



Città di Pachino

Libero Consorzio Comunale di Siracusa



BANDO DI GARA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI PACHINO PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023.

C. I.G.: 94037869B1.

C.P.V. : 55523100-3 "Servizi di Mensa Scolastica"

STAZIONE APPALTANTE

Comune di Pachino SR – VII Settore: "Servizi Sociali – Pubblica Istruzione – Turismo"
Responsabile del procedimento – RUP: Dott. Vincenzo Blundo - Telefono 368/3472164
Indirizzo di posta elettronica: servizisociali.pachino@pec.it
Sito Internet: www.comune.pachino.sr.it

Oggetto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria statale a tempo prolungato del Comune di Pachino.

CPV: 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica".

Procedura ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b del D. L.gs. n. 50/2016 e smi, e aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
(art. 95 c. 3 lett. a del D.L.gs. n. 50/2016 e smi.)

Luogo di esecuzione

Territorio del Comune di Pachino presso i locali adibiti a mensa scolastica delle Scuole dell'Infanzia Statale e delle Scuole della Primaria Statale, degli Istituti Comprensivi: "G. Verga", "S. Pellico" e "V. Brancati".

Durata

L'appalto avrà la durata di 7 mesi per l'anno scolastico 2022-2023 a decorrere dalla data del verbale di consegna del servizio. Il servizio dovrà essere garantito fino al 31 maggio 2023, con numero presumibile di pasti 614, così ripartiti:
Istituti comprensivi:

Il servizio di refezione scolastica interesserà i seguenti Istituti/Plessi:

Istituto Comprensivo "Verga" "Verga" 291 pasti;

Scuola dell'infanzia Via Aldo Moro

Scuola dell'infanzia "Tre Colli"

Scuola primaria Via Aldo Moro



Istituto Comprensivo "Pellico" 130 pasti; - Scuola dell'infanzia Plesso Via Cirinnà

- Scuola primaria plesso Via Rubera

Istituto Comprensivo "Brancati" 193;

Scuola dell'infanzia sede centrale

- Scuola dell'infanzia plesso Sgroi
- Scuola dell'infanzia plesso Rubera - Scuola primaria sede centrale

n.b. n servizio di refezione scolastica è previsto dal lunedì al venerdì. Il numero totale è comprensivo del n. pasti del personale docente e ATA.

Dimensione presunta dell'utenza:

La dimensione media giornaliera dell'utenza, sulla base dei dati relativi all'anno in corso, è quella di seguito presuntivamente indicata:

Il numero presunto dei pasti giornalieri, da erogare nel rispetto delle tabelle dietetiche predisposte e vidimate dal competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di Siracusa, è di n. 614 per un totale complessivo presunto su 133 giorni di attività scolastica pari a 81.662 pasti.

IMPORTO DELL'APPALTO A BASE D'ASTA:

L'importo posto a base di gara è di € 326.648, importo soggetto a ribasso, inclusa IVA più gli oneri per rischi da interferenza, per pasti annui presunti 81.662.

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

L'individuazione delle ditte partecipanti, ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. b sarà fatta, in base ai requisiti sotto indicati, tra le ditte presenti sul MEPA. Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti:

i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.L.gs. 18 aprile 2016, n. 50 e smi, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.L.gs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.L.gs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del D.L. 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Requisiti:

Di ordine generale: insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.L.gs. 50/2016 e smi.

Di ordine speciale :

- a) **iscrizione** nel registro delle imprese presso C.C.I.A.A. per l'attività di servizio di mensa scolastica e/o ristorazione collettiva o altro Registro Professionale dello Stato di residenza se l'azienda è straniera e non è residente in Italia;
- b) **essere in possesso**, o avere nella propria disponibilità, di almeno n° 1 (uno) mezzo di trasporto adeguato all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, conformi alle vigenti normative in materia (L. 327/80 e D.L.gs. 155/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto di sostanze alimentari;



- a) **avere un fatturato**, IVA inclusa, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari non inferiore all'importo totale dell'appalto (€ 326.648,00) e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione scolastica, da dimostrare nelle forme di cui all'art. 86 del D.L.gs. n. 50/2016;
- b) **avere svolto** nel triennio precedente almeno tre servizi analoghi a quelli oggetto dell'avviso;
- c) **presenza nell'organico** di un Responsabile del Servizio che abbia il ruolo di principale interlocutore dell'A.C., con indicazione del nominativo, della qualifica, del titolo di studio e della professionalità e dell'esperienza maturata nel settore.
- d) **essere proprietario** o avere nella propria disponibilità, dalla data di presentazione dell'offerta e per tutta la durata del servizio in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura che permetta la consegna dei pasti entro il tempo massimo di percorrenza di 1 ora dal centro di cottura ai locali mensa;
- e) **di essere in possesso** dei certificati di qualità UNI EN ISO 14001 – UNI EN ISO 22005;

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- le cause di esclusione di cui all'art. dell'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
- le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.L.gs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;

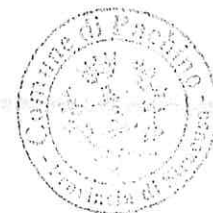
Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete; Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del Codice (consorzi stabili).

In ordine alla clausola sociale, in continuità con il Parere del Consiglio di Stato del 21 novembre 2018, che ha preceduto le linee guida, e con la giurisprudenza maggioritaria, si avverte che la clausola sociale di riassorbimento, *"ammessa dall'art. 50 del D. Lgs. 18/4/2016, n. 50, deve essere interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza, risultando altrimenti essa lesiva della concorrenza, scoraggiando la partecipazione alla gara e limitando ulteriormente la platea dei partecipanti, nonché atta a ledere la libertà"*. Pertanto i lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle ordinarie misure legislative in materia di ammortizzatori sociali; la clausola non comporta pertanto alcun obbligo per l'impresa aggiudicataria dell'appalto di assumere a tempo indeterminato ed in forma automatica e generalizzata il totale del personale già utilizzato dalla precedente impresa o società affidataria".

Il presente bando sarà pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Pachino nell'apposita sezione in Amministrazione Trasparente.

Le prestazioni di cui al presente appalto **non sono subappaltabili**;

Il Responsabile Unico del Procedimento è il dott. Vincenzo Blundo.



TIMING DI GARA

- a) Le ditte partecipanti, dovranno caricare, salvo opportune comunicazioni, la documentazione richiesta nella data e all'ora indicata nel TIMING DI GARA;
- b) il termine è perentorio e non sono ammesse offerte tardive;
- c) il recapito tempestivo dell'offerta in ogni caso è a rischio esclusivo dell'offerente e l'amministrazione non è tenuta ad effettuare alcuna indagine circa i motivi di ritardo o del mancato recapito.

TIMING DI GARA	DATA	ORARIO
Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti	13/10/2022	12:00:00
Fine periodo per il caricamento telematico della Documentazione Amministrativa, Tecnica ed Economica firmata digitalmente.	19/10/2022	12:00:00
TIMING DI GARA	DATA	ORARIO
Apertura, in seduta pubblica e telematica, della Busta Telematica della Documentazione Amministrativa ed ammissione concorrenti	Da definire	

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.L.gs. n. 196/03 e ss.mm.ii., per tutte le fasi procedurali. Ai sensi del medesimo decreto, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato alla liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei partecipanti alla presente ricerca di mercato e della loro riservatezza. I dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale gli stessi vengono resi.



CRITERI DI VALUTAZIONE

OFFERTA TECNICA

TOTALE MAX. PUNTI 70

A	Disponibilità del Centro di cottura in proprietà o in locazione in un raggio di km dal Comune di Pachino, inferiore a quello massimo previsto dal capitolato MAX punti 20	Da 34 a 30 Km	punti 1
		Da 29 a 20 Km	punti 5
		Da 19 a 10 Km	punti 10
		Da 9 a 5 Km	punti 15
		Inferiore a 5 Km	punti 20
B	Certificazione: sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da organi accreditati Max punti 9	Certificazione UNI EN ISO22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	punti 5
		Possesto della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato ai servizi di ristorazione	punti 2
		Possesto della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 relativa al sistema di gestione ambientale	punti 2
C	Numero di automezzi autorizzati per il trasporto dei pastivoltre il primo MAX punti 6	Per ogni automezzo messo a disposizione del servizio oltre il primo	Punti 2
D	Impegno all'impiego di alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano subito pochi passaggi commerciali MAX punti 10	25%	Punti 2
		50%	Punti 4
		75%	Punti 6
		100%	Punti 10
E	Impegno a fornire pasti biologici completi a settimana MAX punti 12	1	Punti 2
		2	Punti 4
		3	Punti 6
		4	Punti 10
		5	Punti 12
F	Impegno a fornire pasti gratuiti, per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche, segnalati dai Servizi Sociali MAX punti 8	da n. 1 a n. 5	Punti 3
		da n. 6 a n. 10	Punti 5
		da n. 11 a n. 15	Punti 8
G	Impegno ad effettuare incontri di Educazione alimentare alunni-famiglie MAX punti 5	da n. 1 a n. 4	Punti 1
		da n. 5 a n. 9	Punti 3
		da n. 10 a n. 12	Punti 5

OFFERTA ECONOMICA

TOTALE MAX. PUNTI 30

Al fine di determinare il punteggio riferito all'offerta economica la Commissione esaminatrice provvederà ad attribuire 30 punti all'offerta economicamente più vantaggiosa (prezzo più basso).

Il punteggio attribuito a ciascun partecipante è inversamente proporzionale agli altri prezzi offerti e sarà determinato secondo la seguente formula:

$$Pa = Pb \times Pm / Pc$$



dove si intende

Pa - punteggio da assegnare

Pm - punteggio massimo attribuibile

Pb - prezzo più basso tra tutte le offerte pervenute Pc - prezzo per il quale si calcola il punteggio

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale. Non saranno ammesse offerte in aumento. L'aggiudicazione della gara sarà effettuata da un'apposita Commissione, nominata successivamente alla presentazione delle offerte, a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio risultante dalla sommatoria della valutazione relativa all'offerta tecnica ed all'offerta economica.

Per la verifica delle offerte anormalmente basse, troveranno applicazione le disposizioni contenute nell'art.97 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

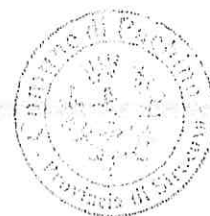
L'offerta è valida per 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

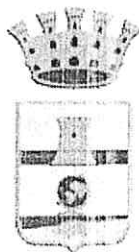
Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal presente avviso e dal capitolato speciale d'appalto, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva.

In caso di offerte uguali, qualora entrambe risultino vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924;

La procedura di gara si conclude con la proposta di aggiudicazione dichiarata in sede di gara.

Il Responsabile del VII Settore
(dott. Vincenzo Blundo)





Città di Pachino

Libero Consorzio Comunale di Siracusa



CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI PACHINO. APPALTO CON DECORRENZA NOVEMBRE 2022 E FINO A MAGGIO 2023.

ART. 1 OGGETTO CAPITOLATO

L'oggetto del Capitolato è costituito dalla preparazione, nel centro di cottura della ditta appaltatrice, dei pasti caldi, di cui alle tabelle dietetiche vidimate dall'ASP-SR competente allegate al presente Capitolato, alla loro distribuzione nelle scuole dell'infanzia e primaria statali di Pachino e precisamente: Istituto Comprensivo S. Pellico, Istituto Comprensivo V. Brancati, Istituto Comprensivo G. Verga, anche alla fornitura di tovagliato, posate, bicchieri, tovagliolini materiale monouso, apparecchiare i tavoli dei refettori, provvedere al loro sbarazzo, alla pulizia dei locali ed effettuare la raccolta e la differenziazione dei rifiuti prodotti secondo le procedure vigenti nel Comune di Pachino.

Il Capitolato comprende, altresì, l'attività del controllo di qualità che l'Amministrazione intende effettuare per tutta la durata dello stesso.

Il Capitolato ha la seguente durata: dalla data di affidamento del Servizio e fino al 31.05.2023.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dall'Amministrazione e può essere variato insindacabilmente dalla medesima, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

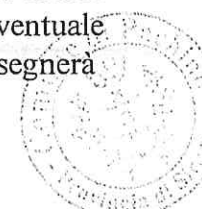
Si precisa che inoltre a causa delle norme di prevenzione della diffusione del virus Covid-19, è fatto salvo lo slittamento del termine di decorrenza derivante da provvedimenti statali o regionali che posticipino l'inizio del servizio mensa ovvero della sospensione o proroga dei contratti in essere. Sulla base delle note inviate dai Dirigenti Scolastici di Pachino con cui vengono comunicati il numero di alunni e personale scolastico che fruiranno della mensa scolastica si prevede che per l'anno scolastico 2022/2023 dovranno essere somministrati circa n. 614 pasti al giorno.

I dati sopra riportati, essendo presunti sono suscettibili di variazioni in più o in meno, in relazione sia alle richieste di effettuazione della refezione avanzate dagli interessati, sia per le fluttuazioni sempre possibili nella frequenza degli alunni.

Il quantitativo dei pasti, nonché il periodo di funzionamento relativo hanno quindi valore puramente indicativo e non costituiscono un impegno per il Comune, in quanto il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello comunicato quotidianamente dalle scuole alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento, fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria relativa ai centri di cottura agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare entro gg. 10 dall'aggiudicazione, una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 con la quale dovrà indicare se sussistano altri rapporti di fornitura in atto ed il relativo numero dei pasti da fornire. Qualora sommando il numero dei pasti che debbono essere forniti in dipendenza di precedenti contratti a quelli da fornire in dipendenza dell'eventuale aggiudicazione, si superi il limite stabilito nella autorizzazione sanitaria, l'Amministrazione assegnerà



un termine non superiore a gg. 30 entro il quale la ditta dovrà munirsi di apposita autorizzazione sanitaria per la fornitura di un numero di pasti adeguato ai rapporti esistenti e da instaurare.

ART. 2 INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto unico completo, come descritto quotidianamente nei menù articolati in quattro settimane predisposti dall'Ufficio - Servizio Igiene e alimenti dell'ASP n. 8 di Siracusa allegati al presente Capitolato, è fissato in € 4.00 IVA inclusa, oltre oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso pari ad € 0,16.

Il prezzo di aggiudicazione della gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

I costi per la sicurezza, come da DUVRI, allegato, sono pari a € 0,16 per singolo pasto, complessivamente calcolati su presunti 81.662 pasti per la scuola dell'infanzia e per la primaria.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30 per comprovate inadempienze, anche solo parziali da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664 comma 2 del C.C. sono a carico della ditta appaltatrice.

In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

ART. 3 TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, e la relativa appendice di modifica dei menù, elaborate dal competente Servizio dell'A.S.P. di SR - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, e delle tabelle di variazione di menù, opportunamente vidimate, articolate in quattro settimane, che vengono allegate per far parte integrante del presente Capitolato speciale.

I menù potranno essere variati nel corso dell'appalto, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previo parere delle autorità sanitarie competenti, ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 22/12/1977 n. 1518.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà fornire durante i pasti acqua minerale naturale.

Autocontrollo: ai sensi di quanto stabilito dal D.L.gs. 26/05/97, n. 155 la ditta aggiudicataria dovrà garantire la sicurezza degli alimenti avvalendosi del sistema HACCP.

ART. 4

PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE E PER GLI UTENTI DI RELIGIONE DIVERSA.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari e per utenti di diverse religioni, su richiesta dell'amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 5 MODALITA' GESTIONE DEL SERVIZIO

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 9.30, di ogni mattina dalle scuole interessate.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovranno essere aggiunti n. 3 pasti per consentire il relativo controllo da parte degli organi competenti.

I pasti dovranno essere recapitati, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spesa del fornitore con appositi e idonei mezzi di trasporto per alimenti e garantire il mantenimento

delle temperature prescritte presso le singole scuole tra le ore 12.00 e le ore 12.30, in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla ditta. La consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna l'economista della scuola o altro personale appositamente autorizzato rilascerà la relativa ricevuta che costituirà anche documento necessario per accertare la corrispondenza tra i pasti richiesti e quelli forniti.

Gli utenti del servizio sono tenuti a versare l'intero costo del pasto unico.

Gli utenti che abbiano 2 o più figli, che usufruiscono della mensa scolastica, hanno diritto allo sconto del 10% sul costo del pasto di ogni figlio successivo al primo.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è incaricata della vendita dei tagliandi-pasto, con relativa acquisizione delle somme ricavate dal pagamento dei tagliandi-pasto, da parte degli utenti.

La Ditta aggiudicataria al momento della fornitura dovrà ritirare i tagliandi-pasto in possesso dei bambini e del personale docente ed ausiliario aventi diritto.

Nel caso di sciopero e di assemblee sindacali del personale della scuola, di avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione per causa di forza maggiore, a sospendere provvisoriamente il servizio, alla Ditta aggiudicataria sarà data comunicazione entro il giorno precedente a quello della fornitura. Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

L'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le spese eventuali.

Nell'ipotesi di danni derivanti da inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria di € 1.910,00, pari al costo giornaliero del servizio (posto a base d'asta).

Si precisa che, potrebbe essere necessario rimodulare il servizio di mensa scolastica adattandolo a particolari prescrizioni eventualmente adottate per far fronte ad una eventuale pandemia Covid-19. L'Amministrazione potrà procedere a modifiche del contratto durante il periodo di efficacia, nei limiti ed alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterano la natura generale del contratto.

ART. 6 PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche dell'ASP-SR, redatte in base ai suggerimenti del coadiutore sanitario di igiene pubblica che fanno parte integrante del presente Capitolato.

Per quanto riguarda la vigilanza e il controllo sul servizio di mensa offerto, che deve rispettare scrupolosamente tutte le condizioni previste nel Capitolato d'oneri, l'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni e in caso di inadempienza della ditta aggiudicataria applicare le sanzioni previste dal Capitolato d'oneri.

La ditta appaltatrice dovrà impiegare sempre derrate di prima qualità e usare tutti gli accorgimenti idonei a garantire particolarmente la igienicità dei cibi.

ART. 7 QUALITÀ ALIMENTI

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta "Contiene OGM".

ART. 8 LOCALI E ATTREZZATURE

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a Km. 35 (decreto Reg.le 19372 del 20/05/96) ed in ogni caso la durata del trasporto dal centro di cottura

all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico - sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 ed alla legge 30/04/1962 n. 283 al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

L'idoneità di cui sopra, è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto, l'aggiudicazione, alla stipula del contratto e allo svolgimento del rapporto.

La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi vigenti sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/04/65 n. 547 e 07/01/56 n. 104 19/03/56 n. 3020 D.M. 303, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

ART. 9 CONFEZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia.

1) In base al D.L.gs. del 26/05/97 n. 155 Cap. 4 i contenitori isotermici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile: dovranno essere di colore bianco ed adoperate esclusivamente per il servizio di refezione scolastica (riporteranno delle stampigliature indelebili con la scritta: COMUNE DI PACHINO - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna).

2) Il personale dipendente adibito alla consegna del vitto destinato alle scuole dovrà indossare un abbigliamento su cui dovrà essere stampata la dicitura REFEZIONE SCOLASTICA (caratteri cubitali per facilitare la lettura anche a distanza).

3) I piatti monoporzione dovranno essere del tipo mono-comparto monouso, realizzati in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri EN13432, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente anch'essa compostabile.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali autofurgoni il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Gli autofurgoni in parola, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico - sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/03/80.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio, dovrà provvedere all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART. 10 PERSONALE ADDETTO

La cottura, le confezioni ed il trasporto dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice. Così come la distribuzione dei pasti agli alunni delle singole classi sarà effettuata dal personale dipendente della ditta.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico - sanitari previste dalle norme in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della legge 283 del 1962 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980, dovrà



essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato, dall'autorità sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà presentare prima della stipula del contratto di appalto, il piano di massima delle fasi lavorative e delle previsioni occupazionali per ogni fase lavorativa. Queste informazioni saranno oggetto di comunicazione preventiva tra Amministrazione, Sindacati e Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

In ordine alla clausola sociale, in continuità con il Parere del Consiglio di Stato del 21 novembre 2018, che ha preceduto le linee guida, e con la giurisprudenza maggioritaria, si avverte che la clausola sociale di riassorbimento, “ammessa dall'art. 50 del D. Lgs. 18/4/2016, n. 50, deve essere interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale di concorrenza, risultando altrimenti essa lesiva della concorrenza, scoraggiando la partecipazione alla gara e limitando ulteriormente la platea dei partecipanti, nonché atta a ledere la libertà”. Pertanto i lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sonodestinatari delle ordinarie misure legislative in materia di ammortizzatori sociali; la clausola non comporta pertanto alcun obbligo per l'impresa aggiudicataria dell'appalto di assumere a tempo indeterminato ed in forma automatica e generalizzata il totale del personale già utilizzato dalla precedente impresa o società affidataria”.

ART.11 CONTROLLI E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli del personale addetto, dei recipienti, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, degli utensili da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia. Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali mensa, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune si riserva di effettuare mediante apposita Commissione, controlli sull'esecuzione del servizio.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di € 2.456,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € 1.228,00, pari al 50% del costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti a quanto previsto dal presente Capitolato, e non venissero sostituiti a norma, una penalità pari a € 2.456,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente

Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € 2.456,00 pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;

- qualora si verifichi un disservizio per difetto della ditta o dei suoi dipendenti, una penalità pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta (€ 2.456,00).

La penale sarà applicata di volta in volta senza formalità, con intimazione scritta con cui viene contestata la violazione.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 8 giorni lavorativi dalla notifica della contestazione e comunicato il pagamento dell'importo della penale all'Ente. Questo avverrà mediante accredito delle somme al tesoriere del Comune.

La ditta appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

In caso di recidiva, nel caso di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

ART. 12 GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, l'appaltatore è tenuto a prestare all'Amministrazione, al momento della firma del contratto, ai sensi dell'art. 103 del Codice degli Appalti, una cauzione pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto dell'appalto, resa in una delle forme di legge.

- In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 % la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuale quanti sono quelli eccedenti il 10 %; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione resta vincolata a favore dell'Amministrazione per tutta la durata del contratto d'appalto ed in ogni caso fino allo svincolo, da parte dell'Amministrazione stessa, effettuato a seguito di certificazione di buona esecuzione della fornitura.

Nel corso dell'appalto, oltre ai casi descritti negli altri articoli del presente Capitolato, la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

- decadenza dell'Appaltatore del contratto;
- risoluzione del contratto per fatto e colpa dell'appaltatore;
- violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'appaltatore;
- danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'appaltatore.

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART.13 DANNI A PERSONE O COSE – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa

da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre un'assicurazione con primaria compagnia di assicurazione e con contratto giudicato idoneo dal Comune, contro i rischi inerenti la gestione del servizio.

ART.14 PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato direttamente dagli utenti alla ditta previo acquisto dei tagliandi pasto. La ditta ritirerà giornalmente i tagliandi pasto che gli alunni consegneranno agli insegnanti per usufruire del servizio mensa.

Per il personale statale docente e non, la ditta mensilmente trasmetterà all'Ufficio Pubblica Istruzione del VII Settore, la rendicontazione dei pasti consumati ed erogati senza tagliandi mensa, verificata e comunicata alla ditta la corrispondenza a cura dell'Ufficio preposto, potrà essere emessa la relativa fattura. L'ufficio procederà alla liquidazione e pagamento della stessa ad avvenuto accertamento di entrata del contributo statale che il MIUR assegna ai Comuni, come disposto dal D.Lgs. 95/2012 art. 7 c. 41.

Il pasto per il personale statale docente e non, avrà costo pari a quello degli alunni.

ART. 15 STIPULA ED EFFICACIA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione che sarà notificata alla ditta interessata con P.E.C. istituzionale, costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

La stipulazione dell'atto formale avverrà tramite la sottoscrizione e lo scambio della "lettera commerciale presente sul MEPA" in relazione alla causale del presente Capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

ART. 16 SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non può affidare a terzi quanto forma oggetto del presente appalto.

In particolare, è vietata ogni forma di subappalto. E' vietata, altresì, la cessione, anche parziale, del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

ART. 17 ONERI A CARICO

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna forniture varie di tovagliato posateria e ogni materiale di consumo necessario per la consumazione dei pasti, così come le spese per la pulizia dei locali adibiti a refettorio dei vari istituti compreso oneri per il personale incaricato sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria

ART. 18 CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione, e l'impresa appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente contratto, facendo salva l'applicazione delle penali e la risoluzione in via amministrativa del contratto, verrà demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria, con esclusione della possibilità di ricorso al giudizio arbitrale.

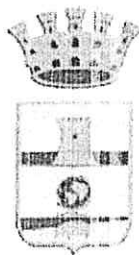
L'insorgere di qualsiasi controversia fra il Comune e l'impresa appaltatrice non legittima la stessa a sospendere il normale svolgimento del servizio.

ART. 19 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO CAUSA COVID 19

In caso di eventuale chiusura per causa pandemia da Covid-19, se il servizio mensa sarà sospeso in tutti i plessi scolastici, i giorni di chiusura saranno recuperati nel successivo anno scolastico.

Sarà a discrezione della ditta appaltante, previa comunicazione a mezzo PEC al Responsabile Unico del Procedimento, la volontà di proseguire o meno lo svolgimento del servizio nel seguente anno scolastico.





Città di Pachino

Libero Consorzio Comunale di Siracusa



Allegato "A"

MENSA SCOLASTICA QUADRO ECONOMICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Dagli atti si rileva che, negli ultimi anni, in media ha fruito del servizio di refezione scolastica il 45 % circa degli utenti. Gli utenti che presumibilmente usufruiranno del servizio, per l'anno scolastico 2022/2023 è presumibilmente di n. 614 circa al giorno. Pertanto, il preventivo di spesa è il seguente:

Novembre 2022 - Maggio 2023

Giorni in cui è attivo il servizio n. 133 circa;

Utenti 614 x gg. 133 = Pasti n. 81.662,00 circa;

Prezzo singolo pasto per gli alunni della scuola primaria € 4,00 IVA inclusa;

Costo per la sicurezza DUVRI € 0,16 per singolo pasto;

Pasti alunni infanzia e primaria 81.662 x € 4,00 = €. 326.648,00;

DUVRI non soggetto al ribasso €. 13.065,92

IMPORTO A BASE D'ASTA

Costo complessivo dei pasti = € 326.648,00

SPESA A CARICO DELL'UTENZA

Il servizio non comporta impegno di spesa per l'Ente. Gli utenti del Servizio sono tenuti a versare l'intero costo del pasto unico. La Ditta aggiudicataria dell'appalto è incaricata della vendita dei tagliandi-pasto, forniti dalla stessa, con relativa acquisizione delle somme ricavate. Pertanto, la spesa per il servizio di refezione scolastica sarà a totale carico dell'utenza. Secondo quanto disposto dal D. Lgs. 95/2012 art.7 comma 41, questo Ente a contributo statale introitato, provvederà a liquidare alla ditta le fatture per i costi relativi agli insegnanti e al personale statale per il servizio di refezione.



Il Responsabile del VII Settore
(Dott. Vincenzo Blundo)

Allegato "B"

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del migliore rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione appositamente nominata sulla base dei criteri tecnici e degli elementi di valutazione di seguito indicati.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma tra il punteggio conseguito per l'offerta tecnica ed il punteggio conseguito per l'offerta economica.

La valutazione delle **offerte** sarà svolta in base ai criteri di seguito indicati ed il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:



OFFERTA TECNICA

TOTALE MAX. PUNTI 70

A	Disponibilità del Centro di cottura in proprietà o in locazione in un raggio di km dal Comune di Pachino inferiore a quello massimo previsto dal capitolato MAX punti 20	Da 34 a 30 Km	punti 1
		Da 29 a 20 Km	punti 5
		Da 19 a 10 Km	punti 10
		Da 9 a 5 Km	punti 15
		inferiore a 5 Km	punti 20
B	Certificazione: sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da organi accreditati Max punti 9	Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della filiera alimentare	punti 5
		Possesto della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato ai servizi di ristorazione	punti 2
		Possesto della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 relativa al sistema di gestione ambientale	punti 2
C	Numero di automezzi autorizzati per il trasporto dei pasti oltre il primo MAX punti 6	Per ogni automezzo messo a disposizione del servizio oltre il primo	Punti 2
D	Impegno all'impiego di alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano subito pochi passaggi commerciali MAX punti 10	25%	Punti 2
		50%	Punti 4
		75%	Punti 6
		100%	Punti 10
E	Impegno a fornire pasti biologici completi a settimana MAX punti 12	1	Punti 2
		2	Punti 4
		3	Punti 6
		4	Punti 10
		5	Punti 12
F	Impegno a fornire pasti gratuiti, per alunni appartenenti a famiglie con difficoltà economiche, segnalati dai Servizi Sociali MAX punti 8	da n. 1 a n. 5	Punti 3
		da n. 6 a n. 10	Punti 5
		da n. 11 a n. 15	Punti 8
G	Impegno ad effettuare incontri di Educazione alimentare alunni-famiglie MAX punti 5	da n. 1 a n. 4	Punti 1
		da n. 5 a n. 9	Punti 3
		da n. 10 a n. 12	Punti 5

OFFERTA ECONOMICA

TOTALE MAX. PUNTI 30

Al fine di determinare il punteggio riferito all'offerta economica la Commissione esaminatrice provvederà ad attribuire 30 punti all'offerta economicamente più vantaggiosa (prezzo più basso).

Il punteggio attribuito a ciascun partecipante è inversamente proporzionale agli altri prezzi offerti e sarà determinato secondo la seguente formula:

$$Pa = Pb \times Pm / Pc$$

dove si intende

Pa - punteggio da assegnare

Pm - punteggio massimo attribuibile

Pb - prezzo più basso tra tutte le offerte pervenute

Pc - prezzo per il quale si calcola il punteggio

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale. Non saranno ammesse offerte in aumento.



L'aggiudicazione della gara sarà effettuata da un'apposita Commissione, nominata successivamente alla presentazione delle offerte, a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio risultante dalla sommatoria della valutazione relativa all'offerta tecnica ed all'offerta economica.

Per la verifica delle offerte anormalmente basse, troveranno applicazione le disposizioni contenute nell'art. 97 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

L'offerta è valida per 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte

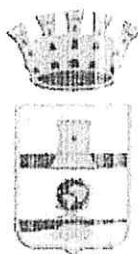
Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal presente avviso e dal Capitolato speciale d'appalto, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva.

In caso di offerte uguali, qualora entrambe risultino vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924;

La procedura di gara si conclude con la proposta di aggiudicazione dichiarata in sede di gara.



(Il Responsabile del VII Settore
(Dott. Vincenzo Blundo)



Città di Pachino

Libero Consorzio Comunale di Siracusa



SETTORE VII

Servizi Sociali- Pubblica Istruzione –Turismo-

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

OGGETTO: APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2022/2023.

DURATA DEL CONTRATTO: anno scolastico 2022-2023 -mesi 7 con decorrenza presunta Novembre 2022 e fino al 31.05.2023. Importo posto a base di gara di € 326.648,00.

CONSIDERAZIONI GENERALI

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

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

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi connessi alle interferenze ovvero i casi in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente, il personale dell'impresa aggiudicataria e il personale della scuola. Pertanto vanno esclusi i rischi specifici connessi all'attività d'impresa dell'aggiudicatario del servizio di mensa scolastica.

L'attività presa in esame si articola in diversi momenti: vi è una attività che si svolge nell'ambito del centro di cottura dell'impresa, ovvero la preparazione ed il confezionamento dei pasti; segue il trasporto a cura e con mezzi della ditta ai vari plessi scolastici ed infine l'attività che si sviluppa all'interno della scuola che riguarda:

- 1- Consegna dei pasti
- 2- Ricevimento e smistamento dei pasti
- 3- Somministrazione degli stessi agli utenti
- 4- Riassetto dei refettori e dei locali annessi.

Relativamente all'attività che si svolgerà nelle cucine della Ditta appaltatrice, i rischi correlati saranno oggetto della relazione sulla valutazione dei rischi che dovrà essere redatta dall'impresa.

Per quanto attiene invece l'attività che si svolgerà all'interno dei plessi articolata nei punti 1-2-3-4-, essa sarà oggetto di valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra il personale della ditta, del committente e della scuola descritta nel DUVRI.

IL PRESENTE DOCUMENTO HA LO SCOPO DI:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara l'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, i datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici,

gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio meglio descritto nel capitolato speciale di appalto prevede alcune attività potenzialmente a rischio di interferenze. Le attività appaltate riguardano:

- la produzione e il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura autorizzato della ditta appaltatrice in base alle presenze giornaliere (nessun rischio di interferenza)
- il trasporto dal centro di cottura ai vari plessi scolastici viene effettuato con mezzi autorizzati dalla ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- il trasporto dei pasti all'interno dei plessi scolastici avviene a cura della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza)
- la somministrazione dei pasti all'interno di ciascun refettorio avviene a cura della ditta appaltatrice, con la presenza del personale docente per la vigilanza degli alunni nonché con il personale ausiliario della scuola (azione con rischio da interferenza)
- la pulizia, il riassetto e l'aerazione dei locali mensa e dei servizi annessi avviene a cura esclusiva della ditta appaltatrice (azione con rischio da interferenza).

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

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

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 81.662), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

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

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Pachino;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune o delle Scuole, se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;

- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza. La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

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

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

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

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZIO DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art. 7 c.1. del D.P.R. 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi
<i>Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti</i>	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza. La preparazione

		dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.
<i>Trasporto e movimentazione contenitori</i> entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale Scolastico e comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed anti ribaltamento
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica

Il costo complessivo di un pasto è di € 4,16

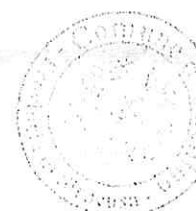
Viene così calcolata in € 0,16 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso per un importo complessivo di € 13.065,92 sul

numero presunto di pasti di 81.662 circa.

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

Ditta Aggiudicataria

Comune di Pachino



Modello Offerta tecnica

Oggetto della gara: "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI".
CIG: _____ - CPV: _____

da inserire nella Busta B - "Offerta Economica"

DICHIARAZIONE DI OFFERTA TECNICA

Il/la sottoscritto/a _____

nato a _____ (_____) il _____
(luogo) (prov.) (data)

residente a _____ (_____) Via _____ n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

nella sua qualità di:
(barrare la casella che interessa)

Titolare/Legale Rappresentante

Procuratore Speciale / Generale dell'impresa _____

OFFRE

per l'appalto dei lavori in oggetto:

a) Disponibilità di centro cottura adeguato ai pasti da fornire ad una distanza dal Comune di Pachino
KM _____ (dicasi) _____

b) Di essere in possesso della seguente certificazione:
 UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza;
 UNI EN ISO 9001:2008 applicato ai servizi di ristorazione;
 UNI EN ISO 14001:2004.

c) Di utilizzare per il trasporto dei pasti oltre il primo n. _____ (dicasi _____) mezzi

Luogo e Data

Firma

Modello Offerta Economica

Oggetto della gara: "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI".
CIG: _____ - CPV: _____

da inserire nella Busta B - "Offerta Economica"

DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

Il/la sottoscritto/a _____

nato a _____ (____), il _____
(luogo) (prov.) (data)

residente a _____ (____) Via _____ n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

nella sua qualità di:
(barrare la casella che interessa)

Titolare/Legale Rappresentante

Procuratore Speciale / Generale dell'impresa _____

OFFRE

per l'appalto dei lavori in oggetto:

a) il ribasso unico e incondizionato del _____ % (in cifre)

(dicasi) _____ virgola _____

sull'importo posto a base di gara;

b) Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, inoltre dichiara:

- che i costi relativi alla sicurezza generale dell'impresa ed afferenti all'esercizio dell'attività svolta sono

pari ad € _____ (in cifre) _____ / _____ (in lettere);

- che i costi della manodopera sono pari ad € _____ - _____ / _____

(in cifre)

(in lettere)

Luogo e Data

Firma

Modello - Protocollo di legalità "Accordo Quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa"

Oggetto della gara: "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI".
CIG: _____ - CPV: _____

Protocollo di legalità "Accordo Quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa"
da inserire nella Busta A - "Documentazione amministrativa"

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il _____

C.F. _____ nella qualità di _____ dell'impresa

Partita IVA _____

Con sede legale in _____ Via _____, n. _____

Si obbliga espressamente, nel caso di aggiudicazione:

- a comunicare, tramite il Responsabile del Procedimento, quale titolare dell'ufficio di direzione lavori, alla stazione appaltante e all'Osservatorio Regionale dei lavori pubblici, lo stato di avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di subappalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara c/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni, per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc.; ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse. **Dichiara espressamente e in modo solenne:**
- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale c/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara in forma singola o associata - ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;
- che l'offerta è improntata a serietà, integrità indipendenza e segretezza, si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara c/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- di obbligarsi a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni, per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- di obbligarsi ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo etc.; ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.

Dichiara espressamente, altresì, di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché, qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti l'impresa verrà esclusa.

Luogo e Data

Firma

Modello - Requisiti di partecipazione

Oggetto della gara: "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI".

CIG: 94037869B1 - CPV: 55523100 - 3

da inserire nella Busta A - "Documentazione amministrativa"

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a
a _____ il _____, C.F. _____ nella qualità
di _____ dell'impresa
_____, con sede legale in
_____ Via _____ n. _____
Partita IVA _____ tel. _____ e-mail _____
PEC _____, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dalla
legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 Dicembre 2000 n.
445,

DICHIARA

(ai sensi degli Artt. 46 e 47 del D.P.R. N. 445/2000)

- 1) che l'impresa è iscritta al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per La categoria attinente l'oggetto della gara, precisando:
 - che la forma giuridica dell'impresa è la seguente _____
 - che il numero e data di iscrizione sono _____
 - che i soggetti muniti di poteri di rappresentanza sono: _____
- 2) di essere in possesso di Autorizzazione Sanitaria per la preparazione, confezionamento e trasporto di almeno _____ pasti giornalieri;
- 3) di essere in possesso della Certificazione ISO 9001:2008 per il servizio oggetto di gara;
- 4) di essere in possesso o di avere la disponibilità di un centro produzione pasti ad una distanza non superiore a _____ Km. dalle sedi scolastiche;
- 5) di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- 6) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Capitolato speciale e nel Bando di gara;
- 7) di avere preso conoscenza e di avere tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo ove deve essere eseguiti il servizio;
- 8) di avere perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'appalto oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni degli atti di gara, di tutte le condizioni locali, nonché delle circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione del prezzo e sulla quantificazione dell'offerta presentata;
- 9) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- 10) di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali da impiegare per l'esecuzione del servizio in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione dello stesso;

- 11) di autorizzare il Comune di Pachino ad utilizzare l'indirizzo PEC per la notifica di tutte le comunicazioni di legge inerenti l'appalto in oggetto;
- 12) di accettare incondizionatamente, in caso di aggiudicazione, tutte le prescrizioni di legge vigenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Luogo e Data

Firma

Modello - Requisiti di ordine morale

Oggetto della gara: "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MEDIANTE FORNITURA DI PASTI".
CIG: 94037869B1 - CPV: 55523100 - 3

da inserire nella Busta A - "Documentazione amministrativa"

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____
C.F. _____, nella qualità di _____ dell'impresa
Partita IVA _____, con sede legale in _____
Via _____ n° _____ tel. _____,
e-mail _____ PEC _____

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 Dicembre 2000 N° 445,

DICHIARA (ai sensi degli Art. 46 e 47 del D.P.R. N° 445/2000)

Di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'Art. 80 del Codice, in particolare: **Ai sensi dell'art. 80, comma 1:**

l'inesistenza di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per uno dei seguenti reati:

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del Codice Penale, ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis, ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del Decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 29 1quater del Decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del Codice Penale nonché all'art. 2635 del Codice Civile;
- b-bis) false comunicazioni sociali di cui agli artt. 2621 e 2622 del Codice Civile;
- c) frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli artt. 648-bis, 648-ter e 648-ter. i del Codice Penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del Decreto Legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il Decreto Legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

Ai sensi dell'art. 80, comma 2:

che a proprio carico non sussistono di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 42 del medesimo decreto.

Ai sensi dell'art. 80, comma 4:

di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.

Ai sensi dell'art. 80, comma 5:

- a) di non aver commesso gravi infrazioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del Codice;
- b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una ditale situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 110;
- c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;
- d) di non determinare una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
- e) di non aver creato una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'art. 67;
- f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera e) del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 817; f-bis) di non presentare nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere; f-ter) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti;
- g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della Legge 19 marzo 1990, n. 558;
- i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei disabili, di cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68;
- j) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del Decreto-Legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12 luglio 1991, n. 203 e non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, 1' comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689;
- k) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Luogo e Data

Firma



RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI Pachino
 MENU' PRIMAVERA ESTATE SENZA GLUTINE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Piatto unico Passato di piselli con pastina s/glutine	Risotto al pomodoro e zucchine	Passato di verdura con pastina s/glutine	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico *Tortino di patate con prosciutto e formaggio
	Zucchine trifolate	*Medaglioni di vitello al forno	*Cotoletta di pollo	*Bastoncini di merluzzo	
		Insalata verde	Fagiolini lessi	Insalata mista	Spinaci lessi
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Seconda Settimana	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	Piatto unico *Pizza Margherita	Passato di verdura con riso	Piatto unico Passato di lenticchie con pastina s/glutine	Pasta s/glutine con melanzane
	*Straccetti pollo alla pizzaiola	Insalata di patate e fagiolini *no pane	*Frittata		*Bastoncini di merluzzo
	Insalatina verde		Ortaggi al vapore (fagiolini/carote)	Biete al grana e pomodoro	Insalata di pomodoro
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Terza Settimana	Pasta s/glutine all'ortolana	Piatto unico Insalata di riso	Pasta s/glutine al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	Piatto unico *Pizza Margherita con prosciutto
	Provola dolce		Bastoncini di merluzzo	*Frittatina con piselli	
	Insalata verde	Carote e fagiolini lessi	Insalata di pomodoro	Insalata di patate	Insalata mista
Pane senza glutine / Frutta fresca di stagione					
Quarta Settimana	Pasta s/glutine pomodoro e basilico	Piatto unico passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto	Risotto primavera	Pasta s/glutine alla crudaiola
	*Cotoletta di vitello		*Straccetti di pollo al limone	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo
	Insalatina verde	*Zucchine gratinate	Tris di insalata	Patate alla pizzaiola	Carote julienne

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI MENÙ' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (leggi sull'etichettatura n° 14/09/2011 CE) e prodotti derivati (SENZA* e prodotti derivati, SOIA e prodotti derivati, SEIT e prodotti derivati, ALACHIDI e prodotti derivati, FRUTTA A GUSCIO, SEMINIFERE, nocciola, nocci, Pruvatura all'aglio
 *nella preparazione non sono utilizzati ingredienti contenenti glutine / attenersi scrupolosamente alle norme di comportamento per la distribuzione e somministrazione del pasto senza glutine

IL RESPONSABILE DEL III SETTORE
 "SERVIZI FINANZIARI E PERSONALE"
 (Dott. Vincenzo Blundo)

U.O.C. SIAN
 Dott.ssa Maria Galvo

RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PACHINO (SR)
 MENU' PRIMA VERA ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Prima Settimana	Piatto unico Passato di piselli con pasta	Risotto al pomodoro e zucchine	Passato di verdura con pasta all'uovo	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico Tortino di patate con prosciutto e formaggio
	Zucchine trifolate	Medaglioni di vitello al forno	Cotoletta di pollo	Bastoncini di merluzzo	
		Insalata verde	Fagiolini lessi	Insalata mista	Spinaci lessi
Pane comune / Frutta fresca di stagione					
Seconda Settimana	Pasta al pomodoro e basilico	Piatto unico Pizza Margherita	Passato di verdura con riso	Piatto unico Passato di lenticchie con pasta	Pasta con melanzane
	Straccetti pollo alla pizzaiola		Frittata		Bastoncini di merluzzo
	Insalata verde	Insalata di patate e fagiolini *no pane	Portagial/vapore (fagiolini/carote)	Biete al grana e pomodoro	Insalata di pomodoro
Pane comune / Frutta fresca di stagione					
Terza Settimana	Pasta all'ortolana	Piatto unico Insalata di riso	Pasta al pomodoro e basilico	Passato di verdura con riso	Piatto unico Pizza Margherita con prosciutto
	Provola dolce		Bastoncini di merluzzo	Frittatina con piselli	
	Insalata verde	Carote e fagiolini lessi	Insalata di pomodoro	Insalata di patate	Insalata mista
Pane comune / Frutta fresca di stagione					
Quarta Settimana	Pasta pomodoro e basilico	Piatto unico Passato di fagioli cannellini con riso	Pasta al pesto	Risotto primavera	Pasta alla crudaioia
	Cotoletta di vitello		Straccetti di pollo al limone	Affettato di tacchino	Bastoncini di merluzzo
	Insalata verde	Zucchine gratinate	Tris di insalata	Patate alla pizzaiola	Carote julienne
Pane comune Frutta fresca di stagione					

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE LE PREPARAZIONI DEI MENU' POTREBBERO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (legge antiallergicatura n. 1169/2011 CE): CEREALI* contenenti GLUTINE (glia grano*, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, /UOVA* e prodotti derivati, /PESCE* e prodotti derivati, /LATTE* UHT (lattosio) * e prodotti derivati /SEBANO* e prodotti derivati, /SENAPE* e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /SOIA e prodotti derivati, /Semi di sesamo* e prodotti derivati, /Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), /Lupini o prodotti derivati, /MOLLUSCHI* e prodotti derivati, /CROSTACEI e prodotti derivati, /ARACHIDI e prodotti derivati, /FRUTTA A GUSCIO* (non mandorle, noccioline, noci v. ricettario allegato)

DIRIGENTE MEDICO
 U.O.C. SIAN
 Dott.ssa Maria Valvo

IL RESPONSABILE DEL III SETTORE
 "SERVIZI FINANZIARI E PERSONALE"
 (Dott. Vincenzo Blundo)

ASP SR S.I.A.N. SR
 RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PACHINO SCUOLA INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA
 regolamento tabele dietetiche prot. n. 1154/ SIAN 16/1/2021