicatario da qualsiasi responsabilità in relazione ai danni cagionati dal personale di quest'ultimo nei confronti degli utenti e dei terzi, nonché per qualsiasi danno arrecato dal medesimo personale alle strutture scolastiche.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà stipulare un'apposita polizza di assicurazione per un massimale non inferiore ad € **500.000,00** per sinistro blocco unico, valida per l'intera durata dell'appalto. L'aggiudicatario, pena la revoca dell'affidamento, dovrà consegnare alla Stazione appaltante copia della polizza stipulata, preventivamente all'inizio dell'esecuzione del servizio.

### **ART. 20 - RISERVATEZZA E SEGRETO D'UFFICIO.**

L'aggiudicatario ed i suoi dipendenti o collaboratori sono vincolati al segreto d'ufficio; pertanto, le notizie e le informazioni conosciute in dipendenza dell'esecuzione delle attività affidate non potranno, in alcun modo ed in qualsiasi forma, essere comunicate o divulgate a terzi, né utilizzate per fini diversi da quelli propri dello svolgimento del servizio. Deve essere, inoltre, garantita l'integrale osservanza del D.Lgs. 196/03 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di protezione dei dati personali e, a tal proposito, dovrà essere designato il RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, il quale assumerà ogni responsabilità in ordine al mancato rispetto dei doveri di riservatezza di cui in precedenza.

L'aggiudicatario dovrà, pertanto, adottare le misure, gli strumenti e le procedure più idonee per proteggere e mantenere riservati i dati relativi agli utenti.

In caso di acclarata responsabilità del personale destinato al servizio per violazione degli obblighi imposti dal presente articolo, l'aggiudicatario è tenuto ad adottare i provvedimenti consequenziali, compreso l'allontanamento dell'operatore che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatta salva la possibilità del Comune di tutelare i propri interessi nelle competenti sedi giudiziarie.

L'Ente si riserva altresì di verificare, tramite propri funzionari appositamente incaricati, la corretta gestione delle eventuali banche dati predisposte e conservate da parte dell'aggiudicatario, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

### **ART. 21 – PRESTAZIONI AGGIUNTIVE.**

Qualora, nel corso del periodo contrattuale, il Comune ritenesse necessario e/o opportuno richiedere all'aggiudicatario prestazioni aggiuntive o complementari a quelle oggetto del presente appalto o comunque risultanti dall'esito della gara, verranno concordate le pattuizioni del caso.

A tal fine, l'Ente potrà concordare con l'aggiudicatario ogni eventuale variazione delle attività previste nel presente Capitolato o eventuali attività aggiuntive da attuare, anche nei confronti di soggetti diversi da quelli qui individuati come destinatari del servizio, purché rientranti sempre nell'ambito del settore oggetto di intervento e nel rispetto delle disposizioni della normativa vigente e del D.Lgs. 50/2016 (Nuovo Codice degli Appalti).

### **ART. 22 – VIGILANZA, CONTROLLI E PENALITA'.**

Ai fini del presente appalto, la vigilanza ed il controllo sull'espletamento del servizio oggetto di affidamento sono di competenza degli Uffici Comunali, che potranno, in ogni caso, avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati, previo incarico, anche informale, dell'Amministrazione Comunale.

L'Ente si riserva di fare eseguire, in qualsiasi momento, ispezioni, verifiche e controlli sia presso i plessi scolastici serviti dalla mensa, che presso il centro di produzione ed in generale presso lo stabilimento dell'aggiudicatario, in modo da accertare che il servizio venga svolto nel rispetto di tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, nel Bando di Gara, nel Contratto di affidamento e nell'offerta qualitativa presentata da quest'ultimo in sede di gara, nonché sia conforme a tutto quanto prescritto dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria. In ogni caso, la suddetta attività di vigilanza e controllo rappresenta una facoltà e giammai un obbligo per l'Ente aggiudicante, non riducendo in alcun modo la responsabilità in materia di controlli sussistente in capo all'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà assicurare la massima collaborazione e favorire le ispezioni ed i controlli, consentendo in ogni momento l'accesso nel proprio stabilimento e fornendo tutti i chiarimenti e le informazioni che si ritengano opportuni, fermo restando l'obbligo per chi esegue i controlli di rispettare le norme igienico-sanitarie al pari del personale impiegato nel servizio.

Qualora, in seguito all'effettuazione dei controlli, la merce fornita non risultasse conforme a quanto previsto nel presente Capitolato e nelle allegate tabelle dietetiche, l'aggiudicatario dovrà provvedere immediatamente ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, a sostituire le derrate, ed in generale a tutte le modifiche che si ritengano necessarie, con addebito a suo carico delle spese sostenute per i controlli.

Eventuali contestazioni verranno notificate con qualsiasi mezzo all'aggiudicatario, mediante nota formale elencante le motivazioni degli addebiti mossi; l'aggiudicatario dovrà produrre eventuali controdeduzioni entro due giorni dalla notifica, anche a mezzo telefax.

**Trascorso inutilmente tale termine, ovvero ritenute le suddette controdeduzioni inadeguate e/o insufficienti, la mancanza si intenderà riconosciuta e l'Ufficio competente provvederà, con apposito provvedimento, all'irrogazione di penali in misura variabile tra €. 500,00 ed €. 2.500,00. Nel caso di recidiva, le penalità verranno raddoppiate.**

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale procedere altresì ad un costante monitoraggio delle attività poste in essere dall'aggiudicatario, sulla base della documentazione da quest'ultimo inoltrata in allegato alle fatture mensili e della predetta attività di vigilanza.

A tal fine, l'aggiudicatario dovrà fornire all'Ente tutte le notizie, i dati ed i documenti che gli verranno richiesti, nei termini stabiliti dallo stesso richiedente.

#### **ART. 23 – DIRETTIVE COMUNALI.**

Il Comune controllerà le attività dell'aggiudicatario mediante un proprio Responsabile, quale figura di collegamento e raccordo tra l'Amministrazione comunale e l'aggiudicatario, con funzioni di supervisione e di controllo sul puntuale adempimento, da parte di quest'ultimo, degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel contratto di affidamento.

Il Responsabile, sulla base delle risultanze dell'attività di supervisione e controllo, potrà impartire all'aggiudicatario direttive e istruzioni per il puntuale rispetto degli obblighi di cui sopra, nonché per eventuali azioni correttive da attuare.

Egli fungerà da referente per l'aggiudicatario, il quale dovrà inoltrare ad esso tutte le comunicazioni previste e dovrà/potrà rivolgersi ad esso per ogni eventuale situazione controversa "rilevante" o per altre esigenze.

Ai fini ed agli effetti del presente appalto, il Responsabile del Servizio che agirà in nome e per conto dell'Ente è individuato nella figura del Responsabile del 1° Settore del Comune di Nova Siri (Servizi Amministrativi, Istituzionali, Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico).

#### **ART. 24 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO.**

L'aggiudicatario dovrà rispettare gli standard di prodotto previsti nel presente Capitolato e nelle allegate tabelle dietetiche e, a tal fine, dovrà fornire, su richiesta dell'Ente Appaltante, i documenti riportanti le caratteristiche essenziali delle derrate alimentari fornite.

**Nel corso del servizio, l'aggiudicatario dovrà redigere, aggiornare e/o implementare il Piano di autocontrollo, come previsto dalla vigente normativa.**

**ART. 25 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.**

E' vietata la cessione del contratto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, a pena di nullità.

**ART. 26 -PROTOCOLLO D'INTESA.**

Tra l'aggiudicatario e l'Ente aggiudicante potranno essere sottoscritti appositi Protocolli d'intesa con lo scopo di chiarire ed approfondire al meglio gli aspetti tecnico-organizzativi e gestionali e le modalità operative di espletamento del servizio affidato, nonché di individuare eventuali esigenze specifiche predisponendo apposite strategie per la soddisfazione di tali esigenze, purché rientranti nell'ambito del settore oggetto di intervento.

**ART. 27 - ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI.**

Sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritti di rivalsa, tutte le spese e gli oneri dovuti in dipendenza del contratto da stipulare (imposte, tasse, bolli, diritti, ecc...).

**ART. 28 – CAUSE DI RISOLUZIONE.**

Ferma restando la facoltà della Stazione Appaltante di procedere all'irrogazione di sanzioni penali di cui all'articolo 22 del presente Capitolato, il contratto potrà essere risolto anticipatamente, con atto motivato del Responsabile del 1° Settore del Comune (Servizi Amministrativi, Istituzionali, Finanziari, Demografici, Statistici, Cultura, Sostegno economico), nei seguenti casi:

- a) provvedimento definitivo che dispone l'applicazione nei confronti dell'appaltatore di una o più misure di prevenzione di cui al Codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 D.Lgs. 50/2016;
- b) mancata osservanza delle condizioni, delle clausole e degli obblighi previsti nel presente Capitolato, nel Bando di Gara e nel Contratto di affidamento, ritenuti essenziali a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante;
- c) mancato inizio del servizio alla data fissata;
- d) abituali e reiterate deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano la funzionalità del servizio a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienico - sanitari;
- e) mancata produzione o mancato adeguamento della cauzione definitiva;
- f) cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti provvedimenti di sequestro, pignoramento ed altri provvedimenti assimilabili, emessi dalle autorità competenti a carico della ditta aggiudicataria;
- g) sospensione o abbandono del servizio;
- h) violazione del divieto di cessione del contratto;
- i) inosservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, dei Regolamenti, delle deliberazioni e delle determinazioni già assunte dagli organi istituzionali del Comune di Nova Siri, nonché di quelli che verranno assunti nel corso del periodo contrattuale;
- l) qualora l'impresa si renda colpevole di frodi;
- m) inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze per il personale dipendente, risultante da D.U.R.C. irregolare;
- n) inosservanza della vigente normativa igienico - sanitaria nell'esecuzione del servizio;
- o) fornitura reiterata di pasti non conformi a quanto previsto nelle allegate tabelle dietetiche e alle caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato;
- p) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare degli utenti, comprovati da regolare certificazione medica;

q) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di tre penalità nel corso del periodo contrattuale. Le suddette circostanze potranno essere accertate dall'Amministrazione aggiudicatrice: d'ufficio, in seguito all'attività di vigilanza e controllo prevista dall'art. 22 del presente Capitolato, ovvero a seguito di presentazione di segnalazioni e/o reclami da parte delle autorità scolastiche, degli utenti, dei genitori o comunque di terzi interessati dal servizio.

In seguito all'accertamento della sussistenza di una delle cause di risoluzione sopra elencate, le medesime dovranno essere debitamente contestate mediante lettera raccomandata A.R. all'aggiudicatario, il quale potrà presentare eventuali controdeduzioni nel termine di dieci giorni dalla notifica.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, di agire per la richiesta di risarcimento danni nei confronti dell'aggiudicatario, per i danni cagionati dal medesimo.

#### **ART. 29 - SCADENZA DELL'APPALTO.**

Il contratto di affidamento cesserà automaticamente alla scadenza del periodo di appalto come indicato nell'art. 2 del presente Capitolato, senza obbligo di preventiva disdetta.

E' fatto divieto all'aggiudicatario di proseguire nella gestione ed espletamento del servizio oggetto di affidamento successivamente alla scadenza del contratto, fatta salva l'eventuale proroga disposta dall'Ente nelle more del nuovo appalto del servizio.

#### **ART. 30 - PROCEDURA DI GARA.**

La procedura di gara prescelta e ritenuta più idonea per l'affidamento del servizio di cui in oggetto è la procedura aperta ex articolo 60 del D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 3, del D.Lgs 50/2016, determinata in base agli elementi di valutazione di cui al Bando di Gara.

#### **ART. 31 - GARANZIE.**

Ogni concorrente è tenuto a prestare in sede di offerta, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, una garanzia in favore del Comune (**garanzia provvisoria**), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Tale garanzia dovrà essere di €. **12.600,00** (Euro Dodicimilaseicento/00), pari al **2%** (due per cento) del valore presunto netto dell'Appalto (€. 630.000,00).

La cauzione potrà essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice; mentre la fideiussione, a scelta dell'offerente, potrà essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici che si trovino nella situazione di cui all'art. 93, comma 7, del decreto 50/2016. L'operatore che intenda fruire di detta riduzione deve, a pena di esclusione dal beneficio, segnalare, in sede di offerta, di trovarsi nella predetta situazione e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia deve, a pena di esclusione:

a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

b) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. L'Ente appaltante

provvederà allo svincolo della predetta garanzia, nei confronti dei concorrenti non aggiudicatari, entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione.

L'offerta deve altresì essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, ai fini dell'esecuzione del contratto, a rilasciare la garanzia fideiussoria (**garanzia definitiva**) di cui all'art. 103 del decreto 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Tale garanzia fideiussoria, che dovrà essere costituita dall'aggiudicatario prima della stipula del contratto di affidamento, resterà a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione delle attività, durante il periodo di affidamento del servizio.

La misura di tale garanzia, ai sensi del richiamato articolo 103, è fissata nel **10%** del valore del contratto, come risultante dagli esiti della gara. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Si applica l'eccezione prevista dall'art. 93, comma 7, del decreto 50/2016. In caso di variazione contrattuale, la cauzione dovrà essere adeguata all'importo del contratto nella nuova misura stabilita.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

La medesima sarà restituita al momento della chiusura del servizio oggetto di affidamento.

La mancata costituzione della cauzione definitiva prima della stipula del contratto di affidamento determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria di gara.

#### **ART. 32 - ELEZIONE DOMICILIO LEGALE.**

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale presso la Sede Municipale di Nova Siri.

#### **ART. 33 – MODALITA' DI FINANZIAMENTO.**

L'appalto sarà finanziato mediante l'utilizzo di fondi del Bilancio comunale, giusta impegno di spesa assunto con la Determinazione a contrattare, e contribuzione a carico dell'utenza.

#### **ART. 34 – DISPOSIZIONI DI RINVIO.**

Per quanto non previsto e considerato nel presente Capitolato, si fa espresso rinvio al Bando di gara, al Contratto di affidamento, nonché alle leggi e disposizioni vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

#### **ART. 35 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.**

Fermo restando quanto disposto dall'art. 28 in relazione alle cause di risoluzione del contratto, per tutte le controversie eventualmente insorgenti fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, non si farà ricorso all'arbitrato e la controversia sarà rimessa al foro di Matera.

Quanto previsto nel precedente capoverso si applicherà alle sole controversie, che dovessero insorgere fra Amministrazione aggiudicante ed aggiudicatario nella conduzione dell'appalto, le quali non rientrino nella giurisdizione del giudice amministrativo, visto che, per queste ultime controversie, le parti dovranno obbligatoriamente adire le competenti autorità giurisdizionali amministrative, nei modi e termini fissati dalla L. 1034/1971 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero, in primo grado, dinanzi al Tribunale Amministrativo Regionale di Potenza.

**ALLEGATO AL CAPITOLATO D'ONERI  
COMUNE DI NOVA SIRI  
(Provincia di Matera)**

**D.U.V.R.I.  
DOCUMENTO UNICO  
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI  
INTERFERENTI**

**(ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008  
e ss.mm.ii.)**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI  
DELLA SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA E PRIMARIA –  
PLESSI DI NOVA SIRI CENTRO E NOVA SIRI MARINA –  
ANNI SCOLASTICI 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025.

REV.	DATA	MOTIVAZIONE	COMMITTENTE	APPALTATORE
00		Emissione		
01				
02				
03				
04				
05				

**INDICE:**

**Art. 1- PREMESSE.....**

**Art. 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI .....**

**Art. 3 – IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI.....**

**Art. 4 – FINALITÀ. ....**

**Art. 5 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO .....**

**Art. 6 – ADEMPIMENTI PRIMA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO .....**

**Art. 7 – OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO.....**

**Art. 8 - VALUTAZIONE INTERFERENZE .....**

**Art. 9 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E MISURE IDONEE A PREVENIRLI E RIDURLI  
AL MINIMO .....**

**Art. 10 - ONERI DELLA SICUREZZA .....**

## ART. 1 – PREMESSE.

Il presente documento contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività, in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii..

Tale articolo, al comma 3, recita *“Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 (ora D.Lgs. 50/2016), tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto”*.

Ai sensi del precedente comma 2, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento ed in particolare:

- 1. cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi su lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
- 2. coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio.*

## Art. 2 - RIFERIMENTI NORMATIVI.

**Art. 2.1 - D.lgs 09/04/2008 n. 81 e ss.mm.ii. - Art. 26. Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.**

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:
  - a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto

d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze ovvero individuando, limitatamente ai settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali di cui all'articolo 29, comma 6-ter, con riferimento sia all'attività del datore di lavoro committente, sia alle attività dell'impresa appaltatrice e dei lavoratori autonomi, un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenza professionali, adeguate e specifiche in relazione all'incarico conferito, nonché di periodico aggiornamento e di conoscenza diretta dell'ambiente di lavoro, per sovrintendere a tali cooperazione e coordinamento. A tali dati accedono il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. In caso di redazione del documento esso è allegato al contratto di appalto o di opera e deve essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Dell'individuazione dell'incaricato di cui al primo periodo o della sua sostituzione deve essere data immediata evidenza nel contratto di appalto o di opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 (ora D.Lgs. 50/2016), tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto.

3-bis. Ferme restando le disposizioni di cui ai commi 1 e 2, l'obbligo di cui al comma 3 non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, ai lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno, sempre che essi non comportino rischi derivanti dal rischio di incendio di livello elevato, ai sensi del decreto del Ministro dell'interno 10 marzo 1998, pubblicato nel supplemento ordinario n. 64 alla Gazzetta Ufficiale n. 81 del 7 aprile 1998, o dallo svolgimento di attività in ambienti confinati, di cui al regolamento di cui al d.P.R. 14 settembre 2011, n. 177, o dalla presenza di agenti cancerogeni, mutageni o biologici, di amianto o di atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI del presente decreto. Ai fini del presente comma, per uomini-giorno si intende l'entità presunta dei lavori, servizi e forniture rappresentata dalla somma delle giornate

di lavoro necessarie all'effettuazione dei lavori, servizi o forniture considerata con riferimento all'arco temporale di un anno dall'inizio dei lavori.

- 3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.
4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.
5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.
6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.
7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 (ora D.Lgs. 50/2016), come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

**Art. 2.2 - D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 e ss.mm.ii.. Art. 28. Oggetto della valutazione dei rischi**

1. La valutazione di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), anche nella scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, deve riguardare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato, secondo i contenuti dell'accordo europeo dell'8 ottobre 2004, e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151, nonché quelli connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi e quelli connessi alla specifica tipologia contrattuale attraverso cui viene resa la prestazione di lavoro e i rischi derivanti dal possibile rinvenimento di ordigni bellici inesplosi nei cantieri temporanei o mobili, come definiti dall'articolo 89, comma 1, lettera a), del presente decreto, interessati da attività di scavo.
- 1-bis. La valutazione dello stress lavoro-correlato di cui al comma 1 è effettuata nel rispetto delle indicazioni di cui all'articolo 6, comma 8, lettera m-quater), e il relativo obbligo decorre dalla elaborazione delle predette indicazioni e comunque, anche in difetto di tale elaborazione, a fare data dal 1° agosto 2010.
2. Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), redatto a conclusione della valutazione può essere tenuto, nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, su supporto informatico e, deve essere munito anche tramite le procedure applicabili ai supporti informatici di cui all'articolo 53, di data certa o attestata dalla sottoscrizione del documento medesimo da parte del datore di lavoro, nonché, ai soli fini della prova della data, dalla sottoscrizione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza territoriale e del medico competente, ove nominato, e contenere:
- a) una relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa, nella quale siano specificati i criteri adottati per la valutazione stessa. La scelta dei criteri di redazione del documento è rimessa al datore di lavoro, che vi provvede con criteri di semplicità, brevità e comprensibilità, in modo da garantirne la completezza e l'idoneità quale strumento operativo di pianificazione degli interventi aziendali e di prevenzione;
  - b) l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate e dei dispositivi di protezione individuali adottati, a seguito della valutazione di cui all'articolo articolo 17, comma 1, lettera a);
  - c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
  - d) l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri;
  - e) l'indicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale e del medico competente che ha partecipato alla valutazione del rischio;

- f) l'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento.
3. Il contenuto del documento di cui al comma 2 deve altresì rispettare le indicazioni previste dalle specifiche norme sulla valutazione dei rischi contenute nei successivi titoli del presente decreto.
- 3-bis. In caso di costituzione di nuova impresa, il datore di lavoro è tenuto ad effettuare immediatamente la valutazione dei rischi elaborando il relativo documento entro novanta giorni dalla data di inizio della propria attività.

**Art. 2.3 - D.lgs 09/04/2008 n. 81 - Art. 29. Modalità di effettuazione della valutazione dei rischi**

1. Il datore di lavoro effettua la valutazione ed elabora il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), in collaborazione con il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente, nei casi di cui all'articolo 41.
  2. Le attività di cui al comma 1 sono realizzate previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
  3. La valutazione dei rischi deve essere immediatamente rielaborata, nel rispetto delle modalità di cui ai commi 1 e 2, in occasione di modifiche del processo produttivo o della organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e sicurezza dei lavoratori, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione o della protezione o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità. A seguito di tale rielaborazione, le misure di prevenzione debbono essere aggiornate. Nelle ipotesi di cui ai periodi che precedono il documento di valutazione dei rischi deve essere rielaborato, nel rispetto delle modalità di cui ai commi 1 e 2, nel termine di trenta giorni dalle rispettive causali.
  4. Il documento di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), e quello di cui all'articolo 26, comma 3, devono essere custoditi presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi.
  5. Fermo restando quanto previsto al comma 6-ter, i datori di lavoro che occupano fino a 10 lavoratori effettuano la valutazione dei rischi di cui al presente articolo sulla base delle procedure standardizzate di cui all'articolo 6, comma 8, lettera f). Fino alla scadenza del terzo mese successivo alla data di entrata in vigore del decreto interministeriale di cui all'articolo 6, comma 8, lettera f), e, comunque, non oltre il *[31 dicembre 2012] (30 giugno 2013 - ex art. 1, comma 388, legge n. 228 del 2012 - n.d.r.)*, gli stessi datori di lavoro possono autocertificare l'effettuazione della valutazione dei rischi. Quanto previsto nel precedente periodo non si applica alle attività di cui all'articolo 31, comma 6, lettere a), b), c), d) nonché g).
  6. Fermo restando quanto previsto al comma 6-ter, i datori di lavoro che occupano fino a 50 lavoratori possono effettuare la valutazione dei rischi sulla base delle procedure standardizzate di cui all'articolo 6, comma 8, lettera f). Nelle more dell'elaborazione di tali procedure trovano applicazione le disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3, e 4.
- 6-bis. Le procedure standardizzate di cui al comma 6, anche con riferimento alle aziende che rientrano nel campo di applicazione del titolo IV, sono adottate nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 28.
- 6-ter. Con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, da adottare, sulla base delle indicazioni della Commissione consultiva permanente per la salute e sicurezza sul lavoro e previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono individuati settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali, sulla base di criteri e parametri oggettivi, desunti dagli indici infortunistici dell'INAIL e relativi alle malattie professionali di settore e specifiche della singola azienda. Il decreto di cui al primo periodo reca in allegato il modello con il quale, fermi

restando i relativi obblighi, i datori di lavoro delle aziende che operano nei settori a basso rischio infortunistico possono dimostrare di aver effettuato la valutazione dei rischi di cui agli articoli 17, 28 e al presente articolo. Resta ferma la facoltà delle aziende di utilizzare le procedure standardizzate previste dai commi 5 e 6 del presente articolo.

- 6-ter. Con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, da adottare, sulla base delle indicazioni della Commissione consultiva permanente per la salute e sicurezza sul lavoro e previa intesa in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono individuati settori di attività a basso rischio di infortuni e malattie professionali, sulla base di criteri e parametri oggettivi, desunti dagli indici infortunistici dell'INAIL e relativi alle malattie professionali di settore e specifiche della singola azienda. Il decreto di cui al primo periodo reca in allegato il modello con il quale, fermi restando i relativi obblighi, i datori di lavoro delle aziende che operano nei settori a basso rischio infortunistico possono dimostrare di aver effettuato la valutazione dei rischi di cui agli articoli 17, 28 e al presente articolo. Resta ferma la facoltà delle aziende di utilizzare le procedure standardizzate previste dai commi 5 e 6 del presente articolo.
7. Le disposizioni di cui al comma 6 non si applicano alle attività svolte nelle seguenti aziende:
- aziende di cui all'articolo 31, comma 6, lettere a), b), c), d), f) e g);
  - aziende in cui si svolgono attività che espongono i lavoratori a rischi chimici, biologici, da atmosfere esplosive, cancerogeni mutageni, connessi all'esposizione ad amianto.

### Art. 3 – IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI.

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi nel servizio oggetto dell'appalto, ai sensi del D. Lgs. 81/2008:

**Amministrazione Committente**

COMUNE DI NOVA SIRI  
LARGO DR. MELIDORO SNC  
75020 NOVA SIRI (MT)  
Tel. 0835/5061 – Fax 0835/506226

**Responsabile dell'Amministrazione**

Rag. Antonio D'Armento  
LARGO DR. MELIDORO SNC  
75020 NOVA SIRI (MT)  
Tel. 0835/506215 - Fax 0835/506226

**Azienda appaltatrice**

Ragione sociale: .....

Indirizzo: .....

Indicazione del ruolo	Nominativo	Recapito telefonico e indirizzo sede
Datore di lavoro		
R.S.P.P.		
Medico Competente		
Responsabile preposto dall'appaltatore per il coordinamento del servizio		

#### **Art. 4 – FINALITÀ.**

Il presente documento di Valutazione è stato redatto preventivamente alla fase di appalto in ottemperanza al dettato del D.Lgs. n. 81/2008.

Compito del presente documento è elencare quali siano i rischi interferenti nello svolgimento del servizio e quindi fornire indicazioni, sia di tipo operativo che gestionale, su come superare le stesse interferenze, in tal modo prevenendo la principale causa di incidenti sui luoghi di lavoro.

Con il presente documento vengono fornite alla ditta appaltatrice, già in fase di gara, dettagliate informazioni sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata a operare nell'espletamento del servizio e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

#### **Art. 5 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO:**

Il servizio oggetto di affidamento si sostanzia nelle seguenti attività, meglio dettagliate nel Capitolato speciale d'appalto:

- 1) preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, somministrazione e porzionamento pasti presso le sedi scolastiche in appresso indicate;
- 2) apparecchiatura tavoli della sala refettorio con materiale monouso;
- 3) apertura delle vaschette e sbucciatura della frutta;
- 4) sgombero della sala mensa;
- 5) pulizia, sanificazione e riordino refettori ed attrezzature cucina, con l'utilizzo, a proprie spese, di detersivi ed ogni altro prodotto necessario per provvedervi;
- 6) raccolta differenziata dei rifiuti rivenienti dal consumo dei pasti.

Le sedi scolastiche presso cui il servizio dovrà essere espletato sono le seguenti:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA TRENTO E VIA E. FERMI;**
- **SCUOLA PRIMARIA – MARINA DI NOVA SIRI – VIA ALDO MORO;**
- **SCUOLA DELL'INFANZIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA;**
- **SCUOLA PRIMARIA – NOVA SIRI CENTRO – RIONE EUROPA.**

#### **Art. 6 – ADEMPIMENTI PRIMA DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO.**

Il committente procederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice sul possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000.

Pertanto, prima dell'affidamento del servizio, la ditta appaltatrice dovrà:

- *fornire il documento unico di valutazione dei rischi **definitivo**, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato e integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sui servizi che la ditta appaltatrice proporrà, se diverse da quelle contenute nel presente documento, il quale sarà integrativo degli atti contrattuali;*
- *produrre il proprio Documento Unico di Valutazione dei rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DUVRI definitivo di cui al punto precedente;*
- *redigere il “Verbale di cooperazione e coordinamento”/”Sopralluogo congiunto” da sottoscrivere tra il rappresentante del Comune e il rappresentante legale della ditta Appaltatrice.*

#### **Art. 7 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO.**

1. All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza sul lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;

2. L'appaltatore deve osservare e/o far osservare, da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato ed eventualmente subappaltato;
4. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

#### **ART. 8 - VALUTAZIONE INTERFERENZE:**

Per la definizione di interferenza che il D.lgs. 81/2008 non definisce, è opportuno fare riferimento alla determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture, che la definisce come un *"contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.*

Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice che ha comunque esaminato all'interno del proprio documento di valutazione dei rischi (DVR).

Si ritiene pertanto di non esaminare nel presente documento i contatti tra l'impresa appaltatrice e l'utenza del servizio, le cui caratteristiche non presentano particolarità specifiche, in quanto trattati di rischi propri valutabili nel DVR dell'impresa.

Nell'ambito del presente appalto, sono da considerare i seguenti rischi da interferenze:

- 1) Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas (esclusi i punti di porzionamento);
- 2) Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina (esclusi i punti di porzionamento);
- 3) Caduta di materiali dall'alto;
- 4) Scivolamenti, cadute a livello;
- 5) Possibili interferenze con personale non addetto;
- 6) Incidenti dovuti alla circolazione di mezzi ed automezzi;
- 7) Investimento da mezzi di trasporto.

#### **Art. 8.1 - Misure di prevenzione e protezione:**

Con riferimento ai predetti rischi da interferenze, l'appaltatore deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

- 1) **INCENDIO/ESPLOSIONE:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti al servizio devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli e le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente nel caso venga avvertito odore di gas.
- 2) **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specie se non di proprietà dell'appaltatore. Evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare

idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

**3) CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

**4) SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e camminamento e usare scarpe antiscivolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

**5) POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti all'interno delle strutture scolastiche, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti, e comunque non sia scivoloso e/o bagnato.

**6) INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti o in sosta. La velocità tenuta dagli automezzi durante il trasporto pasti dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di persone, oltre che rispettosa della segnaletica e del codice stradale.

**7) INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** gli utenti non dovranno sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi e fare attenzione agli attraversamenti.

#### **Art. 8.2 - VALUTAZIONE E PREVENZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

Di seguito, si dettagliano i principali rischi da interferenza derivanti dalle varie attività connesse all'esecuzione del servizio oggetto di appalto e le misure da attuare da parte dell'appaltatore e delle varie scuole interessate:

<b>Attività</b>	<b>Descrizione rischio</b>	<b>Misure da attuare da parte dell'appaltatore</b>	<b>Misure da attuare da parte delle varie Scuole</b>
Trasporto derrate con automezzi e circolazione dei pedoni nelle pertinenze esterne della scuola	Investimento utenti o terzi presenti nelle pertinenze esterne della scuola	All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a velocità non superiore a 5 km/h. E' vietato effettuare le operazioni di trasporto, carico e scarico durante l'ingresso e l'uscita degli alunni; qualora le suddette operazioni siano già state iniziate, devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale scolastico preposto al controllo delle uscite. E' assolutamente vietato stazionare con automezzi, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, in particolare quelle di emergenza, o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o	Avvisare i propri dipendenti e gli alunni sulla possibile presenza di automezzi in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico.

		mezzo.	
Movimentazione di carichi, manuale o con mezzi meccanici, nelle pertinenze esterne della scuola.	Presenza e caduta materiali e carichi nelle pertinenze esterne della scuola, con rischio di urti, schiacciamenti e cadute degli utenti o di terzi	Le operazioni di carico e scarico potranno essere effettuate solo quando non siano presenti persone nelle vicinanze (personale, alunni, terzi). Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della scuola in apposita area riservata e segnalata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non vi siano rischi di rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora siano impilate scatole o pallet, l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da comportare rischi di rovesciamento o caduta.	Avvisare i propri dipendenti sulla possibile presenza di automezzi all'esterno del plesso e soprattutto sull'esecuzione di operazioni di carico e scarico, che non dovranno comunque avvenire durante l'ingresso e l'uscita degli alunni.
Pulizia e sanificazione dei locali con impiego di sostanze chimiche pericolose (detergenti, disinfettanti, ecc.)	Scivolamento su pavimento bagnato: caduta/ Danni agli occhi per schizzi di sostanze pericolose, inalazione, irritazioni da contatto, allergie, reazioni cutanee, ecc.	Organizzare il lavoro al fine di evitare la sovrapposizione delle persone (personale scolastico, alunni) con gli addetti alla pulizia e da consentire ai locali di aerare, ovvero, se necessario, provvedere a segnalare o transennare le aree interessate da tali attività.	Vietare l'accesso al locale mensa dei propri dipendenti ed alunni durante la pulizia dei locali.
Eventuale disinfestazione	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	Vietare l'accesso al locale mensa dei propri dipendenti ed alunni durante o comunque entro tempi non sufficienti dall'effettuazione di tali operazioni
Sistemazione tavoli, sedie, ecc.	Ferite, schiacciamenti e contusioni, dovuti ad urti tra le persone e gli arredi o parti degli stessi	Effettuare tali operazioni in assenza di persone	
Somministrazione cibi e bevande	Investimento da carrelli portavivande/ ustioni per contatto con solidi o liquidi a temperatura elevata.	Organizzare la somministrazione facendo in modo che gli alunni siano ancora fuori dal locale, o almeno siano seduti al loro posto. Qualora vengano somministrati cibi o bevande a temperatura elevata, adottare tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con superfici o sostanze calde (liquidi in	Vigilare adeguatamente e con attenzione gli alunni

		particolare).	
Incendio ed altre situazioni di emergenza	Ingombro vie di esodo e porte di emergenza. Possibili traumi, ustioni, contusioni, asfissia, intossicazioni, pericolo di vita.	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. In caso di emergenza, al segnale di allarme: . sospendere ogni attività; . liberare immediatamente i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'esodo; . abbandonare i locali seguendo le vie di esodo; . raggiungere il punto di raccolta; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.	Mettere a disposizione del personale della ditta appaltatrice il Piano di emergenza e/o le procedure di evacuazione dei locali scolastici, ove esistenti/Prestare la massima attenzione ai movimenti e comportamenti degli alunni e tranquillizzarli, in caso di emergenza.

**ART. 9 - VALUTAZIONE DEI RISCHI E MISURE IDONEE A PREVENIRLI E RIDURLI AL MINIMO.**

Oltre alle predette misure di prevenzione e protezione a carattere specifico, costituiscono misure generali idonee alla prevenzione e riduzione dei rischi:

1. riunioni periodiche fra i soggetti coinvolti nel servizio, di coordinamento e consegna dei documenti inerenti la sicurezza; sopralluoghi periodici nei vari plessi scolastici da parte del responsabile della sicurezza aziendale;
2. formazione periodica degli operatori;
3. apposizione sugli automezzi destinati al trasporto pasti di segnali di avviso, meglio se acustici, circa la presenza degli stessi nelle vicinanze delle scuole e soprattutto circa l'effettuazione delle manovre di carico e scarico;
4. apposizione di eventuale idonea segnaletica per segnalare e/o impedire temporaneamente l'accesso ad aree ove si stanno effettuando operazioni pericolose.

**ART. 10 - ONERI DELLA SICUREZZA.**

I costi aggiuntivi, in relazione a quanto esposto innanzi, sono minimi e compresi nell'importo fissato per gli oneri per la sicurezza, non soggetto a ribasso, ammontante ad Euro 2.000,00 annui.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. In caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, il medesimo potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.



REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2022/2023  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

REGIONE CALABRIA  
MONTALBANO JONICO (CALABRIA)  
MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
*[Signature]*

PRIMA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDÌ		MARTEDÌ		MERCOLEDÌ		GIOVEDÌ		VENERDÌ	
Pasta e lenticchie	50g	Pasta al pomodoro	70g	Pasta in brodo	50g	Pasta alla bolognese	70g	Riso e Minestrone	50g
Petto di pollo al forno	30g	Prosciutto cotto**	50-80g	Scaloppina di vitello al limone	q.b.	Mozzarella	10g	Platessa impanata al forno	100g
Patate al forno	20g	Insalata verde	5g	Spinaci all'olio	5g	Insalata di pomodori	40/60g	Carote al forno o Fagiolini	20g
Pane	5g	Pane	5g	Pane	5g	Pane	5g	Pane	5g
Frutta	5g	Frutta	5g	Frutta/ Yogurt*	5g	Frutta	5g	Frutta/ Yogurt	5g
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50g	Pasta	70g	Pasta	50g	Pasta	70g	Riso	50g
Lenticchie	30g	Pelati	50-80g	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10g	Verdure miste	100g
Pelati	20g	Parmigiano o Grana	5g	Olio	5g	Pelati	40/60g	Pelati	20g
Olio	5g	Olio	5g	Parmigiano o Grana	5g	Olio	5g	Olio	5g
Petto di pollo	80g	Prosciutto cotto**	70g	Carne di vitello	80g	Parmigiano o Grana	5g	Parmigiano o Grana	5g
Olio	5g			Olio/limone	5g	Mozzarella	10g	Filetti di platessa	80g
Pane		Pane		Pane				Pangrattato e Uovo	q.b.
Patate	100g	Insalata verde	60/80g	Spinaci	100g	Pomodori da insalata	100g	Olio	5g
Olio	5g	Olio	5g	Olio	5g	Olio	5g	Pane	
Eruita fresca di stagione	150g	Frutta fresca di stagione	150g	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125g	Frutta fresca di stagione	150g	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125g

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menu  
L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)  
Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)  
La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)  
\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.  
\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati



AZIENDA SANITARIA USL N°5  
 MONTABELLUNGO (TV)  
 IL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
 (Dr. *Paolo CALBI*)

REFEZIONE SCOLASTICA  
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta e Piselli	Pasta al pomodoro	Riso e Patate	Pasta al ragù	Passato di verdura (con pasta)
Fesa di Tacchino al forno	Formaggio tipo Asiago	Bastoncini di pesce al forno	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	Mozzarella
Zucchine alla parmigiana	Insalata verde	Insalata di pomodori	Verdura lessa a foglia verde	Insalata mista con pomodori
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
Frutta	Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta/Yogurt*

Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	50	Verdure miste	70
Piselli	30	Pelati	50-80	Patate	30	Carne in pezzi	20	Pasta	20
Pelati	20	Olio	5	Pelati	20	Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
				Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Fesa di tacchino	80	Formaggio tipo Asiago	70	Bastoncini di pesce		Spezzatino di Vitello	80	Mozzarella	80
Olio	5			Olio	70	Pelati	20		
Pane		Pane		Pane	5	Olio	5	Pane	
Zucchine	100			Pomodori da insalata	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata e pomodori	100
Parmigiano o Grana	5	Insalata verde	60/80	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Olio e Burro	3+3	Olio	5	Frutta fresca di stagione	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati in crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù  
 L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantire l'assenza)  
 Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)  
 La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)  
 \* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.



Dott. Silvia Della Rocca

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA

TERZA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta e fagioli	50	Pasta al pomodoro	70	Risotto alla parmigiana	50	Pasta al ragù di polpette	70	Pasta e zucchine	50
Platessa impanata la forno al forno	30	Coscia di pollo al forno	50 - 80	Mozzarella	q.b.	Polpette di vitello al pomodoro	50/80	Filetti di merluzzo alla marinara	80
Patate e carote al forno	20	Verdura lessa a foglia verde	5	Insalata verde	3+3	Zucchine o Fagiolini	5	Patate al forno	5
Pane	5	Pane	5	Pane		Pane		Pane	
Frutta/Yogurt*	5	Frutta	5	Frutta/Yogurt*		Frutta		Frutta	
Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr	Alimento	gr
Pasta	50	Pasta	70	Riso	50	Pasta	70	Pasta	50
Fagioli	30	Pelati	50 - 80	Brodo vegetale	q.b.	Pelati	50/80	Zucchine	80
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filetti di platessa	80	Coscia di pollo	80	Mozzarella		Polpette di vitello	80	Filetti di merluzzo	80
Pangrattato e nuovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane				Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	100	Spinaci o Bieta	100	Insalata verde	60/80	Zucchine o Fagiolini	100	Patate	100
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati  
 in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù  
 L'olio dev'essere extra-vergine d'oliva - Merluzzo e pesce in genere devono essere privati di lische e spine (La Ditta appaltatrice deve garantirne l'assenza)  
 Il pane dev'essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 50)  
 La frutta di stagione fresca e con granatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)  
 \* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, amministrarlo al posto frutta.





REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2022/2023  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE

AGENZIA SANITARIA DEL N.º 5  
MONFALCONE U.C.O. (P.T.)  
MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
Dott. ssa Daniela Della Rosa

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta e lenticchie		Pasta al pomodoro		Pasta in brodo		Pasta alla bolognese		Riso e Minestrone	
Petto di pollo al forno		Prosciutto cotto **		Scaloppina di vitello al limone		Mozzarella		Plattessa impanata al forno	
Patate al forno		Insalata verde		Spinaci all'olio		Insalata di pomodori		Carote al forno o Fagiolini	
Pane		Pane		Pane		Pane		Pane	
Frutta		Frutta		Frutta/ Yogurt*		Frutta		Frutta/ Yogurt*	
<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>
Pasta	60	Pasta	70	Pasta	60	Pasta	60	Riso	70
Lenticchie	40	Pelati	50-80	Brodo vegetale	q.b.	Carne macinata	10	Verdure miste	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Pelati	40/60	Pelati	20
Olio	5	Olio	5	Parmigiano o Grana	5	Olio	5	Olio	5
Petto di pollo	100	Prosciutto cotto**	70	Carne di vitello	100	Parmigiano o Grana	5	Parmigiano o Grana	5
Olio	5			Olio/limone	5	Mozzarella	90	Filetti di platessa	100
Pane		Pane		Pane		Pane		Pangrattato e Uovo	q.b.
Patate	120	Insalata verde	80/100	Spinaci	120	Pomodori da insalata	120	Olio	5
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Olio	5	Pane	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/ Yogurt*	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati in crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù

Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)

La frutta di stagione fresca e con granularità di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolastico) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolastico)

\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, amministrarlo al posto frutta.

\*\* Il prosciutto cotto non deve contenere polifosfati

La Dietista  
Daniela Della Rosa

AGENZIA SANITARIA USL N°3  
MONTALBARO (MC) (MT)  
AL MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA  
Dott. Pasquale CALABI

REFEZIONE SCOLASTICA  
TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE

SECONDA SETTIMANA DEL MESE

LUNEDI		MARTEDI		MERCOLEDI		GIOVEDI		VENERDI	
Pasta e Piselli	60	Pasta al pomodoro	70	Riso e Patate	60	Pasta al ragu	70	Passato di verdura (con pasta)	100
Fesa di Tacchino al forno	40	Formaggio tipo Asiago	50-80	Bastoncini di pesce al forno	50	Spezzatino di vitello alla pizzaiola	20	Mozzarella	60
Zucchine alla parmigiana	20	Insalata verde	5	Insalata di pomodori	20	Verdura lessa a foglia verde	40	Insalata mista con pomodori	20
Pane	5	Pane	5	Pane	5	Pane	5	Pane	5
Frutta	5	Frutta	5	Frutta/Yogurt*	5	Frutta	5	Frutta/ Yogurt*	5
Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento
Pasta	Pasta	Riso	Pasta	Pasta	Carne in pezzi	Verdure miste	Verdure miste	Verdure miste	Verdure miste
Piselli	Pelati	Patate	Pelati	Patate	Pelati	Pasta	Pasta	Pasta	Pasta
Pelati	Olio	Pelati	Olio	Pelati	Olio	Pelati	Pelati	Pelati	Pelati
Olio	Parmigiano o Grana	Olio	Parmigiano o Grana	Olio	Parmigiano o Grana	Olio	Olio	Olio	Olio
Fesa di tacchino	Formaggio tipo Asiago	Formaggio tipo Asiago	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana	Parmigiano o Grana
Olio	100	70	Bastoncini di pesce	Spezzatino di Vitello	Spezzatino di Vitello	Mozzarella	Mozzarella	Mozzarella	Mozzarella
Pane	5	5	Olio	Pelati	Pelati	20	20	20	20
Zucchine	120	120	Pane	Olio	Olio	5	5	5	5
Parmigiano o Grana	5	5	Pane	Pane	Pane	5	5	5	5
Olio e Burro	3+3	80/100	Pomodori da insalata	Spinaci o Bieta	Spinaci o Bieta	120	120	120	120
Frutta fresca di stagione	150	5	Olio	Olio	Olio	5	5	5	5
Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento	Alimento
Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione				
Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*	Yogurt*
150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
125	125	125	125	125	125	125	125	125	125
150/125	150/125	150/125	150/125	150/125	150/125	150/125	150/125	150/125	150/125

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati  
In quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù  
Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)  
La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)  
\* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e venerdì, somministrarlo al posto frutta.

DIRETTORE RESPONSABILE
   
 SERVIZIO DI NUTRIZIONE
   
 MONTALBANO JONICO (MT)
   
 75015
   
 La Dietista
   
 Daniela Della Rossa

REFEZIONE SCOLASTICA
   
 TABELLA DIETETICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE
   
 TERZA SETTIMANA DEL MESE

AGENZIA SANITARIA USL 115
   
 MONTALBANO JONICO (MT)
   
 MEDICO DI FUNZIONE PUBBLICA
   
 Dr. ...

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta e fagioli		Pasta al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Pasta al ragù di polpette	Pasta e zucchini				
Platessa impanata la forno al forno		Coscia di pollo al forno	Mozzarella	Polpette di vitello al pomodoro	Filetti di merluzzo alla marinara				
Patate e carote al forno		Verdura lessa a foglia verde	Insalata verde	Zucchine o Fagiolini	Patate al forno				
Pane		Pane	Pane	Pane	Pane				
Frutta/Yogurt*		Frutta	Frutta/Yogurt*	Frutta	Frutta				
<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>	<b>Alimento</b>	<b>gr</b>
Pasta	60	Pasta	70	Pasta	70	Pasta	70	Pasta	60
Fagioli	40	Pelati	50 - 80	q.b. Pelati	50/80	Zucchine	50/80	Zucchine	100
Pelati	20	Parmigiano o Grana	5	Olio + Burro	3+3	Parmigiano o Grana	5	Olio	5
Olio	5	Olio	5			Olio	5	Parmigiano o Grana	5
Filetti di platessa	100	Coscia di pollo	100	Mozzarella	90	Polpette di vitello	100	Filetti di merluzzo	100
Pangrattato e uovo	q.b.	Olio	5			Pelati	20	Pelati	20
Olio	5	Pane				Olio	5	Olio	5
Pane						Pane		Pane	
Patate e Carote	120	Spinaci o Bietta	120	Insalata verde	80/100	Patate	120	Patate	120
Olio	5	Olio	5	Olio	5	Zucchine o Fagiolini	120	Olio	5
Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione/Yogurt*	150/125	Frutta fresca di stagione	150	Frutta fresca di stagione	150

Gli alimenti sono da considerarsi pesati a crudo e al netto degli scarti - E' data facoltà alle Amministrazioni nel costituire il capitolato stabilire se utilizzare prodotti freschi o surgelati in quest'ultimo caso dovrà essere riportato sul menù
   
 Il pane deve essere a formato panini confezionati (monodose minimo gr. 60)
   
 La frutta di stagione fresca e con grammatura di g 130-150 per frutti con pezzatura tipo "pesche, mele arance, pere, ecc.." (un frutto per scolaro) e di 60-70 g per frutti con pezzatura tipo "albicocche, mandarini, prugne, ecc.." (due frutti per scolaro)
   
 \* Nel Comune in cui l'Amministrazione sceglie lo Yogurt sarà obbligatorio, per i giorni mercoledì e lunedì, somministrarlo al posto frutta.

