



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

**OGGETTO:** richiesta di offerte tramite MEPA relativa all'affidamento del “*Servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati per gli alunni della scuola dell’infanzia e della scuola secondaria di I grado del Comune di Gibellina*” anno scolastico 2023/2024 ai sensi dell’art. 50 comma 1 lett. E) del D. Lgs. n. 36/2023.

**Luogo di esecuzione:** territorio cittadino.

Dovendo questo Comune procedere all'affidamento del “Servizio di ristorazione scolastica con pasti veicolati” per gli alunni della scuola dell’infanzia e per gli alunni della scuola secondaria di I grado del Comune di Gibellina dalla data di stipula del contratto al mese di maggio 2024 (anno scolastico 2023/2024), in esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio Area Amministrativa n. 599 del 27/09/2023;

**si invita**

codesta spett.le ditta a far pervenire la migliore offerta per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto, per l'importo complessivo di € 70.992,31 Iva esclusa al 4% (valore massimo consentito ai fini dell'aggiudicazione) (valore massimo consentito ai fini dell'aggiudicazione) oltre oneri di sicurezza pari ad € 160,00 iva esclusa al 22%- Servizi di ristorazione scolastica categoria C.P.V. 55512000-2 - **CIG A0152969C3**.

Gli elementi descrittivi di dettaglio e le modalità di fornitura del servizio sono indicate nel progetto alimentare/Capitolato Speciale d'Appalto e nelle tabelle dietetiche allegate.

La procedura di affidamento del servizio è espletata ai sensi l'art. 50, comma 1 lettera E) del D. Lgs. 36/2023.

A norma dell'art. 62 comma 5 lett. e) del nuovo codice degli appalti, l'intera procedura sarà svolta sul sistema di e-procurement MePA tramite richiesta di offerta RdO.

Il servizio sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 130 del D.lgs. 36/2023.

L'attivazione del servizio è subordinata alla disponibilità finanziaria iscritta nei bilanci comunali per l'anno 2023/2024.

Il prezzo complessivo del servizio sarà calcolato sulla base del prezzo offerto in ragione dei pasti prenotati e consegnati all'Ente.

Il valore presuntivo del contratto per l'anno scolastico 2023/2024, determinato sulla base del fabbisogno del servizio, è di € 70.992,31 Iva esclusa al 4% (valore massimo consentito ai fini dell'aggiudicazione) e il costo del singolo pasto è presuntivamente determinato nella misura di € 5,50.

Il servizio mensa dovrà essere erogato in conformità alle tabelle dietetiche approvate dall'ASP di Trapani.

Il numero medio giornaliero dei pasti determinato in via presuntiva è di

- o **n.66** per gli alunni della scuola dell'infanzia,



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

- o n.52 per gli alunni della scuola secondaria di I grado;
- o n.18 per il personale scolastico.

Il valore complessivo effettivo del contratto sarà pari al numero dei pasti effettivamente prenotati e consegnati all'Ente nell'intera durata del contratto moltiplicato per i prezzi offerti in relazione ad ogni pasto.

L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura.

Il servizio sarà finanziato con fondi del bilancio comunale. I pagamenti verranno effettuati con le modalità previste nell'art. 9 del progetto alimentare/Capitolato Speciale d'Appalto.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136.

**Elaborati e documenti** della procedura comparativa, la presente lettera di invito, il progetto alimentare/Capitolato Speciale d'Appalto, le tabelle dietetiche e tutti gli atti dell'amministrazione aggiudicatrice sono pubblicati sul sito [www.comune.gibellina.tp.it](http://www.comune.gibellina.tp.it), all'albo online, nella sezione "Amministrazione trasparente", ai sensi dell'art. artt. 37 del D.lgs. n. 33/2013 e 28, comma 3 del D.lgs. n. 36/2023



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

### DISCIPLINARE

#### 1. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà ai sensi dell'artt. 24 e 99 del Codice degli Appalti.

#### 2. Modalità di presentazione della documentazione

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura comparativa devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss. mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); a tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti.

**3. Requisiti di ordine generale:** assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 94 del D. Lgs. n. 36/2023.

#### 4. Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa

4.1. ► L'offerente deve essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

4.1.1 essere regolarmente iscritto all'Albo della C.C.I.A.A. per attività riferita all'oggetto della gara e di essere in regola con il pagamento della tassa annuale di iscrizione;

4.1.2 essere iscritte, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive, se cooperative sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

4.1.3 essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e di applicare le norme contrattuali di settore;

4.1.4 essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni in merito al piano di sicurezza e coordinamento;

4.1.5 essere in regola con le disposizioni di cui all'art 17 della legge 68/1999 sul collocamento dei disabili (se trattasi di impresa soggetta alla legge);

4.1.6 essere titolare di conto corrente bancario o postale dedicato anche, se non in maniera esclusiva, ai pagamenti relativi al presente appalto e di impegnarsi a rispettare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;

4.1.7 avere realizzato negli ultimi tre anni un fatturato d'impresa per servizi identici o analoghi a quelli oggetto di appalto, a favore di soggetti pubblici, non inferiore all'importo del servizio oggetto dell'affidamento (al netto dell'IVA). Per l'individuazione dei servizi analoghi si precisa che saranno considerati analoghi servizi quei servizi di ristorazione con pasti veicolati a ospedali, comunità, caserme, case di riposo, università, ecc.

4.1.8 avere prestato servizi analoghi a quelli oggetto dell'avviso (ristorazione scolastica con pasti veicolati) nel triennio precedente presso almeno due Enti Pubblici. Avere un fatturato specifico nell'ultimo triennio pari o maggiore all'importo a base di gara.

4.1.9 essere in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme della serie UNI-EN-ISO 9001 in corso di validità rilasciata da un Ente accreditato ACCREDIA. Si riconoscono le equivalenze previste dall'art. 87 del Codice.

4.1.10 essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D. Lgs. n. 155/1997).

4.1.11. **Specifiche tecniche.**

Per partecipare sono richieste, altresì,



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

- nella fornitura delle derrate alimentari le **specifiche tecniche di base** in conformità ai criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.
- presenza di figure professionali addette alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari, al trasporto e alla somministrazione dei pasti e di figure professionali atte a garantire le attività di controllo della filiera biologica e le attività inerenti agli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
- sistema di gestione della rintracciabilità di filiera, eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22005 ed eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente alla produzione e/o commercio di prodotti alimentari.
- sistema di gestione per la sicurezza alimentare, eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22000 inerente alla sicurezza alimentare.

### 5. L'offerta recante l'oggetto dell'appalto deve contenere:

- 1) "A (Busta A) - Documentazione amministrativa",
- 2) "B (Busta B) - Offerta economica" e
- 2) "C (Busta C) - Offerta Tecnica".

5.1. ► La mancata separazione della "Documentazione amministrativa" dall' "Offerta economica", ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nell'offerta economica, **costituirà causa di esclusione.**

5.2. ► **Verranno escluse** le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base della procedura comparativa.

### 6. "A - Documentazione amministrativa"

6.1 dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. attestante:

A. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 94 del Decreto legislativo n. 36/2023., pena esclusione dalla partecipazione alla procedura comparativa, di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'art.94 comma 1. lettere a), b), c), d), e), f), g) h), comma 2, comma 3, comma 4, comma 5 lettere a), b), c), d), e), f), comma 6, comma 7 del D.lgs. 36/2023 e, precisamente:

1) di non avere riportato condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, 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 291-quater 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, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c. frode ai sensi dell'articolo 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;



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

- e. delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 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;
- 2) la insussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.
- 3) di non avere 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.
- 4) di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del codice degli appalti;
- 5) 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 di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del codice degli appalti;
- 6) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la integrità o affidabilità del concorrente;
- 7) di non trovarsi in una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
- 8) di non determinare una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67, non risolvibile con misure meno intrusive;
- 9) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 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'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- 10) di non presentare nella presente procedura documentazione o dichiarazioni non veritiere;
- 11) 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.
- 12) 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;
- 13) di non avere violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- 14) di possedere la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68,
- 15) di non essere incorso nell'omessa denuncia, in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria rispetto a procedimenti per cui vi sia stata richiesta di rinvio a giudizio nell'anno antecedente la pubblicazione del bando

### OVVERO

di essere incorso nell'omessa denuncia in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria, sussistendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1, legge n. 689/1981 (cause di esclusione della responsabilità);



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

16) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 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.

*Le cause di esclusione previste dal presente articolo non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.*

17) ai sensi dell'art 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 e ss. mm. ii, di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'amministrazione committente (compresi i soggetti di cui all'art. 21 del D.lgs. n. 39/2013) che hanno cessato il rapporto di lavoro da meno di tre anni, i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei propri confronti.

B. dichiarazione circa i nominativi, le date di nascita e di residenza, di titolari, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, nonché i nominativi dei soci in caso di s.n.c., dei soci accomandatari in caso di s.a.s., degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e socio unico o socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per tutte gli altri tipi di società;

C. dichiarazione circa i nominativi, le date di nascita e di residenza, di chi rivestiva le suddette cariche, cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

Ove non vi siano soggetti cessati la dichiarazione va resa, anche se negativa, con la seguente dicitura: "*non ci sono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara*";

D. dichiarazione se nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara l'impresa concorrente è stata interessata o meno da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa ed, in caso positivo, indicare denominazione, ragione sociale, Partita IVA e sede; nonché i nominativi, le date di nascita, la residenza dell'eventuale titolare e direttore tecnico

(se si tratta di impresa individuale): dei soci e del direttore tecnico (se si tratta di società in nome collettivo); del socio accomandatario e del direttore tecnico (se si tratta di società in accomandita semplice); degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio) delle società cedenti.

La dichiarazione va resa anche se negativa, con la seguente dicitura: "*non è stata interessata da fusione, incorporazione o acquisizione, totale o parziale a qualsiasi titolo di altra impresa nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara*".

E. nell'ipotesi di cui al punto 14), elencare le imprese (denominazione, Partita IVA, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'articolo 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato.

F. dichiarare di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di non partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti (art.68, decreto legislativo n.36/2023). (La presente dichiarazione va resa da tutte le imprese partecipanti alla gara in qualsiasi forma).

G. indicare l'indirizzo di posta elettronica e/o Pec al quale vanno inviate, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, eventuali richieste integrative e/o comunicazioni;

*(Caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del "D.lgs. n. 36/2023"):*



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

H. indicare per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma: in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei lavori non possono essere diversi da quelli indicati: I consorzi di cui all'articolo 65. del "D.Lgs. n. 36/2023", in mancanza di designazione, eseguono i servizi con la propria struttura;

*(Caso di raggruppamento o consorzio o GEIE - Gruppo Europeo di Interesse Economico non ancora costituito):*

I. indicare a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

L. dichiarare, ai sensi dell'art 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001 e ss. mm. ii. di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti dell'amministrazione committente (compresi i soggetti di cui all'art. 21 del D.lgs. n. 39/2013) che hanno cessato il rapporto di lavoro da meno di tre anni, i quali, negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei propri confronti.

M. dichiarare di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68/1999;

*ovvero*

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

*ovvero*

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto dopo il 18.01.2000 ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della legge n. 68/1999;

N. dichiarare di non essersi avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001;

*ovvero:*

di essersi avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

O. dichiarare di garantire, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, di non eccedere quantitativamente nella produzione di pasti rispetto alla capacità produttiva totale del centro cottura oggetto del presente appalto, e di rispettare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

P. dichiarare di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta nonché di aver tenuto conto nella redazione dell'offerta degli oneri derivanti dall'attuazione delle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro previste dal D.lgs. n. 81/2008 testo vigente;

Q. dichiarare di accettare integralmente le disposizioni della lettera invito, del progetto alimentare/Capitolato Speciale d'Appalto ed allegati;

R. dichiarare di considerare l'offerta vincolante per un periodo di 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte;

S. dichiarare di impegnarsi agli obblighi di cui alla legge 136/2010 (flussi finanziari);

T. dichiarare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (art. 53, comma 16 ter, del D.lgs. 165/2001);



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

6.2. ► attestazione di aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato d'impresa per servizi identici o analoghi a quelli in oggetto di appalto, a favore di soggetti pubblici, non inferiore all'importo del servizio oggetto della gara (al netto dell'IVA) e di avere prestato servizi analoghi (ristorazione scolastica con pasti veicolati) nel triennio 2020-2021-2022 presso almeno due Enti Pubblici regolarmente eseguiti, per un numero di pasti complessivi non inferiore a 20.000 pasti annui.

6.3. ► dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta il possesso del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI-EN-ISO 9001 rilasciata da un Ente accreditato ACCREDIA, ovvero copia conforme della suddetta certificazione;  
Si riconoscono le equivalenze previste dall'art. 100 del D. Lgs. n. 36/2023.

6.4. ► attestazione di autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP.

6.5 Impegno a garantire i requisiti tecnici-organizzativi di cui al capitolato speciale d'appalto ed in particolare:

- presenza di cuochi diplomati, di Tecnici alimentari o laureati in scienze dell'alimentazione presso la struttura produttiva del centro di cottura;
- sistema di gestione della rintracciabilità di filiera, eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22005 ed eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari;
- sistema di gestione per la sicurezza alimentare, eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22000 inerente la sicurezza alimentare;
- rispetto delle specifiche tecniche di base nella fornitura delle derrate alimentari, in conformità ai criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

### 7. Cauzione.

La ditta aggiudicataria, a garanzia degli obblighi contrattuali, dovrà costituire cauzione definitiva pari al 5% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 53 comma 4 del d.lgs. 36/2023.

La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa civile verso terzi (RCT), con un massimale di € 1.000.000,00 per singoli eventuali danni a persone derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa.

### 8. "B – Preventivo / Offerta economica

8.1. ► "B – Il preventivo, a pena di esclusione, dovrà contenere

- I. l'indicazione della percentuale di ribasso sul prezzo a base di procedura del singolo pasto prodotto e consegnato al netto dell'IVA (che dovrà essere comprensivo del costo inerente a tutte le componenti essenziali di costo e a tutte le attività e prestazioni poste a carico dell'impresa);
- II. l'indicazione dell'aliquota applicabile;  
Sono vietate le offerte condizionate o espresse in modo indeterminato. Sono altresì vietate le offerte in aumento.
- III. È nulla l'offerta priva di sottoscrizione.

### 9. "C -Offerta Tecnica" - Sistema di produzione e consegna pasti

9.1 Struttura produttiva del centro di cottura (ubicazione, tempo di consegna, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche, attrezzature, materiali, sistemi di cottura



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

e conservazione degli alimenti, etc) e organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del capitolato (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa), unità di personale impiegate (presenza di cuochi diplomati, presenza di tecnici alimentari o laureati in scienze dell'alimentazione), specifico programma di formazione sul personale indicato.

**9.2** Scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati, piano della tracciabilità dei prodotti utilizzati, elenco dei fornitori delle derrate alimentari con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari.

**9.3** Quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo da effettuare oltre a quelle minime fissate dall'art. 5 del Capitolato Speciale per preparare i pasti destinati al Comune, dovrà, comunque, essere indicato il laboratorio di analisi presso cui la ditta intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal Capitolato Speciale e quelle aggiuntive.

**9.4** Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali (numero, tipo, requisiti e caratteristiche delle attrezzature che saranno utilizzate, numero di unità di persone utilizzate, etc).

**9.5** Percentuale di prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti di filiera corta del totale delle derrate necessarie e ampiezza della gamma di tali prodotti che la ditta si impegna a utilizzare in luogo di quelli convenzionali (\_\_\_\_\_ % + del 30% richiesta).

**9.6** Servizi aggiuntivi per il miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica comunale.

Proposte e progetti dei servizi aggiuntivi alla fornitura e consegna dei pasti veicolati. Progetto di educazione alimentare da attivare nelle scuole, nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli studenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità, progettazione di indagini che evidenzino la qualità del servizio precipita dall'utenza, nonché distribuzione all'utenza di materiale informativo sul servizio di ristorazione scolastica, in particolare sulle caratteristiche delle derrate utilizzate (provenienza, informazioni nutrizionali, etc.).

## 10. Procedura di affidamento

### 10.1. Criterio di affidamento

L'affidamento avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo come previsto dall'art. 130 del D. Lgs. 36/2023.

10.2. Espletamento della procedura di affidamento tramite MEPA.

## 11. Opzione di estensione del quinto d'obbligo

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## 12. Restituzione dei documenti

Tutti i documenti presentati dall'impresa aggiudicataria saranno trattenuti presso la stazione appaltante.

## 13. Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss. mm. ii, esclusivamente nell'ambito della procedura regolata dal presente disciplinare di gara.

## 14. Chiarimenti



# COMUNE DI GIBELLINA

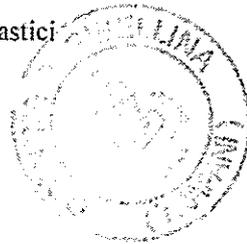
Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

13.1. È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare alla pec [protocollo@pec.comune.gibellina.tp.it](mailto:protocollo@pec.comune.gibellina.tp.it), entro sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

**15. Informazioni:** Ufficio Pubblica Istruzione presso i locali del Museo d'Arte Contemporanea "Ludovico Corrao" di Gibellina, viale Segesta - Gibellina (TP) 91024 telefono: 0924 524882 – 0924 985200

Il Responsabile Servizi Scolastici  
Luisa Martino



Il Responsabile dell'Area I Amministrativa  
Dott.ssa Maria Antonella Ienna



# COMUNE DI GIBELLINA

Libero Consorzio Comunale di Trapani

## Servizio Pubblica Istruzione

### PROGETTO ALIMENTARE/CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024. CIG: A0152969C3

#### Art. 1

#### OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, per gli alunni e personale docente e non docente avente diritto, della scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado dell'I.C. G. Garibaldi- G. Paolo II.

Il servizio in oggetto prevede la produzione, il trasporto, la consegna e la somministrazione all'utenza di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco-caldo", confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, destinati al servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2023/2024 tenendo conto del calendario scolastico.

Gli elementi descrittivi di dettagli e le modalità sono indicati nei successivi articoli. Servizi di ristorazione scolastica, categoria C.P.V. 55512000-2. **CIG A0152969C3**

#### Art. 2

#### DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto durerà dalla stipula del contratto al mese di maggio 2024 (anno scolastico 2023-2024) con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o per altre cause. Al termine del servizio, il contratto scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. L'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € 70.992,31 iva esclusa al 4% (valore massimo consentito ai fini dell'aggiudicazione) e il costo del singolo pasto è presuntivamente determinato nella misura di € 5,50 iva inclusa, oltre oneri di sicurezza pari ad € 160,00 iva esclusa al 22%.

#### Art. 3

#### NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

Il numero medio giornaliero dei pasti determinato in via presuntiva è di

- n. 66 per gli alunni della scuola dell'infanzia,
- n. 52 per gli alunni della scuola secondaria di I grado;
- n. 18 per il personale scolastico.

Le mense scolastiche da fornire sono ubicate in via Ibn Hamdis n. 1 per la scuola Secondaria di I grado e in via Beccadelli per la scuola dell'infanzia, nel territorio cittadino.

Tale numero è puramente indicativo sulla scorta del numero degli studenti iscritti e non costituisce impegno per l'Amministrazione; il numero esatto dei pasti da fornire corrisponderà a quello degli utenti che usufruiranno del servizio mensa e dall'organizzazione scolastica relativa al servizio mensa.

La fornitura, consegna e la somministrazione all'utenza dei pasti dovrà essere ripartita in

- **cinque giorni a settimana** (da lunedì a venerdì) per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- **due giorni alla settimana** (il martedì e il giovedì) per gli alunni della scuola secondaria di I grado.

Il personale scolastico, comunicherà agli addetti del servizio di ristorazione scolastica, entro le ore nove le prenotazioni giornaliere dei pasti.

Il valore complessivo effettivo del contratto sarà pari al numero dei pasti effettivamente prenotati e consegnati all'Ente nell'intera durata del contratto moltiplicato per il prezzo offerto dall'aggiudicatario in relazione ad ogni pasto.

L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura.

#### **Art. 4**

#### **REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO.**

##### 4.1 I Centri di Produzione del Fornitore

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverranno presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del Fornitore, funzionanti per tutta la durata del contratto. I centri di produzione dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria ai sensi delle leggi nazionali, regionali e comunitarie vigenti, che preveda anche la veicolazione dei pasti.

Relativamente ai Centri di Produzione il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dalla Amministrazione Contraente.

I Centri di Produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, saranno successivamente trasportati in contenitori termici, in regime di legame fresco - caldo, alle Sedi di Ristorazione.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti si dovrà tenere conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

In particolare, i Centri di Produzione del Fornitore dovranno rispondere alle prescrizioni di seguito indicate.

- I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

- Le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci.

- La disposizione degli ambienti con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate.

##### 4.2 Preparazione dei pasti e menù

Il centro di cottura dovrà essere dotato delle figure professionali atte a garantire le attività di controllo della filiera biologica e le attività inerenti agli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.

Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari, al trasporto e alla somministrazione dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria; devono essere rispettati i criteri Ambientali Minimi approvati con DM Ambiente n. 65 del 10/3/2020.

L'acquisto delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione all'utenza dei pasti

stessi dovranno essere effettuati in conformità dei principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, nonché il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

I piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari e al netto degli scarti.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nelle "Linee guida per la ristorazione scolastica" dell'Assessorato della salute della Regione siciliana, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva, con eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22005 ed eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o commercio di prodotti alimentari.

Dovrà essere assicurato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare, con eventuale certificazione in conformità alla norma UNI EN ISO 22000 inerente la sicurezza alimentare.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda per i Servizi Sanitari attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

#### 4.3 Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture:

- a) da agricoltura biologica – regime di controllo CEE,
- b) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale,
- c) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

#### 4.4 Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'impresa dovrà avvalersi di fornitori che

offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili alla Amministrazione, quando questa ne faccia richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche e dovrà garantire, inoltre, la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera) ai sensi del regolamento C.E. 178/2002 e s. m. i.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi. I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

#### 4.5 Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Le carni, le verdure, i formaggi, ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature previste dalla legge.

Gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65°.

Gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +10°.

Gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte, yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +4°.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole di alluminio idonee al contatto con alimenti e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio.

Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione; l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto e riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/23 °C.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. È necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate.

#### 4.6 Prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nei gruppi merceologici accompagnate dalla dicitura "biologico" o "prodotto tipico e tradizionale" devono rispondere alle "Specifiche per prodotti biologici" e "Specifiche per prodotti tipici e tradizionali" e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa in materia e alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" dell'Assessorato della salute della Regione siciliana.

*I prodotti biologici, DOP, IGP, STG, tipici o tradizionali, prodotti equo-solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero, prodotti da "sistema di produzione integrata", tenuto conto della composizione dei menù e delle relative grammature pro-capite, devono rispettare*

*i criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.*

È causa automatica di esclusione dalla gara la mancata presentazione da parte del concorrente della dichiarazione di capacità di fornire prodotti biologici, DOP, IGP, STG tipici o tradizionali, prodotti equo e solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometri zero, prodotti da "sistema di produzione integrata" nel rispetto dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Gibellina si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti equo e solidali, prodotti di filiera corta prodotti agricoli e alimentari a chilometri zero previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

#### *4.7 Menù per diete speciali*

È prevista la fornitura di eventuali pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.) o per motivi etnico-religiosi.

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati menu personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le eventuali diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

#### *4.8 Produzione dei pasti*

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, il contorno, la frutta, acqua e il pane, in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle dietetiche allegate e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

La ditta aggiudicataria, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere:

- Tovaglietta monouso monoposto,
- Tovaglioli di carta,
- Set posate.

In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la vigente disciplina igienica.

#### *4.9 Manipolazione e cottura*

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

#### *4.10 Tecniche di preparazione e cottura*

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione della Amministrazione:

- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

#### 4.11 Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate.

#### 4.12 Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici.

#### 4.13 Operazioni preliminari alla cottura.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo,
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura,
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato,
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo,
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata tranne che per arrostiti, brasati e bolliti, per i quali è ammessa la preparazione il giorno precedente,
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura,
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione,
- tutti i prodotti surgelati e/o congelati da sottoporre a cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti senza preventivo scongelamento e dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano,
- sono vietati gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda,
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

Per tutto quanto non previsto, ed in ogni caso, si rimanda alle LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE redatte dall'istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN), alle LINEE DI INDIRIZZO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA redatte dal Ministero della Salute, nonché alle LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE COLLETTIVA della Regione Siciliana.

#### 4.14 Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

#### 4.15 Trasporto dei pasti dai Centri di Produzione alle Sedi di Refezione.

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto, consegna e la

somministrazione all'utenza dei pasti dai Centri di Produzione alle sedi delle mense scolastiche.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice.

Il trasporto, la consegna e la somministrazione all'utenza dei pasti dovranno essere effettuati con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione indicate dalla Amministrazione Comunale e secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalla Amministrazione stessa nell'Atto della stipula del contratto.

Il trasporto dei pasti presso le sedi deve avvenire con automezzi muniti della registrazione di cui all'art. 6 del Reg. (CE).

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi a quanto statuito dal D.M n. 65 del 10 MARZO 2020 e i suoi allegati.

#### 4.16 Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- contenitore monoporzione sigillato;
- contenitori monoporzione sigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione) per le eventuali diete speciali;
- la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

#### 4.17 Consegna pasti

L'impresa dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto, la consegna e la somministrazione all'utenza dei pasti nella Sede di Refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La distanza intercorrente tra il luogo di preparazione del pasto ed il luogo dell'effettiva consegna in ogni mensa **non dovrà superare 50 KM** al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

Giornalmente, un incaricato presso ogni singola scuola comunicherà telefonicamente alla Ditta il numero dei pasti necessari in relazione alle presenze giornaliere. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato dalla scuola. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti veicolati.

#### 4.18 Personale

Il servizio di cui al presente CSA dovrà essere effettuato dall'appaltatore con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

L'impresa dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente progetto.

Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna a:

- a) mantenere, come previsto dal C.C.N.L. di categoria, il personale in servizio con contratto a tempo, nel rispetto dell'art. 2112 c.c.;
- b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base a C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento,

L'impresa dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro adeguati, puliti, ove necessario protettivi come prescritti dalle norme vigenti in materia e dal Reg (CE) 852/2004, nonché idonei copricapi che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e somministrazione all'utenza degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Relativamente alle attività esercitate all'interno dei luoghi di lavoro, l'impresa si obbliga, ai sensi della normativa vigente a coordinarsi e a cooperare con il datore di lavoro committente, o suo delegato, e con le istituzioni scolastiche per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione in caso di interferenza di attività lavorative.

#### 4.19 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

L'impresa dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'interruzione della produzione presso tutti i Centri di Produzione per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, l'impresa potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi.

### **Art. 5**

#### **SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)**

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.).

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime:

- Analisi dei rischi del processo produttivo;
- Identificazione dei punti critici;
- Definizione dei limiti di accettabilità;
- Definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- Definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;

- Verifica del sistema di autocontrollo;
- Definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà avvenire con la frequenza e la tipologia sotto elencate: Analisi batteriologiche e chimiche mensili su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambiente di lavoro ed attrezzature. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Produzione a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta della Amministrazione senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

<b>Documentazione formale:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo</li> <li>• Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.</li> </ul>
<b>Applicazione sistema HACCP:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed individuazione delle fasi del processo produttivo;</li> <li>• Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio;</li> <li>• Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati</li> <li>• Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione;</li> <li>• Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;</li> <li>• Identificazione dei rischi in ogni PCP;</li> <li>• Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);</li> <li>• Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione;</li> <li>• Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europea dalla FERCO e FIPE</li> <li>• Sistema di registrazione dei dati:</li> <li>• Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;</li> <li>• Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare</li> <li>• Procedure igieniche generali dell'impianto:</li> </ul>

• Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
• Predisposizione di relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;
• Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione
• Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
• Approvvigionamento idrico;
• Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
• Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento;
• Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfezione e derattizzazione.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima – la qualifica di “Responsabile dell'industria alimentare”, che è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

#### **Art. 6**

### **MODALITÀ D’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO E DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI**

La successiva procedura negoziata sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come previsto dall'art. 87 del D.lgs.36/2023

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<b>70</b>
Offerta economica	<b>30</b>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### **OFFERTA TECNICA**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta tecnica si adotteranno i seguenti criteri:

#### **Sistema di produzione e consegna pasti**

##### **PUNTO n. 1: (max 15 punti):**

- Struttura produttiva del centro di cottura (ubicazione, tempo di consegna, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche, attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti, etc): MAX 4 PUNTI,
- Organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del capitolato (dalla fase dell'approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento, veicolazione esclusa): MAX 4 PUNTI,
- Unità di personale impiegate (presenza di cuochi diplomati, presenza di tecnici alimentari o laureati in scienze dell'alimentazione): MAX 4 PUNTI,
- Specifico programma di formazione sul personale indicato: MAX 3 PUNTI.

##### **PUNTO n. 2 (max 15 punti):**

- Scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati: MAX 5 PUNTI,
- Piano della tracciabilità dei prodotti utilizzati: MAX 5 PUNTI,

➤ Elenco dei fornitori delle derrate alimentari con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente alla produzione e/o commercio di prodotti alimentari: MAX 5PUNTI.

**PUNTO n. 3 (max 10 punti):**

➤ Quantità/Tipologia di analisi di controllo da effettuare oltre a quelle minime fissate dall'art. 5 del Capitolato Speciale per preparare i pasti destinati al Comune: MAX 4 PUNTI,

➤ Periodicità analisi: 0,50 per MESE (MAX 6 PUNTI).

Dovrà, comunque, essere indicato il laboratorio di analisi presso cui la ditta intende effettuare le analisi obbligatorie previste dal Capitolato Speciale e quelle aggiuntive.

**PUNTO n. 4 (max 10 punti):**

➤ Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense terminali (numero, tipo, requisiti e caratteristiche delle attrezzature che saranno utilizzate, numero di unità di persone utilizzate, etc): 1 PUNTO PER OGNI ATTREZZATURA/UNITA' DEDICATA

**PUNTO n. 5 (max 10 punti):**

➤ Percentuale di prodotti biologici, tipici e tradizionali prodotti di filiera corta del totale delle derrate necessarie e ampiezza della gamma di tali prodotti che la ditta si impegna a utilizzare in luogo di quelli convenzionali in percentuale superiore al 30% richiesto: 0.7 OGNI 10 PUNTI PERCENTUALE IN PIÙ.

**PUNTO n. 6 (max 10 punti) Proposte e progetti dei servizi aggiuntivi alla fornitura e consegna dei pasti veicolati:**

➤ Progetto di educazione alimentare da attivare nelle scuole nel quale siano coinvolti, a vario titolo e con varie modalità gli studenti e le loro famiglie, nonché il personale scolastico, previo accordo con le competenti autorità: 4 PUNTI

➤ Progettazione di indagini di *customer satisfaction*: 4 PUNTI

➤ Distribuzione all'utenza di materiale informativo sul servizio di ristorazione scolastica, in particolare sulle caratteristiche delle derrate utilizzate (provenienza, informazioni nutrizionali, etc.): 2 PUNTI

**OFFERTA ECONOMICA**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta economica si adotterà il seguente criterio:

• **Attribuzione punteggio area prezzo**

Alla percentuale di ribasso nulla verranno attribuiti punti 0 (zero), alla percentuale di ribasso massima verranno attribuiti punti 30 (trenta), alle altre percentuali di ribasso verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale alla percentuale di ribasso più alta secondo la seguente formula:

**Punteggio assegnato a percentuale di ribasso diversa da quella più alta =  $30 \times$  quoziente risultante dal rapporto tra la percentuale di ribasso diversa presa in considerazione e la percentuale di ribasso più alta.**

**Art. 7**

**CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO**

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigente ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità.

### 7.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

### 7.2 Diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti

È facoltà della Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

È inoltre facoltà della Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti del Responsabile del Servizio di ristorazione scolastica, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e della Commissione mensa ai sensi del regolamento vigente.

### 7.3 Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

### 7.4 Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o della Amministrazione Contraente.

### 7.5 Contestazioni

L' Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo faranno pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dalla Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel presente capitolato, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

## **Art. 8 PENALI**

8.1 Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso la sede scolastica, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore al 20% dell'importo totale dei pasti da erogare.

Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna dei pasti indicati nell'art. 4.17 del Capitolato Speciale d'appalto.

8.2 In caso di variazione del menù non concordato con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno.

8.3 In caso di mancato rispetto delle grammature indicate negli allegati menù, ai quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 25% dell'intera fornitura del giorno.

8.4 In caso di mancata esecuzione nel corso dell'anno da parte degli Organismi di Ispezione/certificazione nominati dal Fornitore, del numero e della tipologia di attività previste nel precedente art. 5, per il numero di volte indicato nell'Offerta, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 200,00 per ogni attività di controllo non eseguita.

8.5 In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti meglio descritte nell'art. 4.15, 4.16, 4.17 del Capitolato Speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.

8.6 In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nell'art.4.15 Capitolato Speciale d'appalto, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.

8.7 Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi verranno contestati al Fornitore dall'Ente; il Fornitore dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di giorni 8.

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accettabili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

8.8 L'Ente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà/anno compensare i predetti crediti con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi delle cauzioni, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

8.9 La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

8.10 Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

8.11 In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

## **Art. 9 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale dell'Amministrazione contraente o appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al Fornitore ed inoltrando l'originale all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione presso il protocollo generale dell'Amministrazione comunale delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano state contestate alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.

**Art. 10**  
**DEPOSITO CAUZIONALE**

L'Appaltatore, a garanzia degli obblighi contrattuali, dovrà costituire un deposito cauzionale, ai sensi dell'art. dell'art. 53 comma 4 del d.lgs. 36/2023.

In caso di incompleto o irregolare adempimento degli obblighi contrattuali, da parte dell'Appaltatore, l'Amministrazione incamererà la cauzione, salve le azioni per gli ulteriori danni subiti.

La cauzione rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa civile verso terzi (RCT), con un massimale di € 1.000.000,00 per singoli eventuali danni a persone derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa.

**Art. 11**  
**OPZIONE DI ESTENSIONE DEL QUINTO D'OBBLIGO**

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

**Art. 12**  
**CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

L'Appaltatore non può cedere o subappaltare l'esecuzione di tutto o di parte del contratto, senza il consenso scritto dell'Amministrazione.

Le cessioni e i subappalti effettuati in violazione del disposto di cui al comma precedente, costituiscono causa di risoluzione del contratto; in tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

Nel caso di subappalto autorizzato, resta invariata la responsabilità dell'Appaltatore.

Copia del contratto di subappalto dovrà essere consegnata all'Amministrazione.

**Art. 13**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Impiego di personale non dipendente della ditta.;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste negli allegati al presente capitolato e nella legislazione vigente;
- f) Casi di grave intossicazione alimentare;

g) Inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

h) Interruzione non motivata del servizio;

i) Subappalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di valersi della clausola risolutiva.

In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.

#### **Art. 14**

#### **TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del Reg. UE 679/2016, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tenuta dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento di idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

La gestione informatizzata dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando la stazione appaltante non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art. 29 del predetto D. Lgs., per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente atto. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

#### **Art. 15**

#### **SPESE E ONERI CONTRATTUALI**

Tutte le spese del contratto sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

#### **Art. 16**

#### **FORO COMPETENTE**

Per tutte le questioni che concernono l'esecuzione o l'interpretazione del presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Sciacca.

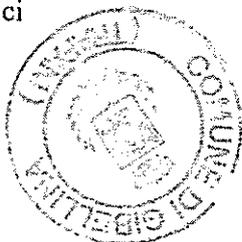
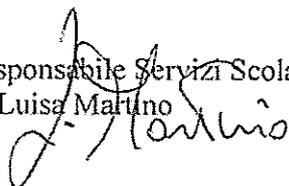
#### **Art. 17**

#### **DISPOSIZIONI FINALI**

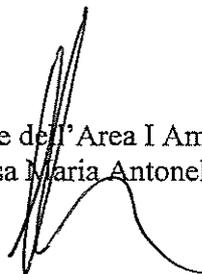
Per quant'altro non previsto nel presente capitolato, valgono le norme e le condizioni previste dalle ulteriori norme di legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal D. Lgs. 36/2023, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice civile, se ed in quanto applicabili.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

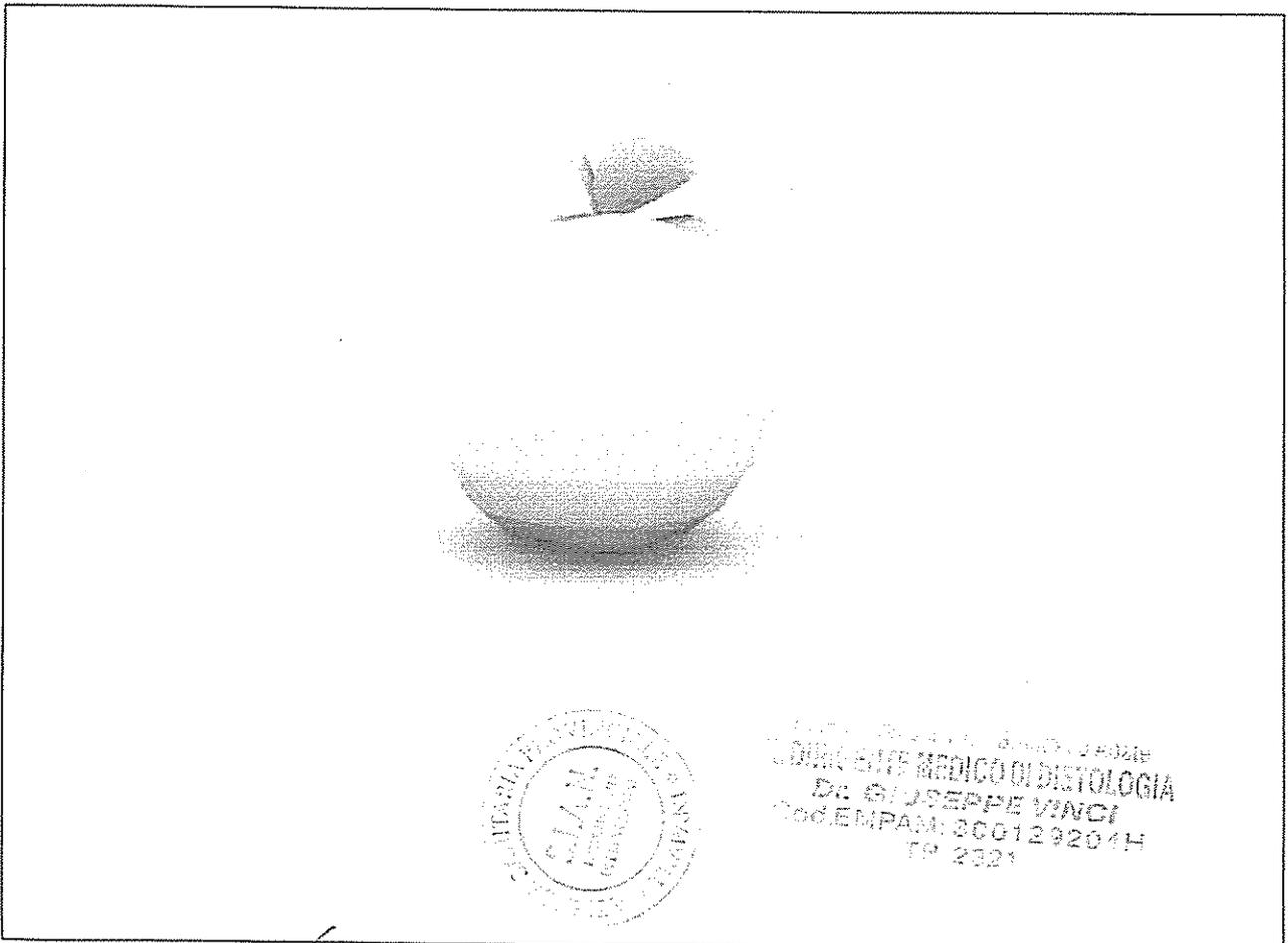
Il Responsabile Servizi Scolastici  
Luisa Marino



Il Responsabile dell'Area I Amministrativa  
Dott.ssa Maria Antonella Ienna



MENU' SCOLASTICO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA  
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE  
"G. GARIBALDI – G. PAOLO II"  
ANNO SCOLASTICO 2023-2024  
COMUNE DI GIBELLINA



CONFERMA DI PRESCRIZIONE  
CONFERMA MEDICO DI DIETOLOGIA  
Dr. GIUSEPPE VINCI  
Cod.EMPAM: 300129204H  
TP 2321

Visto: 11-7-2023

**DOTT.SSA LUANA LIPARI**

A.S.P. di Gibellina (PA) "S. Antonio Abate"  
IL DIRIGENTE MEDICO DI DIETOLOGIA  
Dr. GIUSEPPE VINCI  
Cod.EMPAM: 300129204H  
TP 2321

**DIETISTA**

## PREFAZIONE

Le tabelle dietetiche a seguire definiscono le caratteristiche del menù del servizio mensa scolastica destinato a:

- bambini della fascia di età 3-5 anni, della scuola dell'Infanzia
- ragazzi di fascia d'età 11—13 anni, appartenenti alla scuola secondaria di 1 grado.

Il primo gruppo di alunni usufruisce del servizio mensa 5 giorni a settimana.

Il secondo gruppo ne usufruisce 2 giorni a settimana in concomitanza con l'orario prolungato.

Le suddette sono state costruite partendo dalle informazioni presenti nei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - LARN del 2014 e nelle Linee guida per una sana alimentazione del 2018, che traducono gli obiettivi nutrizionali proposti dai LARN in indicazioni alimentari pratiche.

Le **calorie totali giornaliere medie** sono 1500-1600 per la scuola dell'infanzia e 2200-2300 per la scuola secondaria di 1 grado.

Ho destinato al pranzo una percentuale calorica pari al 35-40 % con suddivisione in percentuali dei nutrienti così disposti:

carboidrati 55-65%

proteine 10-15%

lipidi 25-30%

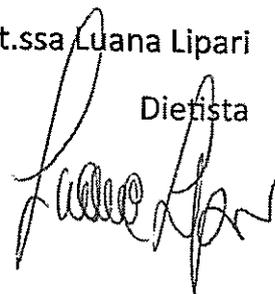
Ho effettuato un'ulteriore elaborazione al fine di avvicinare e coinvolgere la popolazione scolastica locale consultandomi con i genitori rappresentanti, al fine di individuare piatti quanto più accettabili dai ragazzi ed evitare l'allontanamento dalla mensa, momento importantissimo di crescita, condivisione, confronto oltre che di maturazione di uno stile di vita sano.

Cito fedelmente:

“Se riuscissimo oggi ad insegnare un corretto stile alimentare ai bambini, con molta probabilità avremmo, domani, un mondo di adulti più sani”.

Dott.ssa Luana Lipari

Dietista



MENU PER LA MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELL'I.C.S. "G GARIBALDI- G. PAOLO II" CON SEDE NEL  
 COMUNE DI GIBELLINA, ANNO SCOLASTICO 2023-2024

AUTUNNO - INVERNO

GIORNO SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	PASTA AL PESTO GENOVESE  COTOLETTA DI POLLO  CAROTINE AL VAPORE  PANE  MELA	TORTELLINI IN BRODO VEGETALE  FESA DI TACCHINO  INSALATA VERDE  PANE  PERA	PASTA DI RUSSELLO CON PASSATO DI LENTICCHIE  PANCAKE DI ZUCCHINE GENOVESI  JULIENNE DI FINOCCHI  PANE  MELA	ANELLETTI AL FORNO CON RAGÙ E PARMIGIANO  FETTINE DI ZUCCA GRATINATA AL FORNO AGLI AROMI  PANE  UVA	RISOTTO ALLA MILANESE  FILETTI DELISCATI DI ORATA PANATI AL FORNO  INSALATA VERDE  PANE  PERA
2	PASTA CON CREMA DI MINISTRONE RICCO  PROSCIUTTO COTTO  BROCCOLI AL VAPORE  PANE  KIWI/MANDARINO	RISO CON ZUCCA E SPECK CROCCANTE  COTOLETTA DI VITELLO  PATATE AL FORNO  PANE  MELA	PASTA CON PISELLI  ROBIOLA  LATTUGA  PANE  PERA	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO  FILETTI DI ORATA PANATA AL FORNO  RICCIOLI DI CAROTE  PANE  MELA	PASTA CON BROCCOLO  PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO  ROTELLINE DI ZUCCHINE DORATE AL FORNO  PANE PERA
3	PASTA AL POMODORO  INSALATA RICCA CON MAIS, LATTUGA E TONNO ALL'OLIO  PANE  MELA	PASTINA IN BRODO VEGETALE PATATE AL FORNO  COSCIA DI POLLO AL FORNO  PATATE AL FORNO  PANE  MINI BUDINO	PASTA CON CREMA DI CECI  FAGOTTINO CON POMODORO E MOZZARELLA AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  PERA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO  COTOLETTA DI VITELLO ALL FORNO  INSALATA DI LATTUGA E CAROTE  PANE  MELA	PASTA AL PESTO GENOVESE  PANCAKE DI SPINACI  BROCCOLO AL VAPORE  PANE  KIWI
4	PASTA CON CREMA DI ZUCCHINE  COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  PERA	ANELLETTI AL FORNO CON SALSA E BESCIAMELLA  BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO CON CAROTE  PANE  KIWI O MANDARINO	PASTA CON CREMA DI PISELLI SECCHI  PROSCIUTTO COTTO  SPINACI GUSTOSI AL PARMIGIANO  PANE  PERA	PIZZA MARGHERITA  CAROTINE AL VAPORE  PANE  MELA	PASTA AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO PANATO AL FORNO  JULIENNE DI FINOCCHI  PANE  KIWI O MANDARINO

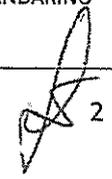
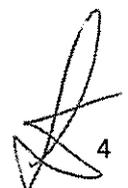
 2

TABELLE DIETETICHE SCUOLA DELL'INFANZIA AUTUNNO -INVERNO

1° SETTIMANA	
<p>LUNEDI :</p> <p>40 g di pasta con 5 g di pesto genovese</p> <p>50 g di petto di pollo con 10 g di mollica di pane</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>40 g di carote al vapore</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>50 g di mela</p>	<p>Kcal 529</p> <p>Cho 69,4 g (52%) di cui zuccheri 11.8,g</p> <p>Fibra 5,9 g</p> <p>Proteine 23,4 g (18%)</p> <p>Lipidi 18 g (30%)</p>
<p>MARTEDI:</p> <p>80 g di tortellini in brodo vegetale</p> <p>30 g di fesa di tacchino con olio e limone</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>60 g di pera</p>	<p>Kcal 509</p> <p>Cho 66 g (50% delle kcal del pasto) di cui zuccheri 14,5</p> <p>Fibra 5,9 g</p> <p>Proteine 22,9 g (16%)</p> <p>Lipidi 16,8 g (34 %)</p>
<p>MERCOLEDI:</p> <p>40 g di pasta di russello con 30 g di lenticchie cotte passate</p> <p>Pan cake di zucchine ( 50 g di uovo + 30 g di zucchine genovesi grattugiate, 3 g di parmigiano grattugiato)</p> <p>50 g di finocchi alla julienne</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>50 g di mela</p>	<p>Kcal 513</p> <p>Cho 65,7 g (51%) Di cui zuccheri 9,6</p> <p>Fibra 6,8 g</p> <p>Prot 21,4 g (17%)</p> <p>Lipidi 18,2 g (32%)</p>
<p>GIOVEDI:</p> <p>50 g di Anelletti al forno con ragù (40 g di salsa di pomodoro e 15 g di tritato di vitello magro, 5 g di parmigiano grattugiato)</p> <p>60 g di Cubetti di zucca al rosmarino</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>50 g di uva</p>	<p>Kcal 518</p> <p>Cho 74,4 g (58%) Di cui zuccheri 14,3 g</p> <p>Fibra 4,7 g</p> <p>Proteine 18 g (13%)</p> <p>Lipidi 17 g ( 29%)</p>



<p>VENERDI:</p> <p>50 g di riso allo zafferano con 150 g di brodo vegetale e mantecato con 3 g di parmigiano</p> <p>50 g di Filetto di orata gratinato al forno con 10 g di mollica per panare e scorza di limone bio</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>30 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>50 g di pera</p>	<p>Kcal 508</p> <p>Cho 67,8 g ( 54%)</p> <p>Di cui zuccheri 7 g</p> <p>Fibra 4 g</p> <p>Proteine 18,6 g (14%)</p> <p>Lipidi 18,5 (32%)</p>
--	--



4

2° SETTIMANA	
<b>LUNEDI:</b> 40 g di pasta con 50 g di minestrone tradizionale in crema 30 g di Prosciutto cotto magro di alta qualità 60 g di broccoli al vapore 50 g di pane di grano duro 12 g di olio evo 50 g di kiwi o mandarino	Kcal 514 Cho 68 g (53%) Di cui zuccheri 12 g Fibra 7,5 g Proteine 20 g (16%) Lipidi 17,9 g (31%)
<b>MARTEDI:</b> 40 g di riso con 50 g di zucca gialla e 5 g di cubetti di speck 40 g di vitello magro panato con 10 g di mollica 50 g di patate al forno 10 g di olio evo 50 g di mela	Kcal 527 Cho 77,6 g (58%) Di cui zuccheri 9.8 g Fibra 4.8g Proteine 20.4 g (15%) Lipidi 15.5 g (27%)
<b>MERCOLEDI:</b> 30 g di pasta con 60 g di pisellini 50 g di robiola 40 g di lattuga 50g di pane di grano duro 6 g di olio evo 50 g di pera	Kcal 514 Cho 60 g (46%) Di cui zuccheri 10,4 g Fibra 5,1 g Proteine 16g (12%) Lipidi 23,9 g (42%)
<b>GIOVEDI:</b> 90 g di Gnocchi di patate con 40 g di salsa di pomodoro 50 g di filetti di orata con 10 g di panatura al forno 30 g di carote grattugiate 12 g di olio evo 50 g di pane di grano duro 40 g di mela	Kcal 514 Cho 68,2 (54%) Di cui zuccheri 9,3 g Fibra 3,7 g Proteine 18,9 g (14%) Lipidi 18,6 g (32%)

VENERDI: 40 g di pasta con 60 g di broccoli  50 g di petto di pollo in bocconcini, panati con 10 g di mollica  30 g di zucchine al forno  12 g di olio evo  50 g di pane di grano duro  50 g di pera	Kcal 509 Cho 66 g ( 50 %) Di cui zuccheri 10,6 g Fibra 5,7 g Proteine 21,6 g ( 16%) Lipidi 19,6 ( 34%)
---	---



3° SETTIMANA	
<b>LUNEDI:</b> 50 g di pasta con 20 g di salsa di pomodoro  40 g di Tonno in olio di oliva sgocc.  40 g di lattuga e 10 g di mais al vapore  50 g di pane di grano duro  6 g di olio evo  40 g di mela	Kcal 514 Cho 70,4 (54%) Di cui zuccheri 10,6 g Fibra 5,5 g Proteine 22,3 g (17%) Lipidi 16,2 g (29%)
<b>MARTEDI:</b> 30 g di pasta in brodo vegetale  100 g di patate arrosto  50 g di coscia di pollo disossata  50 g di pane  10 g di olio evo  1 vasetto piccolo da 50 g di dessert alla vaniglia variegato al cioccolato	Kcal 523 Cho 73.2 g ( 57%) Di cui zuccheri 13.8 g Fibra 6 g Proteine 21.7 g(16%) Lipidi 15.8 g (27%)
<b>MERCOLEDI:</b> 30 g di pasta con 20 g di ceci cotti in crema  Fagottino con 25 g di pasta sfoglia, 15 g di mozzarella, salsa di pomodoro, panato con 10 g di uovo e 10 g di mollica, al forno  40 g di lattuga  40 g di pane  8 g di olio evo  50 g di pera	Kcal 519 Cho 69,3 g ( 54%) Di cui zuccheri 10.5 g Fibra 6.6 g Proteine 16,6 g ( 12%) Lipidi 20,1 g ( 34%)
<b>GIOVEDI:</b> 50 g di riso (risotto allo zafferano) con 3 g di parmigiano grattugiato  50 g di bocconcini di Vitello panato al forno, con 10 g di mollica  20 g di lattuga e 20 g di carote  50 g di pane di grano duro  12 g di olio evo  40 g d mela	Kcal 505 Cho 69.1 g (54%) Di cui zuccheri 8.3 g Fibra 4,4 g Proteine 19,1 g (16%) Lipidi 17,3 g ( 30%)



<p>VENERDI:  50 g di pasta con 5 g di pesto genovese</p> <p>Pancake di zucchine con 30 g di uovo, 20 g di spinaci sminuzzati, 3 g di parmigiano</p> <p>50 g di broccoletti al vapore</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>50 g d kiwi</p>	<p>Kcal 523  Cho 66,3 g (51%)  Di cui zuccheri 10,1 g  Fibra 7,5 g  Proteine 19 g (16%)  Lipidi 19,1 g ( 33%)</p>
---	---



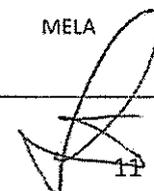
4° SETTIMANA	
<p>LUNEDI:</p> <p>40 g di pasta con 30 g di zucchine in crema</p> <p>50 g di vitello magro con 10 g di mollica per panatura</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>50 g di pera</p>	<p>Kcal 515</p> <p>Cho 67,9 g ( 52%)</p> <p>Di cui zuccheri 10,4 g</p> <p>Fibra 5,7 g</p> <p>Proteine 22,4 g (17%)</p> <p>Lipidi 17,6 g (31%)</p>
<p>MARTEDI:</p> <p>40 g di Anelletti al forno con salsa e besciamella(40 g di salsa di pomodoro e 10 g di besciamella)</p> <p>40 g di bocconcini di tacchino in umido</p> <p>40 g di carote in umido</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>80 g di kiwi</p>	<p>Kcal 503</p> <p>Cho 73.2 g (55 %)</p> <p>Di cui zuccheri 15.9 g</p> <p>Fibra 7.7 g</p> <p>Proteine 21.9 g (16%)</p> <p>Lipidi 17.5 g (29%)</p>
<p>MERCOLEDI:</p> <p>40 g di pasta con 20 g di pisellini secchi</p> <p>30 g di prosciutto</p> <p>40 g di spinaci mantecati con 5 g di parmigiano</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>8 g di olio evo</p> <p>50 g di pera</p>	<p>Kcal 514</p> <p>Cho 71,3 g (56%)</p> <p>Di cui zuccheri 9,9 g</p> <p>Fibra 22,1 g</p> <p>Proteine 21.3 g (18%)</p> <p>Lipidi 14.9 g (26%)</p>
<p>GIOVEDI:</p> <p>120 g di Pizza Margherita</p> <p>50 g di carotine al vapore</p> <p>6 g di olio evo</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>40 g di mela</p>	<p>Kcal 517</p> <p>Cho 66,9 g ( 52%)</p> <p>Di cui zuccheri 13,5 g</p> <p>Fibra 6,4 g</p> <p>Proteine 17,2 g ( 13 %)</p> <p>Lipidi 20g ( 35%)</p>

<p>VENERDI:</p> <p>50 g di pasta con 20 g di salsa di pomodoro</p> <p>50 g di filetto d merluzzo, panato con 10 g di mollica, al forno</p> <p>50 g di Finocchi alla julienne</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>40 g di kiwi</p>	<p>Kcal 524</p> <p>Cho 73,3 (57%)</p> <p>Di cui zuccheri 10 g</p> <p>Fibra 6,2 g</p> <p>Proteine 21,6 g ( 16%)</p> <p>Lipidi 16 g (27%)</p>
--	---

MENU PER LA MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELL'I.C.S. "G GARIBALDI- G. PAOLO II" CON SEDE NEL  
COMUNE DI GIBELLINA, ANNO SCOLASTICO 2023-2024

PRIMAVERA - ESTATE

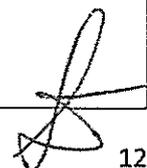
GIORNO SETTIMANA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	PASTA AL POMODORO PROFUMATO AL PESTO GENOVESE  INSALATA RICCA CON LATTUGA, MAIS E TONNO  PANE  KIWI	PASTINA IN BRODO VEGETALE  STRACCETTO DI POLLO IN UMIDO CON CAROTE  PANE  CROSTATA ALLA CONFETTURA	PASTA DI RUSSELLO CON PISELLI FRESCHI  ROBIOLA  FAGIOLINI AL VAPORE  PANE  MELA	ANELLETTI AL FORNO CON SALSA DI POMODORO E E BSCIAMELLA  FESA DI TACCHINO  INSALATA DI POMODORINI  PANE  ALBICOCHE	PASTA CON CREMA DI CARCIOFI  FILETTI DELISCATI DI MERLUZZO, PANATI AL FORNO  JULIENNE DI FINOCCHI  PANE  PERA
2	PASTA CON CREMA DI ZUCCA E SPECK  COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  MELA	TORTELLINI AL POMODORO  CAPRESE DI MOZZARELLA E POMODORI  PANE  PRUGNE	PASTA AL SUGO  FILETTO DI PLATESSA PANATO AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  MELA	PIZZA MARHERITA  CAROTE SAPORITE AL PARMIGIANO  PANE  FRAGOLE	PASTA CON FAVE E RICOTTA  PANCAKE DI BROCCOLI  LATTUGA  PANE  BANANA
3	RISO CON PISELLINI E PROSCIUTTO  PETTO DI POLLO PANATO AL FORNO  INSALATA DI POMODORII  PANE  ALBICOCHE	ANELLETTI AL POMODORO E BESCIAMELLA  FILETTO DI ORATA PANATO AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  KIWI	PASTA AL RAGÙ VEGETALE BIANCO  PIZZETTE DI MELANZANE CON MOZZARELLA  PANE  MELA	GNOCCHI DI PATATE CON ZUCCHINE, SALSICCIA E POMODORINO  FESA DI TACCHINO  INSALATA DI LATTUGA  PANE  MINI BUDINO	PASTA AL BURRO E PARMIGIANO  POLPETTINE DI CECI E SPINACI  CAROTE AL VAPORE  PANE  PERA
4	PASTA AL BRODO VEGETALE  COTOLETTA DI VITELLO AL FORNO  PATATE AL FORNO  PANE  PRUGNE	PIZZA VEGETARIANA CON ZUCCHINE E PATATE  BRESAOLA  FAGIOLINI AL VAPORE  PANE  MELA	PASTA CON MELANZANE E POMODORO  FAGOTTINO DI PASTA SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA AL FORNO  INSALATA DI LATTUGA PANE  KIWI	CROCCHETTE DI PATATE  ARISTA PANATA  ZUCCHINE DORATE AL FORNO  PANE  BANANA	RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO  POLPETTONE DI PATATE E TACCHINO  RICCIOLI DI CAROTE  PANE  MELA



11

TABELLE DIETICHE PER SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMAVERA ESATE 2023

1 SETTIMANA	
<p>LUNEDI:</p> <p>50 g di pasta con 50 g di pomodorini e 3 g di pesto genovese</p> <p>40 g di lattuga con 10 g di mais al vapore e 30 g di tonno all'olio di oliva</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>40 g di kiwi</p>	<p>Kcal 503</p> <p>Cho 69,9 g (55%) Di cui zuccheri 10,7 g</p> <p>Fibra 6,3 g</p> <p>Proteine 20,4 g (16%)</p> <p>Lipidi 15,9 g ( 29%)</p>
<p>MARTEDI:</p> <p>40 g di pastina in brodo vegetale</p> <p>50 g di straccetti di pollo in umido con 40 g di Carote</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>20 g di crostata alla confettura</p>	<p>Kcal 537</p> <p>Cho 70.9 g (54%) Di cui zuccheri 12.9</p> <p>Fibra 4,9 g</p> <p>Proteine 20.7 g ( 15%)</p> <p>Lipidi 18.8 g (31%)</p>
<p>MERCOLEDI:</p> <p>40 g di pasta con 30 g di pisellini freschi ( o surgelati)</p> <p>50 g di robiola</p> <p>40 g di fagiolini</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>5 g di olio evo</p> <p>40 g di mela</p>	<p>Kcal 522</p> <p>Cho 62,7 g (48%) Di cui zuccheri 9,8 g</p> <p>Fibra 5,5 g</p> <p>Proteine 15,6 g (13%)</p> <p>Lipidi 23 g (39%)</p>
<p>GIOVEDI:</p> <p>50 g di anelletti al forno con 40 g di salsa di pomodoro e 10 g di besciamella</p> <p>30 g di fesa di tacchino</p> <p>40 g di pomodorini</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>100 g di albicocche</p>	<p>Kcal 533</p> <p>Cho 77 g ( 58%) Di cui zuccheri 16,1 g</p> <p>Fibra 6,2</p> <p>Proteine 21,1 g ( 15%)</p> <p>Lipidi 16, 4 g ( 27%)</p>

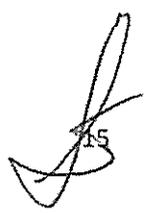


<p>VENERDI:  50 g di pasta con 25 g di crema di carciofi  50 g di filetti di merluzzo con 10 g di mollica per panare  50 g di julienne di finocchi  50 g di pane di grano duro  12 g di olio evo  50 g di pera</p>	<p>Kcal 539  Cho 75,4 g (57%)  Di cui zuccheri 10,5 g  Fibra 6,4 g  Proteine 21,3 ( 15%)  Lipidi 16,9 g ( 28%)</p>
--	--



2° SETTIMANA PRIMAVERA ESTATE	
<p>LUNEDI :</p> <p>40 di pasta con 50 g di zucca in crema e 5 g di speck tostato</p> <p>40 g di fettina di vitello panato con 10 g di mollica</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>40 g di mela</p>	<p>Kcal 514</p> <p>Cho 66,6 g ( 51%)</p> <p>Di cui zuccheri 10,4 g</p> <p>Fibra 4,8 g</p> <p>Proteine 22 g ( 18%)</p> <p>Lipidi 18 g (31%)</p>
<p>MARTEDI:</p> <p>90 g di tortellini al vitello con 30 g di salsa di pomodoro e basilico</p> <p>30 g di mozzarella e 60 g di fettine di pomodori</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>8 g di olio evo</p> <p>50 g di prugne</p>	<p>Kcal 541</p> <p>Cho 67,9 g (50%)</p> <p>Di cui zuccheri 11,5 g</p> <p>Fibra 5,3 g</p> <p>Proteine 20,9 g(15%)</p> <p>Lipidi 21,3 g ( 35%)</p>
<p>MERCOLEDI:</p> <p>50 g di pasta al pomodoro</p> <p>50 g di filetto di platessa con 10 g di panatura</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>13 g di olio evo</p> <p>40 g di mela</p>	<p>Kcal 530</p> <p>Cho 73,3 g (56%)</p> <p>Di cui zuccheri 10,1 g</p> <p>Fibra 5,4 g</p> <p>Proteine 21,5 g ( 16%)</p> <p>Lipidi 17 g ( 28%)</p>
<p>GIOVEDI:</p> <p>120 g di pizza margherita</p> <p>Sformato di 40 g di carote al forno con 3 g di parmigiano</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>5 g di olio evo</p> <p>100 g di fragole</p>	<p>Kcal 529</p> <p>Cho 68,2 (52%)</p> <p>Di cui zuccheri 13,7 g</p> <p>Fibra 7,2 g</p> <p>Proteine 18,8 g (14%)</p> <p>Lipidi 20,1 g ( 34%)</p>

<p>VENERDI:  40 g di pasta con 40 g di fave fresche e 10 g di ricotta vaccina  Pancake di broccoli con 30 g di uovo e 30 g di broccoli  40 g di lattuga  50 g di pane di grano duro  8 g di olio evo  80 g di banana</p>	<p>Kcal 519  Cho 76,8 ( 59%)  Di cui zuccheri 15,9  Fibra 8,7  Prot 19,2 g (14%)  Lipidi 14,8% (27%)</p>
--	--

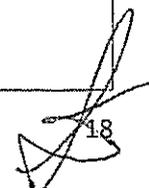


3° SETTIMANA	
<p><b>LUNEDI:</b>  40 g di riso con 40 g di pisellini finissimi freschi ( o surgelati) e 5 g di prosciutto cotto di lata qualità</p> <p>40 g di petto di pollo con 8 g di panatura</p> <p>40 g di Insalata di pomodorini</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>80 g di albicocche</p>	<p>Kcal 521  Cho 74,5 ( 56%)  Di cui zuccheri 11,5 g  Fibra 4,7 g  Proteine 22 g ( 18%)  Lipidi 15,5 g ( 26%)</p>
<p><b>MARTEDI:</b>  40 g di anelletti con 40 g di salsa di pomodoro e 3 g di parmigiano</p> <p>50 g di filetto di orata con 8 g di panatura</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>40 g di kiwi</p>	<p>Kcal 537  Cho 74,2 (55%)  Di cui zuccheri 10,4 g  Fibra 5,9 g  Proteine 21,5 g ( 15%)  Lipidi 17,5 g ( 30%)</p>
<p><b>MERCOLEDI:</b>  40 g di pasta con ragù vegetale di 10 g di patate, 10 g di carote, 10 g di fagiolini, 10 g di zucchine genovesi, in bianco</p> <p>Parmigiana al forno con 50 g di melanzane , 40 g di mozzarella, 20 g di salsa di pomodoro e basilico</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>40 g di mela</p>	<p>Kcal 529  Cho 67,2 g ( 50%)  Di cui zuccheri 12,1 g  Fibra 6,9 g  Proteine 18,6 g ( 13%)  Lipidi 21,2 g ( 37%)</p>
<p><b>GIOVEDI:</b>  110 g di gnocchi di patate co 15 g di salsiccia e 20 g di zucchine genovesi, 30 g di pomodorini</p> <p>30 g di fesa di tacchino</p> <p>40 g di lattuga</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>1 mini dessert da 50 g alla vaniglia variegato al cioccolato</p>	<p>Kcal 506  Cho 68.8 g (51%)  Di cui zuccheri 9,3 g  Fibra 2,6 g  Proteine 21 g (16%)  Lipidi 19,6 g (33%)</p>

<p>VENERDI:  40 g di pasta con 5 g di burro e 3 g di parmigiano</p> <p>Polpettine di ceci e spinaci con 20 g di ceci cotti e 20 g di spinaci, frullati, panati in 10 g di mollica</p> <p>40 g di carote grattugiate</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>50 g di pera</p>	<p>Kcal 521  Cho 74,5 g ( 56%)  Di cui zuccheri 12,2 g  Fibra 7,9 g  Proteine 14,9 g ( 11%)  Lipidi 18,6 g ( 33%)</p>
---	---



4° SETTIMANA	
<b>LUNEDI:</b> 40 g di pasta in brodo vegetale 40 g di vitello con 10 g di panatura, al forno 60 g di patate al forno 50 g di pane di grano duro 12 g di olio evo 50 g di prugne	Kcal 538 Cho 76 g ( 56%) Di cui zuccheri 11,9 g Fibra 5,8 g Proteine 20,7 g (15%) Lipidi 17 g ( 29%)
<b>MARTEDI:</b> 120 g di pizza vegetariana con 20 g di zucchine e 30 g di patate 20 g di bresaola 50 g di fagiolini 50 g di pane di grano duro 10 g di olio evo 40 g di mela	Kcal 535 Cho 64,5 g ( 48%) Di cui zuccheri 9,1 g Fibra 6,9 g Proteine 21,9 g (16%) Lipidi 20,9 g ( 36 %)
<b>MERCOLEDI:</b> 50 g di pasta con 20 g di salsa di pomodoro e 20 g di melanzane a cubetti Fagottini con 25 g di pasta sfoglia , 15 g di mozzarella, salsa di pomodoro, panati con 1° g di uovo e 10 g di mollica, al forno 40 g di lattuga 50 g di pane di grano duro 8 g di olio evo 40 g di kiwi	Kcal 553 Cho 75,4 g (54,5%) Di cui zuccheri 9,9 g Fibra 6,1 g Proteine 17,6 g (13%) Lipidi 20,5 g (33%)
<b>GIOVEDI:</b> 100 g di crocchette di patate 40 g di arista con 10 g di panatura 30 g di zucchine genovesi al forno 50 g di pane di grano duro 8 g di olio evo 60 g di banana	Kcal 527 Cho 65,2 g Di cui zuccheri 11 g Fibra 6 g Proteine 20,2 g ( 16%) Lipidi 17,8 g (32%)



VENERDI:

40 g di riso con 30 g di zuccina e 3 g di pesto genovese

Polpettine con 40 g di tacchino macinato e 30 g di patate

40 g di carote al vapore

50 g di pane di grano duro

15 g di olio evo

40 g di mela

Kcal 535

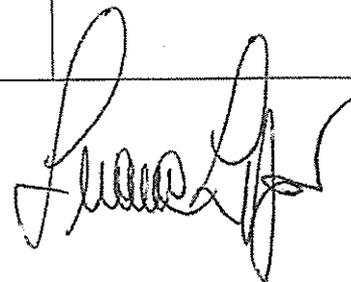
Cho 72,3 g (53%)

Di cui zuccheri 10,4

Fibra 5,7 g

Proteine 19,8 g (15%)

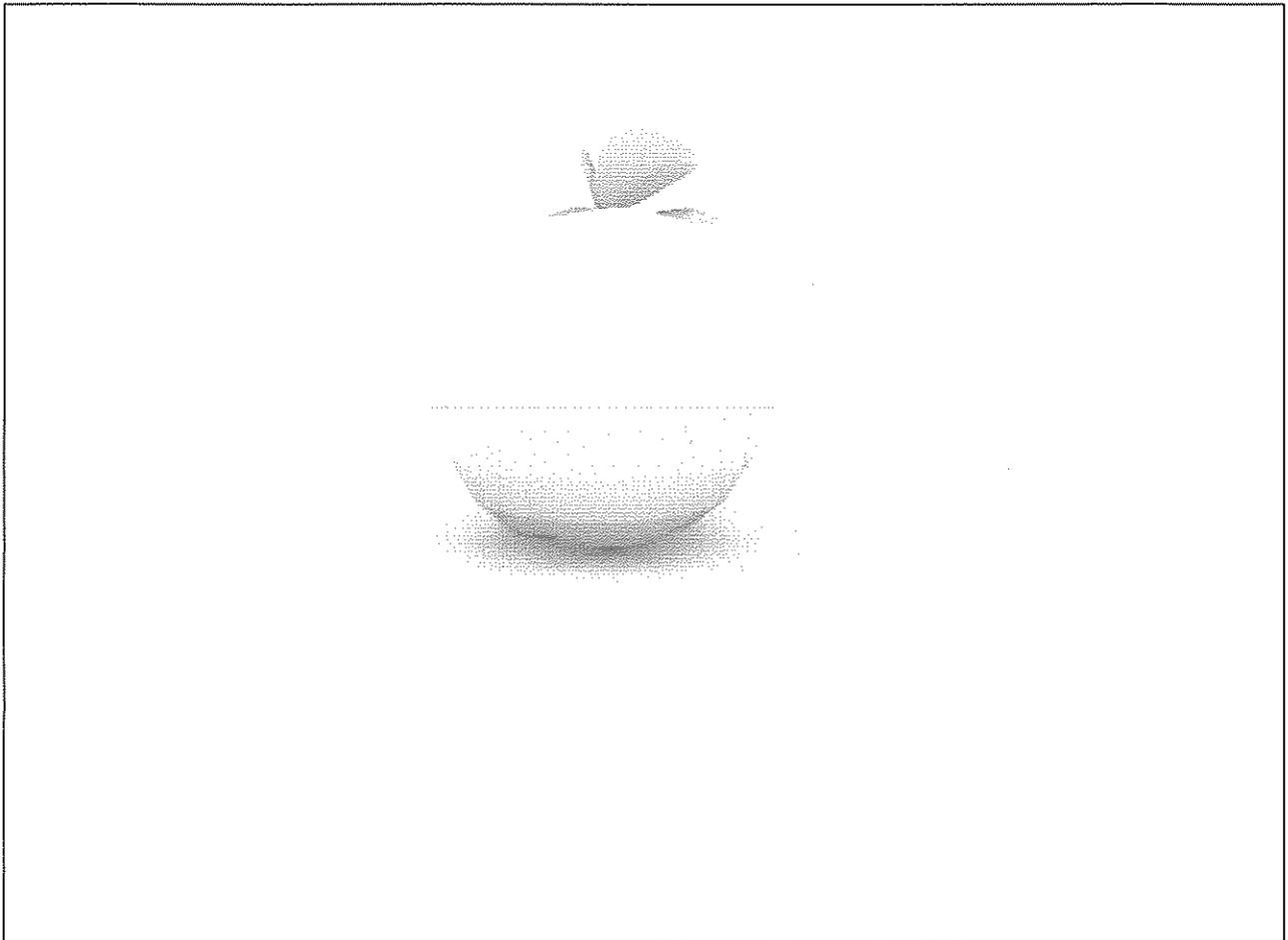
Lipidi : 19,3 g ( 32%)



PASTO IN BIANCO	
50 g di pasta in brodo vegetale	Kcal 528
40 g di petto di pollo ai ferri	Cho 68,4 g (53%) Di cui zuccheri 12,4 g
50 g di carote cotte al vapore	Fibra 8,7 g
50 g di pame	Proteine 21,6 g (16%)
15 g di olio evo	Lipidi 18,5 g (31%)
60 g di mela	

*Luca Lupo*

**MENU' SCOLASTICO**  
**PER LA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO**  
**DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE**  
**"G. GARIBALDI – G. PAOLO II" A.S. 2023-2024**  
**COMUNE DI GIBELLINA**



**DOTT.SSA LUANA LIPARI**  
**DIETISTA**

MENU PER LA MENSA DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DELL'I.C.S. "G GARIBALDI- G. PAOLO II" CON SEDE NEL COMUNE DI GIBELLINA, ANNO SCOLASTICO 2023-2024

AUTUNNO - INVERNO

GIORNO SETTIMANA	MARTEDI	GIOVEDI
1	Tortellini in brodo vegetale Fesa di tacchino olio e limone Insalatina di lattuga Pane pera	Anelletti con ragù al forno Fettine di zucca al rosmarino al forno Pane uva
2	Risotto con zucca e speck Cotoletta di vitello al forno Patate al forno Pane Mela	Gnocchi al pomodoro Filetto di orata panato al forno Julienne di carote Pane Mandarini
3	Pasta all'arrabbiata Coscia di pollo al forno con patate Pane Crostata	Risotto alla milanese (zafferano) Vitello panato al forno Insalata di lattuga e carote Pane Pera
4	Anelletti al forno con salsa semplice e besciamella Bocconcini di tacchino su crema di verdure Pane Kiwi	Pizza Margherita Carote al vapore Pane Mela

TABELLE DIETETICHE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO AUTUNNO INVERNO A.S. 23/24

1° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:                      150 g di tortellini in brodo vegetale                       50 g di fesa di tacchino con olio e limone                       50 g di lattuga                       80 g di pane di grano duro                       20 g di olio evo                       200 g di pera</p>	<p>Kcal 915                      Cho 127 g (53% )                      di cui zuccheri 27,7                      Fibra 12.3 g                      Proteine 35,6 g (15%)                      Lipidi 32.2 g (32 %)</p>
<p>GIOVEDI:                      100 g di Anelletti al forno con ragù (50 g di salsa di pomodoro e 20 g di tritato di vitello magro, 10 g di parmigiano grattugiato)                       120 g di Cubetti di zucca al rosmarino                       80 g di pane di grano duro                       20 g di olio evo                       150 g di uva</p>	<p>Kcal 960                      Cho 145.9 g (59%)                      Di cui zuccheri 33.8 g                      Fibra 8.5 g                      Proteine 31.6 g (14%)                      Lipidi 29.1 g ( 27%)</p>
2° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:                      80 g di riso con 100 g di zucca gialla e 8 g di cubetti di speck                       80 g di vitello magro panato con 10 g di mollica                       100 g di patate al forno                       50 g di pane di grano duro                       20 g di olio evo                       200 g di mela</p>	<p>Kcal 939                      Cho 139,3 g ( 58%)                      Di cui zuccheri 26.3 g                      Fibra 9.8g                      Proteine 34.4 g ( 15%)                      Lipidi 28.6 g ( 27%)</p>
<p>GIOVEDI:                      200 g di Gnocchi di patate con 40 g di salsa di pomodoro                       100 g di filetti di orata con 10 g di panatura al forno                       50 g di carote grattugiate                       20 g di olio evo                       80 g di pane di grano duro                      150 g di mandarini</p>	<p>Kcal 964                      Cho 133.2 ( 56%)                      Di cui zuccheri 23.2 g                      Fibra 6,7 g                      Proteine 35.8 g ( 14%)                      Lipidi 32.4 g ( 30%)</p>

<b>3° SETTIMANA</b>	
<b>MARTEDI:</b> 80 g di pasta con 50 g di sugo all'arrabbiata  100 g di coscia di pollo  150 g di patate arrosto  50 g di pane  18 g di olio evo  40 g di crostata alla confettura	Kcal 938 Cho 128 g ( 54%) Di cui zuccheri 17,2 g Fibra 9,3 g Proteine 35.5 g (15%) Lipidi 31.6 g ( 31%)
<b>GIOVEDI:</b> 50 g di riso (risotto allo zafferano) mantecato con 5 g di parmigiano grattugiato  80 g di Vitello panato al forno, con 10 g di mollica  Insalatina con 50 g di lattuga e 20 g di carote  80 g di pane di grano duro  20 g di olio evo  150 g di pera	Kcal 926 Cho 133.4 g (56 %) Di cui zuccheri 20.9 g Fibra 10.3 g Proteine 35 g (16%) Lipidi 29,3 g ( 28%)

<b>4° SETTIMANA</b>	
<b>MARTEDI:</b> 80 g di Anelletti al forno con salsa e besciamella(40 g di salsa di pomodoro e 20 g di besciamella)  80 g di petto di tacchino a bocconcini in umido con 40 g di carote, 15 g di sedano, cipolla)  80 g di pane di grano duro  20 g di olio evo  150 g di kiwi	Kcal 917 Cho 132 g (53 %) Di cui zuccheri 29 g Fibra 12.8 g Proteine 35.2 g (15%) Lipidi 28.3 g (28%)
<b>GIOVEDI:</b>  220 g di Pizza Margherita  80 g di carotine al vapore  6 g di olio evo  80 g di pane di grano duro  200 g di mela	Kcal 934 Cho 133 g ( 56%) Di cui zuccheri 36,6 g Fibra 14 g Proteine 30.5 g ( 14 %) Lipidi 31.5 g ( 33%)

MENU PER LA MENSA DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DELL'I.C.S. "G GARIBALDI- G. PAOLO II" CON SEDE NEL COMUNE DI GIBELLINA, ANNO SCOLASTICO 2023-2024

PRIMAVERA ESTATE

GIORNO SETTIMANA	MARTEDI	GIOVEDI
1	<p>Insalata di riso</p> <p>Coscia di pollo al forno</p> <p>julienne di carote</p> <p>Pane</p> <p>Crostata</p>	<p>Anelletti al forno con salsa semplice e besciamella</p> <p>Fesa di tacchino con olio e limone</p> <p>Insalatina di pomodori</p> <p>Pane</p> <p>Albicocche</p>
2	<p>Tortellini alla carne, al pomodoro</p> <p>caprese con mozzarella pomodoro e basilico</p> <p>Pane</p> <p>Prugne</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Insalata mista di lattuga cetrioli e pomodori</p> <p>Pane</p> <p>Fragole</p>
3	<p>Anelletti al forno con salsa semplice e parmigiano</p> <p>Filetto di orata panato al forno</p> <p>Insalata di lattuga</p> <p>Pane</p> <p>kiwi</p>	<p>Gnocchi con zucchine, pomodorini e salsiccia</p> <p>Prosciutto cotto A.Q</p> <p>Insalata di valeriana</p> <p>Pane</p> <p>Budino e mela</p>
4	<p>Pizza vegetariana con zucchine e patate</p> <p>Formaggio spalmabile</p> <p>Insalata di Fagiolini e patate</p> <p>Pane</p> <p>Mela</p>	<p>Pasta cremosa con carciofi e piselli</p> <p>Pancake di pisellini</p> <p>Patate al forno</p> <p>Pane</p> <p>Fragole</p>

TABELLE DIETETICHE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO PRIMAVERA - ESTATE A.S. 23/24

1° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:                      insalata di riso (80 g di riso con 100 g di sottaceti, 30 g di mais bio al vapore, 40 g di pomodorini)</p> <p>100 g di coscia di pollo al forno</p> <p>50 g di carote julienne</p> <p>50 g di pane</p> <p>20 g di olio evo</p> <p>40 g di crostata alla confettura</p>	<p>Kcal 936                      Cho 123 g (55%)                      di cui zuccheri 19.1                      Fibra 5.5 g                      Proteine 33.3 g (15%)                      Lipidi 29.4 g (32%)</p>
<p>GIOVEDI:                      100 g di anelletti al forno con 60 g di salsa di pomodoro e 20 g di besciamella</p> <p>40 g di fesa di tacchino</p> <p>60 g di pomodorini</p> <p>80 g di pane di grano duro</p> <p>20 g di olio evo</p> <p>200 g di albicocche</p>	<p>Kcal 946                      Cho 141 g (59%)                      Di cui zuccheri 30.1 g                      Fibra 11.3                      Proteine 34.9 g (15%)                      Lipidi 27.8 g (26%)</p>

2° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:                      150 g di tortellini al vitello con 30 g di salsa di pomodoro e basilico</p> <p>60 g di mozzarella e 120 g di fettine di pomodori</p> <p>80 g di pane di grano duro</p> <p>10 g di olio evo</p> <p>200 g di prugne</p>	<p>Kcal 915                      Cho 124,2 g (53%)                      Di cui zuccheri 30.2 g                      Fibra 10.3 g                      Proteine 35.3 g(15%)                      Lipidi 32.4g (32%)</p>
<p>GIOVEDI:                      230 g di pizza margherita</p> <p>100 g Insalata mista di lattuga cetrioli e pomodori</p> <p>80 g di pane di grano duro</p> <p>7 g di olio evo</p> <p>200 g di fragole</p>	<p>Kcal 923                      Cho 123.9 (54%)                      Di cui zuccheri 13,7 g                      Fibra 7,2 g                      Proteine 35.3 g (15%)                      Lipidi 32.1 g (31%)</p>

3° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:  90 g di anelletti con 40 g di salsa di pomodoro e 5 g di parmigiano</p> <p>80 g di filetto di orata con 10 g di panatura</p> <p>50 g di lattuga</p> <p>80 g di pane di grano duro</p> <p>18 g di olio evo</p> <p>100 g di kiwi</p>	<p>Kcal 913  Cho 127.7 (56%)  Di cui zuccheri 10,4 g  Fibra 5,9 g  Proteine 35.3 g ( 15%)  Lipidi 29,6 g ( 29%)</p>
<p>GIOVEDI:  190 g di gnocchi di patate con 20 g di salsiccia e 40 g di zucchine genovesi,  50 g di pomodorini</p> <p>60 g di prosciutto cotto di alta qualità</p> <p>50 g di valeriana</p> <p>80 g di pane di grano duro</p> <p>12 g di olio evo</p> <p>100 g di budino  100 g di mela</p>	<p>Kcal 950  Cho 133.6 g (56%)  Di cui zuccheri 27 g  Fibra 6.5 g  Proteine 33.4 g (14%)  Lipidi 31.6 g (30%)</p>

4° SETTIMANA	
<p>MARTEDI:  220 g di pizza vegetariana con 20 g di zucchine e 40 g di patate a fette</p> <p>120 g di formaggio spalmabile light</p> <p>100 g di fagiolini e 60 g di patate al vapore</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>5 g di olio evo</p> <p>200 g di mela</p>	<p>Kcal 934  Cho 122.3 g ( 52%)  Di cui zuccheri 26.6 g  Fibra 15.2 g  Proteine 31.9 g (13%)  Lipidi 34.8 g ( 35 %)</p>
<p>GIOVEDI:  80 g di pasta con 50 g di carciofi, 50 g di piselli e 10 g di parmigiano</p> <p>Pancake di piselli con 50 g di uovo, 30 g di pisellini e 5 g di parmigiano</p> <p>150 g di patate al forno</p> <p>50 g di pane di grano duro</p> <p>20 g di olio evo  200 g di fragole</p>	<p>Kcal 925  Cho 134.5 g (58%)  Di cui zuccheri 22.3 g  Fibra 14.4 g  Proteine 35.2 g ( 15%)  Lipidi 28.1 g (27%)</p>

PASTO IN BIANCO	
80 g di pasta in brodo vegetale	Kcal 911
60 g di petto di pollo ai ferri	Cho 126.1 g (56 %)
80 g di carote cotte al vapore	Di cui zuccheri 32.2 g
80 g di pame	Fibra 16.8 g
30 g di olio evo	Proteine 33.9 g (14 %)
200 g di mela	Lipidi 30.8 g (30%)

COMUNE DI GIBELLINA  
Libero Consorzio Comunale di Trapani

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

*(D.Lgs. 81/2008, art. 26)*

---

## OGGETTO DEL SERVIZIO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024

### IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO:

Ammontare appalto € 73.832,00 IVA inclusa al 4%

Oneri della sicurezza € 80,00

---

# INDICE GENERALE

PREMESSA	3
DATI GENERALI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE	4
DATI GENERALI IDENTIFICATIVI APPALTATORE	4
DATI GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO	5
INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DEL COMMITTENTE	6
INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELL'APPALTATORE	7
DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE	8
IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE	9
PROCEDURA DI RISPETTO ART.26 DECRETO LEGISLATIVO 81/2008	10
DCOCUMENTAZIONE RICHIESTA, DA CONSEGNARE PRIMA DELL'INIZIO DEI LAVORI	11
ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	12
INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI	13
QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA	17
MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE	18
DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI	19
VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	21

## PREMESSA

Con l'introduzione del D.Lgs. 81/2008 vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse.

Si può parlare di interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale.

In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- 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.

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **documento unico di valutazione dei rischi interferenziali** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

**Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.**

## DATI GENERALI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente

<b>RAGIONE SOCIALE</b>	COMUNE DI GIBELLINA
<b>INDIRIZZO</b>	PIAZZA 15 GENNAIO 1968 N. 1
<b>CAP</b>	91024
<b>COMUNE</b>	GIBELLINA
<b>PROVINCIA</b>	TRAPANI
<b>TELEFONO</b>	0924 985111
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:protocollo@pec.comune.gibellina.tp.it">protocollo@pec.comune.gibellina.tp.it</a>
<b>C.F.</b>	90013810818
<b>P.IVA</b>	00293920815

## DATI GENERALI IDENTIFICATIVI APPALTATORE

Vengono di seguito indicati i dati identificativi della Società appaltatrice

<b>RAGIONE SOCIALE</b>	
<b>INDIRIZZO</b>	
<b>CAP</b>	
<b>COMUNE</b>	
<b>PROVINCIA</b>	
<b>TELEFONO</b>	
<b>FAX</b>	
<b>E-MAIL</b>	
<b>C.F.</b>	
<b>P.IVA</b>	

## DATI GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO

Il servizio verrà svolto nei seguenti plessi scolastici:

**Scuola dell'infanzia "San Francesco"** sita a Gibellina in Via Beccadelli n. 7, dotata di refettorio, per un numero presunto di 78 alunni, un numero presunto di 8 insegnanti e un numero presunto di 2 ausiliari.

**Scuola secondaria di 1° grado "P. Giovanni XXIII"** sita a Gibellina in Via Ibn Hamdis, dotata di refettorio, per un numero presunto di 90 alunni, un numero presunto di 6 insegnanti e un numero presunto di 2 ausiliari.

<b>INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DEL COMMITTENTE</b>
--

<b>Datore di lavoro Amministrazione Comunale di Gibellina</b>	
---	--

Cognome/Nome	Sutera Salvatore
Indirizzo	Piazza 15 Gennaio 1968
Citta	Gibellina
Telefono	0924/985200

<b>Datore di lavoro Istituto scolastico</b>	
---	--

Cognome/Nome	Amico Salvino
Indirizzo	Via San Leonardo n. 27
Citta	Salemi
Telefono	0924/982254

<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comune di Gibellina</b>	
--	--

Cognome/Nome	Leone Libero
Indirizzo	Via Valle del Belice n. 12
Citta	Partanna
Telefono	347 5183800

<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Istituto scolastico</b>	
--	--

Cognome/Nome	Crinelli Francesco
Indirizzo	Via San Leonardo n. 27
Citta	Salemi
Telefono	0924/982254

<b>INDICAZIONE DELLE FIGURE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DELL'APPALTATORE</b>
---

<b>Datore di lavoro ditta appaltatrice</b>	
--	--

Cognome/Nome	
--------------	--

Indirizzo	
-----------	--

Citta	
-------	--

<b>Responsabile al Servizio di Prevenzione e Protezione della ditta appaltatrice</b>	
--	--

Cognome/Nome	
--------------	--

Indirizzo	
-----------	--

Citta	
-------	--

Telefono	
----------	--

<b>Medico competente della ditta appaltatrice</b>	
---	--

Cognome/Nome	
--------------	--

Indirizzo	
-----------	--

Citta	
-------	--

Telefono	
----------	--

<b>Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza ditta appaltatrice</b>	
--	--

Cognome/Nome	
--------------	--

Indirizzo	
-----------	--

Citta	
-------	--

## **DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE**

L'appalto comprende le prestazioni afferenti al Servizio di ristorazione scolastica per gli alunni dei plessi scolastici sopra riportati nonché per gli insegnanti ed i collaboratori aventi diritto.

Il servizio, in particolare, si sostanzierà nella produzione, trasporto, consegna e somministrazione all'utenza di pasti pronti per il consumo, preparati in "legame fresco-caldo", confezionati in contenitori monoporzioni sigillati.



## **PROCEDURA DI RISPETTO ART.26 DECRETO LEGISLATIVO 81/2008**

**Con riferimento al contratto in essere, si conviene quanto segue:**

1. All'appaltatore/prestatore d'opera 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 del 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/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera 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;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata realizzazione del servizio appaltato;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

## DOCUMENTAZIONE RICHIESTA DA CONSEGNARE PRIMA DELL'INIZIO DEI LAVORI

L'art. 26 del D.Lgs. 81/08 cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori 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:

a) verifica, [...], l'**idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi** in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

**1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria, agricoltura ed artigianato;**  
**2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;**

Per questo motivo, prima dell'inizio dei lavori, se non ha già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencati di seguito:

1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. elenco delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto;
4. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
5. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
6. elenco del personale che sarà in forza presso le sedi sopra specificate con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
7. Esito della sorveglianza sanitaria.

### **Precisazioni:**

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente 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.

## ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Committente, dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di impianti elettrici;
2. Caduta di materiale dall'alto;
3. Rischio microclimatico;
4. Scivolamenti e cadute;
5. Investimenti;
6. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

### MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, L'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA 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 devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio.
2. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi di materiale stoccato nelle scaffalature. Verificare le condizioni di stabilità delle scaffalature ed adeguarle, ove necessario.
3. **RISCHIO MICROCLIMATICO:** indossare adeguato abbigliamento di protezione dagli agenti atmosferici (pioggia, freddo, soleggiamento), prestare attenzione agli sbalzi di temperatura tra ambienti climatizzati ed esterni.
4. **SCIVOLAMENTO E CADUTE:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
5. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. Annunciare la presenza ai cancelli di entrata. La velocità dovrà essere contenuta e adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale e meteorologiche.

Procedere a passo d'uomo all'interno dei cortili e degli spazi aperti degli edifici, in particolare in presenza di studenti o altri utenti.

7. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO:** porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (carrelli e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, ecc.) utilizzati dagli insegnanti e/o da alunni presenti.

## INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

### **Sovrapposizioni temporali**

Le interferenze lavorative tra i dipendenti della ditta appaltatrice ed i presenti (insegnanti, personale ATA, alunni, tecnici) all'interno degli edifici scolastici si avranno durante gli orari di distribuzione dei pasti, che possono variare per esigenze organizzative.

La fornitura, consegna e la somministrazione all'utenza dei pasti sarà ripartita in:

- **cinque giorni a settimana** (da lunedì a venerdì) per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- **due giorni alla settimana** (il martedì e il giovedì) per gli alunni della scuola secondaria di I grado.

## MATRICE DEL RISCHIO

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
B	MEDIO
C	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

## VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ CONTEMPORANEE O SUCCESSIVE

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra **insegnanti, personale ATA, alunni, tecnici**.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTABILI PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Servizio distribuzione pasti	Presenza di Tecnici, Fornitori e Ispettori	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello, Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	<b>B</b>
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti, Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti	<b>B</b>
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche detergenti	Transito di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza	<b>B</b>
	Utilizzo di prodotti chimici detergenti	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	<b>B</b>

<p>Trasporto dei pasti dalla cucina centro di produzione alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli</p>	<p>Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola</p>	<p>Investimento</p>	<p>Nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista</p>	<p><b>B</b></p>
<p>Pulizia, igienizzazione, sanificazione di arredi ed attrezzature</p>	<p>Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno dei locali</p>	<p>Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici</p>	<p>Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione</p>	<p><b>B</b></p>

## QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26, commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante:

DESCRIZIONE	COSTO UNITARIO	QUANTITA'	TOTALE
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo – Pavimento bagnato	€ 40,00	2	€ 80,00
<b>TOTALE</b>			<b>€ 80,00</b>

**I COSTI DEGLI ONERI SI INTENDONO IVA ESCLUSA E PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO.**

Sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel presente DUVRI.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi riguardano le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

## MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, alla ditta appaltatrice si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. è fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. è fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
  - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
  - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al referente della stazione Appaltante.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc.), specificando la natura, il tipo e la quantità. È fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

## DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- La ditta appaltatrice \_\_\_\_\_, dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

### DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idonea sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

- Il committente Comune di Gibellina e la ditta appaltatrice \_\_\_\_\_, con il presente atto

### DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08:

a) cooperando all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione da rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio complessivo.

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26, comma 2 del D.Lgs.81/08.

- La ditta appaltatrice, in relazione al servizio da eseguirsi presso gli edifici scolastici del Comune di Gibellina interessati all'appalto

### ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;

b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;

c) programmazione e registrazione degli interventi.

La ditta appaltatrice, in relazione al servizio da eseguirsi presso gli edifici scolastici del Comune di Gibellina interessati all'appalto

### ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

- LA DITTA APPALTATRICE

**DICHIARA**

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- dati informativi relativi agli edifici scolastici di Gibellina;
- elenco dei rischi presenti presso gli edifici scolastici del Comune di Gibellina interessati all'appalto;
- procedura di rispetto dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- dichiarazioni e attestazioni;
- allegati.

Gibellina, \_\_\_\_\_

Il committente  
Comune di Gibellina

La ditta appaltatrice

**ALLEGATI**

Verbale di cooperazione e coordinamento

## VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data \_\_\_\_\_, antecedente l'inizio del servizio d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig. \_\_\_\_\_ dell'Amministrazione Comunale di Gibellina cui hanno partecipato:

A) per la ditta appaltatrice \_\_\_\_\_, i sig.ri

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

B) per il Comune di Gibellina, i sig.ri

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

C) per l'Istituto, i sig.ri:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

al fine di cooperare, promuovere ed informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nell'erogazione del servizio oggetto dell'appalto

---

**Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.**

Nell'odierna riunione il COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori del COMMITTENTE e della ditta appaltatrice.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) presa visione della zona dove verrà erogato il servizio, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto, si concorda di espletare il servizio secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.
- 2) inventario di impianti ed attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Gibellina che verranno dati in comodato d'uso alla ditta appaltatrice.

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_