COMUNE DI GRUMO NEVANO
(Provincia di Napoli)

COPIA/~~ORIGINALE~~ DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. **20** Categoria IX Classe II

OGGETTO: **Approvazione Capitolato Speciale d'Oneri Refezione Scolastica scuole dell'infanzia comunali biennio scolastico 2011/2012 e 2012/2013. Atto di indirizzo per indizione gara d'appalto.**

L'anno **2011** il giorno **28** del mese di **luglio** alle ore **13,10** nel Comune suddetto e nella Casa comunale.

A seguito di regolare avviso si è riunita la Giunta comunale, con l'intervento dei signori:

1. **Alessandro Grimaldi** - SINDACO	4. **Giovanni Pietro De Santis**
2. **Carmine D'Aponte**	5. **Pasquale Iovine**
3. **Antonio Chiacchio**	6.

Riconosciuta legale l'adunanza, il Sindaco dott. **ALESSANDRO GRIMALDI** assume la presidenza e dichiara aperta la seduta, alla quale assiste il Segretario comunale dott. LORENZO CAPUANO:

LA GIUNTA

Vista l'allegata proposta deliberativa relativa all'oggetto;

Acquisiti sulla stessa i pareri di regolarità tecnica e di regolarità contabile, espressi a norma dell'art. 49, comma 1, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

Ritenutala meritevole di approvazione;

A voti unanimi e palesi:

D E L I B E R A

di approvare l'allegata proposta relativa all'oggetto dando atto che, per l'effetto, il dispositivo della medesima è da intendersi qui integralmente riportato e trascritto;

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

Alle ore 14,05 giunge l'assessore Aldo Chiacchio. Presenti 6. La Giunta continua in seduta deliberante.

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE PER LA GIUNTA COMUNALE

Proponente: Assessore P.I. ing. Pasquale Iovine

OGGETTO: Approvazione Capitolato Speciale d'Oneri Refezione Scolastica scuole dell'infanzia comunali biennio scolastico **2011/2012** e **2012/2013** - atto di indirizzo per indizione gara d'appalto.

Premesso:
Che è intenzione dell'Amministrazione Comunale garantire, anche per il prossimo anno scolastico, il servizio di refezione alle scuole dell'infanzia comunali sulla base della normativa vigente e che, pertanto, occorre provvedere ad approvare il relativo Capitolato Speciale d'Oneri e, contestualmente indire regolare gara di appalto per l'aggiudicazione del servizio che si intende appaltare con durata biennale e relativo agli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013;
Visto il Capitolato Speciale d'Oneri, all'uopo predisposto, dal Responsabile del Servizio P.I. per l'aggiudicazione dell'appalto di durata biennale.
Considerato che dai prospetti elaborati dal medesimo ufficio l'ammontare presumibile dei pasti, calcolati su presunti 286 giorni di frequenza, e su un consumo giornaliero pari a n. 320 pasti presunti, ammonta a complessivi n. 91.520 pasti per il biennio scolastico 2011/2012 e 2012/2013 che moltiplicati per il costo di €. **3,50** IVA esclusa a base di gara, per ogni pasto, ammonta ad una spesa presunta di €. **320.320,00** oltre IVA al 4% per complessivi €. **333.132,80**, oltre l'importo di €. **1.000,00** (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso), sommano complessivi €. **334.132,80**;
Ravvisata, pertanto, la necessità di indire una gara d'appalto per l'affidamento del Servizio di mensa scolastica scuola dell'infanzia di cui in premessa per il biennio 2011/2012 e 2012/2013.
Ritenuto che la scelta del contraente vada individuata nella procedura aperta del pubblico incanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 5 del D.lgs. 12.04.2006 n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni da tenersi a mezzo di offerta segreta con il sistema disciplinato dall'art. 81 e 83 del D.lgs. n. 163/06;
Che l'aggiudicazione avverrà a giudizio insindacabile di un'apposita commissione di gara, all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'Art. 83 del richiamato D.lgs. n. 163/06, sulla base di una valutazione di una offerta tecnica e di una offerta economica;
Di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, semprechè la medesima, a giudizio della stazione appaltante, risulta conveniente e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto (Art. 81 D.lgs. n. 163/06);
Richiamato l'art. 42, Comma 2, lett. I del D.lgs. n. 267/2000;
Ritenuto di dover provvedere in merito;
Tanto premesso:

PROPONE

Di approvare l'allegato Capitolato Speciale d'Oneri, predisposto dal Responsabile P.I. per l'affidamento del servizio per la fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia comunali per il biennio scolastico 2011/2012 e 2012/2013;
Di provvedere affinché le modalità di scelta del contraente, vada individuata nella procedura aperta del pubblico incanto, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 55 D.lgs. 12.04.2006 n. 163 e ss.mm.ii. con le modalità di cui agli Artt. 81 e 83 del medesimo decreto, ponendo a base d'asta il costo di ogni singolo pasto completo di €. **3,50** oltre IVA, soggetto a ribasso da cui scaturisce un importo totale contrattuale complessivo pari a €. **320.320,00** oltre IVA, oltre la somma di €. **1.000,00** quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sommano una spesa complessiva di €. **334,132,80** per il biennio

scolastico 2011/2012 e 2012/2013.
Di stabilire che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta nel rispetto di una sola offerta nel rispetto delle condizioni di cui all'Art. 81 del. D.lgs. n. 163/06.
Di stabilire che, nel caso in cui l'offerta economica dovesse risultare anormalmente bassa, la stazione appaltante procederà secondo quanto previsto dall'Art. 86 e seguenti D.lgs. n.163/06.
Dare mandato al Capo Settore P.I. di attivare le procedure per l'indizione della gara d'appalto per l'affidamento del servizio in oggetto, nonché a tutti gli atti consequenziali ivi compreso il relativo impegno di spesa;
Di dare pubblicità alla suddetta gara, come prescritto dalla vigente normativa in materia di pubblici degli appalti anche sulla scorta delle prescrizioni di cui all'Art. 20 D.lgs. 163/06.

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile della presente proposta di deliberazione ai sensi del 1° comma dell'art. 49 del D.Lgs. 267/2000.

Addì 28-7-2011

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO
Dott. Raffaele Campanile

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione ai sensi del 1° comma dell'art. 49 del D.Lgs. 267/2000.

Addì 27/7/11

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dott. Domenico Cristiano

COMUNE DI GRUMO NEVANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Via G. Amendola, 2 – C.A.P. 80028 – tel. 081/832.71.11 – Fax 081/505.61.12
C.F. 80025240633 – P.I. 02621721212

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI RELATIVO ALL'APPALTO PER LA FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE GIORNALIERA DI PASTI FRESCO CALDI OCCORRENTI AGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL TERRITORIO COMUNALE PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2011/2012 - 2012/2013

OGGETTO	SOMMARIO
Articolo 1	***Oggetto dell'appalto***
Articolo 2	***Importo dell'appalto***
Articolo 3	***Locali ed attrezzature***
Articolo 4	***Personale addetto al servizio***
Articolo 5	***Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti***
Articolo 6	***Menù e tabelle merceologiche***
Articolo 7	***Oneri a Carico del Gestore***
Articolo 8	***Forniture accessorie***
Articolo 9	***Trasporto dei pasti***
Articolo 10	***Consegna della fornitura***
Articolo 11	***Pulizia dei locali adibiti alla refezione***
Articolo 12	***Approvvigionamento degli alimenti***
Articolo 13	***Conservazione degli alimenti***
Articolo 14	***Bando di gara***
Articolo 15	***Modalità di affidamento***
Articolo 16	***Presa visione e ritiro del capitolato speciale d'oneri e degli atti di gara***
Articolo 17	***Validità dell'offerta***
Articolo 18	***Divieto di Subappalto***
Articolo 19	***Commissione Giudicatrice dell'Appalto***
Articolo 20	***Depositi cauzionali e Responsabilità Civile***
Articolo 21	***Inizio del servizio***
Articolo 22	***Divieto di interruzione del servizio***
Articolo 23	***Spese contrattuali***
Articolo 24	***Stipulazione del contratto***
Articolo 25	***Responsabilità dell'aggiudicatario***
Articolo 26	***Controlli***
Articolo 27	***Sanzioni***
Articolo 28	***Esecuzione d'ufficio del Servizio***
Articolo 29	***Decadenza dell' appalto***
Articolo 30	***Contestazioni e Controversie***
Articolo 31	***Pagamenti***
Articolo 32	***Assunzione espressa di responsabilità***
Articolo 33	***Domicilio dell'Appaltatore***
Articolo 34	***Oneri diversi***
Articolo 35	***Tutela della privacy***
Articolo 36	***Struttura e Responsabile del procedimento***
Articolo 37	***Disposizioni finali***

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la fornitura, la somministrazione e la distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi, non sottoposti ad appertizzazione (sterilizzazione), e preparati nella stessa mattinata della distribuzione, a favore degli alunni frequentanti le scuole *materne*, del territorio comunale.
2. L'appalto comprende anche l'apparecchiatura e la sparecchiatura del posto di ristoro, con consegna ad ogni scolaro del proprio vassoio compartimentato in materiale plastico o melaminico, completo di tovaglietta, posate, bicchiere e tovagliolo (il tutto in materiale monouso), nonché la pulizia dell'ambiente con smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate.
3. La durata dell'appalto è riferito al biennio scolastico 2011/2012 e 2012/2013, limitatamente al presumibile periodo 03 ottobre / 08 giugno.
4. Sono previsti n° 5 (cinque) pasti settimanali per complessivi 320 pasti giornalieri e per presumibili 286 giorni di frequenza nel biennio, per le classi di scuola dell'infanzia, per un totale complessivo presunto, nell'arco dell'intero biennio scolastico oggetto del servizio di n° 96000 pasti presumibili.
5. L'appalto è regolato dalle norme stabilite dal presente Capitolato Speciale di Oneri.

ART. 2 IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'importo presunto dell'appalto, soggetto a ribasso, è di €. 320.320,00 (oltre IVA al 4% ed oltre ad €. 1.000,00 per oneri sulla sicurezza, non soggetti a ribasso (come da D.U.V.R.I. ex art. 26 D.Lgs. n. 81/08, che si allega).
2. L'Amministrazione Comunale durante l'esecuzione della fornitura può ordinare, alle stesse condizioni del contratto, un aumento o una diminuzione della fornitura, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 11 del R.D. 18/11/1923 n° 2440 ed all'art. 120 del R.D. 23/05/1924 n° 827.
3. In ogni caso, l'importo a base d'asta ha valore puramente indicativo, nel senso che lo stesso può subire oscillazioni, in più o in meno, in relazione al numero dei pasti effettivamente da fornire, anche con riferimento alla frequenza scolastica. In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano, senza diritto a richiedere indennità di sorta.
4. Eventuali variazioni od interruzioni del servizio, per motivi connessi all'attività scolastica o a cause che dovessero verificarsi durante il corso dell'appalto, saranno comunicate alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura. In ogni caso, in presenza di situazioni contingenti non prevedibili con sufficiente anticipo, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle disposizioni impartite dal competente Responsabile del servizio.
5. L'importo a base d'asta è determinato dalle risultanze rappresentate dalle tabelle che seguono in relazione alla popolazione scolastica ed ai pasti settimanali richiesti dai dirigenti scolastici, in base ai seguenti costi unitari per pasto:

Totale pasti giornalieri	N° giorni previsti di refezione	N° totale pasti biennio	Prezzo a base d'asta €.	Oneri per la sicurezza per singolo pasto non soggetti a ribasso	Importo biennio dei pasti €.	Importo complessivo oneri per la sicurezza	IVA 4%	Totale €.
320	286	91.520	3,50	0,011	320.320,00	1.000,00	12.812,80	**334.132,80**

5 ***(tabella riepilogativa su base biennale riferita agli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013):***

6. L'appalto è finanziato con i fondi del bilancio comunale: sul bilancio corrente anno 2011 e con le somme previste nel bilancio pluriennale esercizi finanziari 2012 e 2013 per la parte di competenza.

ART. 3 LOCALI ED ATTREZZATURE

1. I locali destinati all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto dovranno essere, per cubatura, rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 26/03/1980 n. 327, con particolare riferimento all'art. 28 del citato decreto, il quale stabilisce i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari.
2. I predetti locali dovranno altresì rispettare le prescrizioni recate dall'art. 2 della Legge 30/04/1962 n° 283, ed essere ubicati ad una distanza max. di Km 30 dalla Casa Comunale, a pena di esclusione dalla gara e di decadenza immediata in caso di aggiudicazione dell'appalto.
3. Ai fini di quanto disposto dai precedenti commi, il concorrente dovrà essere in possesso delle autorizzazioni prescritte dalla richiamata normativa.
4. La ditta appaltatrice si impegna a rendere disponibili tutte le attrezzature ritenute indispensabili per l'esecuzione del servizio a regola d'arte.
5. Ai sensi dell'art. 28 del richiamato D.P.R. 26/03/1980 n. 327, i locali da destinare a centro di produzione pasti dovranno possedere ambienti distinti o separati per:
   - deposito materie prime;
   - locale per preparazione e cottura degli alimenti;
   - deposito per prodotti finiti;
   - deposito per sostanze non destinate all'alimentazione.
6. Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi differenziati per la conservazione delle varie derrate alimentari, così come prescritto dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare, necessitano almeno tre impianti frigoriferi differenziati per la:
   - conservazione dei prodotti congelati;
   - conservazione di carni e pollami;
   - conservazione di altre derrate alimentari.
7. I locali, inoltre, dovranno essere:
   - sufficientemente ampi, al fine di evitare l'ingombro delle attrezzature e del personale addetto;
   - allestiti con pareti e pavimenti facilmente lavabili e sanificabili;
   - dotati di areazione naturale o artificiale, per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.
8. I locali, gli utensili e le attrezzature impiegati dovranno essere tenuti in condizione di massima igiene. Gli stessi, dopo l'utilizzo, dovranno essere opportunamente sanificati, attraverso l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima del riutilizzo, dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile.
9. Il personale impiegato dovrà avere a disposizione appositi spogliatoi, sufficientemente ampi in rapporto al numero degli addetti, nonché armadietti metallici a doppio scomparto per gli indumenti di lavoro e per quelli personali.
10. I servizi igienici, in numero sufficiente in relazione al personale utilizzato, dovranno essere distinti per sesso, dotati di porta a chiusura ermetica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda, forniti di comando non manuale (a gomito o a pedale), con asciugamani elettrici o,

comunque, con mezzi non riutilizzabili dopo l'uso, e con distributori di sapone liquido o in polvere.

ART. 4 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il servizio mediante l'impiego di personale idoneo ed in numero sufficiente per l'esecuzione, a regola d'arte ed alle condizioni stabilite, delle prestazioni previste dal presente appalto. In particolare, dovrà essere fornito il personale refezionista nella misura non inferiore a nove unità complessive. Al riguardo la ditta dovrà garantire, come da normativa vigente, il passaggio di cantiere delle attuali **nove unità refezioniste** in forza alla ditta ultima aggiudicataria del servizio di refezione scolastica 2010/2011.
2. Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dell'art. 42 del DPR 327/80.
3. Il personale impiegato dall'appaltatore dovrà risultare regolarmente assunto ed inquadrato secondo le disposizioni dei C.C.N.L. di categoria vigenti o di quelle che dovessero intervenire successivamente. Nel contempo, dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni in materia di trattamento fiscale e contributivo, nonché di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. In ogni caso, i relativi oneri sono interamente a carico dell'aggiudicatario; nonché l'obbligo di assumere nei propri ruoli organici il personale in forza al precedente appaltatore in servizio.
4. I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti i C.C.N.L. di categoria o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana della struttura giuridica.
5. In caso di inottemperanza alle prescrizioni sopra precisate, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato del lavoro, le inadempienze rilevate, procedendo, contestualmente, ad una detrazione del 20 per cento sui pagamenti mensilmente dovuti, con destinazione vincolata delle somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi violati.
6. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato comunicato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.
7. In relazione alle descritte detrazioni, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante e non avrà, in nessun caso, titolo a risarcimento danni.
8. In ogni caso, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere tra il personale suddetto e l'Ente appaltante.
9. Il personale impiegato nella preparazione e nella distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti, ecc...), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel relativo campo professionale e dovrà essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria.
10. Durante le fasi di lavorazione dovrà indossare camici e sopravvesti di colore chiaro, nonché apposito copricapo che contenga la capigliatura. Il personale per motivi di igiene, deve curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dell'art. 42 del DPR 327/8.
11. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti in plastica.

ART. 5 CARATTERISTICHE E MODALITA' DI PREPARAZIONE PASTI

1. I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere preparati secondo quanto specificato nei menù di cui all'allegato "A" e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui all'Allegato "B", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. Fermo restando quanto prescritto dal capitolato speciale d'oneri, la fornitura di che trattasi dovrà presentare tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottima e dovrà avvenire, altresì, nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge.
3. La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro, sottoponendo, alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili ad operazioni di lavaggio mediante detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo dei detergenti e disinfettanti utilizzati.
4. Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti norme in materia, oltre che alle allegate tabelle merceologiche. Esse dovranno essere custodite separatamente dalle altre in possesso dell'appaltatore, al fine di consentire i dovuti controlli.
5. I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere preparati separatamente da eventuali altre commesse di cui l'aggiudicatario sia affidatario.
6. Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti dovranno svolgersi secondo le vigenti norme igienico-sanitarie, con particolare riguardo all'attuazione delle procedure relative al metodo HACCP (Legge n°155/1997) ed al rispetto delle normative UNI EN ISO 9001.
7. La preparazione dei pasti dovrà svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.
8. La lavorazione delle carni fresche dovrà avvenire in locale climatizzato in modo che la temperatura ambientale non superi i +7° C., separato dagli altri e provvisto di tavolo ricoperto di marmo, acciaio inox o di plasticatura tipo Vefapresa.
9. I pasti, appena cucinati, dovranno essere confezionati, nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria, all'interno del punto di cottura, in vaschette monouso singole col sistema a perdere, sigillate mediante termosaldature, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche. Non sono ammessi, pertanto, contenitori multipli in acciaio inox per comunità.
10. Per detto sistema la ditta dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, e tovagliette, col sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti".
11. Ciascuna vaschetta dovrà recare un talloncino con impresso le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabella dietetica.
12. Al fine di evitare dispersione di temperatura, le suddette vaschette dovranno essere riposte e pervenire a destinazione in contenitori termici, idonei a conservare la temperatura dei cibi fino al momento del loro consumo. I contenitori stessi dovranno essere in materiale plastico con intercapedine isolante, lavabili e muniti di coperchio e maniglie per il trasporto.

ART. 6 MENU' E TABELLE MERCEOLOGICHE

1. Fermo restando quanto disciplinato dal precedente art. 5, i pasti oggetto del presente appalto dovranno essere conformi per tipo, qualità e quantità al menù di cui all'allegato "A" ed alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui all'allegato "B", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Ad ogni alunno verrà comunque consegnato un quantitativo d'acqua minerale naturale di cl 500 pro capite in apposite bottiglie monouso.
2. Nel corso dell'appalto i pasti potranno subire modifiche, previa specifica e motivata richiesta da parte delle scuole. In ogni caso, le modifiche saranno sempre concordate tra la stazione appaltante e l'ASL competente.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di concerto con il Servizio di Igiene degli Alimenti dell'A.S.L. NA2 Nord Pozzuoli, di apportare variazioni alle portate dei menù, fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali. Deve, inoltre, essere previsto un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari, quali:
   - gite scolastiche,
   - non programmabili,
   - astensione dal lavoro del personale, con impossibilità di sostituzione,

è indispensabile fornire agli utenti pasti sufficienti corretti ed accettabili. Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane, crackers non salati, prosciutto, formaggio, frutta, e acqua minerale per un quantitativo di cl 500 pro capite.

4. E' consentita, altresì, una variazione del menù, in via eccezionale e provvisoria, nei seguenti casi:
   - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
   - sospensione temporanea della produzione per cause varie, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
   - avaria di una struttura di conservazione di prodotti deperibili.

In ogni caso, detta variazione potrà essere effettuata solo a seguito di avvenuta comunicazione scritta al Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.

5. In caso di necessità, determinata da motivi di salute e/o religiosi, l'impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto stabilito dal menù del giorno, pasti conformi a quelli previsti da diete speciali che gli alunni con allergie o intolleranze alimentari, debitamente documentate da un medico specialista, devono seguire, nonché pasti conformi a menù alternativi cui sono tenuti gli alunni appartenenti ad etnie o religioni diverse.
6. Ogni pasto preparato conformemente ad una dieta speciale o menù alternativo deve essere contenuto in una vaschetta monoporzione, termosigillata e contrassegnata da un'etichetta riportante il cognome ed il nome dell'alunno cui è destinato, nonché l'indicazione della sede scolastica da quest'ultimo frequentata, affinché il pasto sia perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

ART. 7 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Sono a carico del gestore i seguenti oneri particolari:

a) L'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti;

b) La fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari per il confezionamento pasti, la posateria ed i bicchieri, tovaglioli e tovaglie ai banchi, tutte rigorosamente monouso, della migliore qualità e recante la dicitura " per alimenti";
c) La rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
d) La fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
e) La fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria;
f) Lo sconfezionamento di tutte quelle derrate alimentari contenute in confezioni sigillate, da effettuarsi al momento della consegna ai banchi per il loro consumo;
g) La preparazione e lo sbarazzo dei tavoli e/o banchi adibiti a consumo dei pasti, previo deposito degli avanzi nei cassonetti o nei contenitori appositamente installati;
h) La eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici.

ART. 8 FORNITURE ACCESSORIE

1. Per ciascun pasto dovranno essere consegnate le seguenti stoviglie monouso:
   - posate per alimenti, a perdere, imbustate e sigillate in confezione tris, composta da cucchiaio, coltello e forchetta;
   - tovaglioli di carta a due veli;
   - bicchiere di plastica per alimenti;
   - tovagliette di carta singole;

ART. 9 TRASPORTO DEI PASTI

1. I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole, secondo le indicazioni del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.
2. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire a mezzo di appositi autofurgoni, di cui il concorrente abbia la disponibilità a titolo di proprietà o di leasing.
3. Il numero degli autofurgoni utilizzati per il trasporto dei pasti dovrà risultare sufficiente in rapporto alla quantità dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva e contemporanea distribuzione degli stessi presso tutte le scuole interessate, fissata per le ore 11,30/12.00 di tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, salvo diverse disposizioni impartite dal competente Responsabile del Servizio.
4. I suddetti autofurgoni dovranno possedere i requisiti tecnici e costruttivi e l'idoneità igienico-sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari in genere, ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 26/03/1980 n° 327 e successive modificazioni ed integrazioni.
5. A seguito della comunicazione di aggiudicazione, l'appaltatore dovrà fornire l'elenco degli automezzi che intende impiegare per l'espletamento del servizio, corredato da copia dei libretti di circolazione, delle polizze assicurative stipulate nonché tutta la documentazione comprovante i requisiti di cui al precedente punto 4)

ART. 10 CONSEGNA DELLA FORNITURA

1. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata presso le singole scuole dalle ore 11.30 alle ore 12.00, secondo le disposizioni impartite dal Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.

2. Ai fini della individuazione del numero giornaliero dei pasti da fornire, l'aggiudicatario dovrà provvedere a ritirare presso le scuole interessate alla fornitura appositi tagliandi, predisposti dall'Ufficio "Economato".
3. I predetti tagliandi costituiranno la prenotazione dell'utente al pasto quotidiano e, nel contempo, giustificativo della prestazione resa, da allegare, a cura dell'appaltatore, alla fattura fiscale, ai fini della successiva liquidazione del corrispettivo contrattuale.
4. L'appalto comprende l'apparecchiatura, la sparecchiatura del posto di ristoro e la consegna del pasto ad ogni scolaro, completo di tovaglietta, posate, bicchiere e tovagliolo (il tutto in materiale monouso), nonché la pulizia dell'ambiente con smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate.
5. La ditta aggiudicataria effettuerà la consegna a proprio rischio, assumendo a proprio carico ogni e qualsiasi onere e spesa (porto, imballo, facchinaggio ecc.).
6. Il documento di trasporto che verrà firmato per ricevuta all'atto della consegna dei pasti da parte dell'addetto alle strutture scolastiche, non implicherà accettazione della fornitura, potendo essere questa rifiutata anche successivamente, qualora venga riscontrata non rispondente ai requisiti previsti dal presente appalto.
7. Sono fatti salvi i controlli quotidiani e saltuari, da parte della stazione appaltante, nelle fasi di ritiro dei tagliandi e di consegna dei pasti.

ART. 11 PULIZIA DEI LOCALI ADIBITI ALLA REFEZIONE

1. La pulizia dei locali in cui si effettua la refezione, ivi compreso lo smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate, deve avvenire, a cura dell'appaltatore:
   - nell'ora successiva al termine del pasto, negli edifici sprovvisti di refettorio;
   - immediatamente dopo la consumazione del pasto, negli edifici con locale refettorio.
2. La ditta appaltatrice, a tal fine, è tenuta ad assicurare, per ogni singola struttura scolastica, il personale necessario a garantire la pulizia completa degli ambienti e, comunque, in rapporto non inferiore a n° 1 unità per ogni 4 aule (formate da minimo 25 bambini interessati alla refezione), o frazione inferiore, interessate alla refezione.
3. Il materiale di pulizia è a carico della ditta appaltatrice.

ART. 12 APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI

1. Il gestore è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste, con prevalenza per i prodotti biologici, e con l'avvertenza che gli stessi siano a norma della Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 15 corredati dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati.
2. L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (scatolame in genere, surgelati, formaggi, sfarinati, prodotti da forno, ecc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.
3. L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:
   - Pane: con frequenza giornaliera;
   - frutta ed ortaggi: con frequenza minima due volte per settimana;
   - carni fresche: per quelle affettate il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore;

- per gli altri tipi di carni fresche l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima due volte per settimana;
- uova fresche: con frequenza giornaliera.

ART. 13 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi), all'uopo destinati. Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti sono sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento, provvedendo che non si interrompa il ciclo del freddo, con l'utilizzo di appositi generatori.
2. Per eventuali interventi di manutenzione, riparazione e pulizia, ogni apparecchiatura frigorifera, dovrà essere svuotata. Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio del gestore.
3. Nelle ipotesi che procedono, il gestore sarà tenuto, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina.
4. In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica, nonché di mancato funzionamento del generatore di corrente, che si rilevino igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate immagazzinate, il gestore asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. Le derrate così asportate non potranno più essere utilizzate per il servizio di cucina.
5. L'onere ed il rischio dell'asportazione di cui sopra e della distribuzione delle derrate avariate è a carico del gestore.
6. Il gestore si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi circostanza.
7. In nessun caso, quindi, potrà sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.
8. In casi di sciopero programmato, del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'Ufficio P.I., possibilmente almeno 24 ore prima.
9. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.
10. Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Ufficio P.I. entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.
11. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio P.I., con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.
12. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
13. L'emergenza deve essere limitata ad uno o due giorni al massimo.
14. Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 14 BANDO DI GARA

1. L'avviso di gara, deve contenere le indicazioni relative all'oggetto, all'importo ed alle modalità di affidamento dell'appalto, nonché i termini e la procedura da seguire per la presentazione delle offerte da parte dei concorrenti che intendono partecipare alla gara.
2. Il bando di gara, sarà pubblicato, come prescritto dalla vigente normativa in materia di pubblicità sugli appalti (D.L.vo n. 163/06):

ART. 15 MODALITA' DI AFFIDAMENTO

1. L'appalto è affidato, ai sensi del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163, mediante procedura aperta prevista dall'art. 55 del medesimo D.L.vo, da tenersi a mezzo di offerte segrete, con il sistema disciplinato dall'art . 81 e 83 del D. L.vo 163/06.
2. L'aggiudicazione avverrà, a giudizio insindacabile di un'apposita commissione di gara all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del richiamato D. Lgs. 163/06,sulla base di una offerta tecnica e di una offerta economica, da presentarsi secondo le modalità previste dal successivo art. 16 del presente capitolato speciale d'oneri.
3. Nel rispetto del disposto di cui ai comma 1- 2 del citato art. 83 del D. Lgs. 163/06, il numero massimo dei punti che la Commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta, viene fissato in 100 (cento). La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica avverrà sulla base dei seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA *fino ad un massimo di 60 punti*

B) OFFERTA ECONOMICA *fino ad un massimo di 40 punti*

(A + B) = *100 PUNTI*

4. La Commissione tecnica nominata dal Responsabile del Servizio, provvederà a redigere una graduatoria di merito secondo le risultanze dei punteggi assegnati ad ogni soggetto partecipante. Per l'assegnazione dei punteggi si rimanda al Bando ed al disciplinare di gara.
5. In caso di raggruppamento d'impresa, la valutazione dell'offerta avverrà nel modo seguente:
   - utilizzo prodotti biologici, sulla base dei prodotti biologici che le imprese raggruppate dichiarano di impiegare nel presente appalto ed indicati nell'offerta tecnica congiuntamente sottoscritta;
   - proposte integrative e migliorative del servizio, rappresentate dalle imprese raggruppate ed indicate nell'offerta tecnica congiuntamente sottoscritta;
   - costo del singolo pasto, sulla base del prezzo contenuto nell'offerta economica congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.

6. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo, derivante dalla somma algebrica dei punteggi attribuiti, rispettivamente, all'offerta tecnica ed all'offerta economica.
7. Qualora il punteggio, complessivamente attribuito sulla base dell'offerta economica e dell'offerta tecnica presentate risulti uguale tra due o più concorrenti, si procederà, ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del R.D. 23/05/1924 n° 827, ad una licitazione tra i soli concorrenti per i quali si è verificata tale condizione, a partiti segreti, con riferimento all'offerta economica.

Ove i concorrenti interessati non siano presenti, ovvero non vogliano migliorare l'offerta economica, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

8. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui pervenga una sola offerta fatto salvo sempre che la medesima, a giudizio della stazione appaltante risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 81 D.L.vo 163/06).

ART. 16 VISIONE E RITIRO DEGLI ATTI DI GARA

1. ***Il Capitolato Speciale d'Oneri*** **e** ***tutti gli atti di gara,*** contenenti le norme relative agli obiettivi del servizio, alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa nonché alle procedure di aggiudicazione dell'appalto, sono visibili presso l'Ufficio "***Pubblica Istruzione***" nei giorni feriali dal ***Lunedì al Venerdì*** dalle ore 8.30 alle ore 12.30 ed è possibile in oltre acquisirne copia, scaricandoli dal sito Internet: www.comune.grumo-nevano.na.it , oppure facendone richiesta all'Ufficio Pubblica Istruzione con le modalità di cui al successivo punto 2).
2. Ai fini del rilascio degli atti di gara con l'eventuale modulistica di partecipazione, la ditta interessata all'incanto dovrà, provvedere al pagamento delle spese di riproduzione mediante versamento postale sul C/C n° 18247809 intestato al Servizio di Tesoreria Comunale, con l'indicazione della causale (richiesta documenti per l'affidamento del "***Servizio di fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi alle scuole dell'infanzia comunali***");

ART. 17 VALIDITA' DELL'OFFERTA

1. L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di mesi sei.
2. Trascorso il predetto periodo senza che la ditta aggiudicataria sia stata invitata a stipulare il contratto di appalto, ogni concorrente, ivi compreso l'aggiudicatario, ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

ART. 18 DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. È fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte il servizio che forma oggetto dell'appalto.
2. Qualora abbia a verificarsi tale ipotesi, dopo aver presentato formale contestazione, l'Amministrazione dichiarerà immediatamente risolto il contratto, con salvezza di pretendere il risarcimento di eventuali maggiori danni che da tale risoluzione dovessero derivare, senza che l'appaltatore possa avanzare opposizioni di sorta.
3. In ogni caso, resta inteso che nei confronti dell'Amministrazione Comunale l'aggiudicatario rimane l'unico interlocutore, verso cui l'Amministrazione potrà pretendere il risarcimento di eventuali maggiori danni che da tale risoluzione dovessero derivare, senza che l'appaltatore possa avanzare opposizioni di sorta.

ART. 19 COMMISSIONE GIUDICATRICE DELL'APPALTO

1. Il Responsabile del Servizio, considerata la particolarità, la specificità e la complessità del servizio da appaltare, provvederà a presiedere e convocare apposita Commissione giudicatrice così come previsto dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici nonché dal Regolamento comunale;
2. Per quanto sopra, ai sensi di quanto disposto dalle vigente normativa, ed avvalendosi della collaborazione di personale dell'ente nella valutazione dei requisiti di gara per l'affidamento del servizio, la commissione di gara sarà composta nei termini prescritti dall'art. 84 del D.L.vo 163/06.
3. Nel caso in cui, sia all'insediamento che alle sedute di gara, manchi uno solo dei componenti della Commissione, è facoltà del Presidente provvedere alla sua sostituzione con altro dipendente facente parte della pianta organica dell'Ente Appaltante.
4. La Commissione giudicatrice valuterà i progetti-offerta sotto l'aspetto organizzativo, tecnico ed economico delle ditte partecipanti e formerà un'apposita graduatoria sulla base dei parametri previsti dal disciplinare di gara (verbale di gara), da presentare al Responsabile del Servizio, il quale valutando le risultanze in essa espresse avrà la facoltà di aggiudicare definitivamente l'appalto con propria determina gestionale, oppure esprimere con medesimo atto, le sue riserve in proposito.

ART. 20 DEPOSITI CAUZIONALI

1. ***Cauzione Provvisoria:*** L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria "con clausola di pagamento a semplice richiesta" di €. 6.406,40 pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita alternativamente da:
   - assegno circolare non trasferibile, intestato al Comune di Grumo Nevano (NA).
   - fideiussione bancaria o polizza assicurativa di primaria compagnia o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

2. ***Dichiarazione:*** di un istituto bancario oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria o polizza assicurativa relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante con validità fino alla data di ultimazione del Servizio, previa verifica della regolarità nello svolgimento dell'intero servizio.
3. ***Cauzione Definitiva:*** Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/06, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento delle prestazioni contrattuali disciplinate dal presente capitolato, l'aggiudicatario, nella fase di perfezionamento del contratto, è tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo, rilasciato da organismi assicurativi e finanziari sottoposti al controllo della Banca d'Italia come disposto dall'art. 109 del D. Lgs. n° 385 del 1 sett. 1993, Testo Unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, fino alla concorrenza del 10 per cento dell'ammontare del contratto aggiudicato.

   Tale cauzione deve essere prestata ***alternativamente*** in una delle seguenti forme:
   - fideiussione bancaria;

- polizza fideiussoria assicurativa di primaria compagnia;
- polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385.

3.1 Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento di tutti gli obblighi contrattuali.

3.2 In caso di danno derivante da inadempienze del fornitore, l'Amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di deliberare, l'incameramento in tutto o in parte, a titolo di penale, del deposito cauzionale, con l'obbligo per il contraente di reintegrarlo o rinnovarlo nel termine di dieci giorni dall'invito, semprechè la stazione appaltante non deliberi la risoluzione del contratto, incamerando definitivamente il deposito stesso.

3.3 3.3 L'Amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di esercitare i diritti sopra indicati senza aver prima intimato o costituito in mora, benefici ai quali la ditta rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta, salvo il diritto della stazione appaltante ad ottenere la rifusione dei danni derivanti dalla risoluzione del rapporto obbligatorio.

3.4 L'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza possibilità alcuna di muovere opposizioni o sollevare eccezioni, rimanendo comunque impregiudicato il diritto della stazione appaltante al risarcimento dei maggiori danni che non siano integralmente coperti dal deposito stesso.

3.5 Entrambe le cauzioni (provvisoria e definitiva) devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. ***Responsabilità Civile R.C.T.:*** Prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione, le seguenti polizze:
   - ***a)*** polizza R.C.T., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00;
   - ***b)*** polizza R.C.O., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00.

4.1 Dette polizze dovranno essere stipulate ***esclusivamente*** per il servizio oggetto del presente contratto e, quindi, vincolate in favore della stazione appaltante, a copertura di tutti gli eventuali rischi che possano derivare dall'espletamento del servizio, ed al fine di esonerare l'Ente da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi.

4.2 Resta a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato.

ART. 21 INIZIO DEL SERVIZIO

1. Il Servizio dovrà iniziare, previa compilazione di apposito verbale sottoscritto dal Responsabile del Servizio e dal legale rappresentante della ditta appaltatrice.

2. Su richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore è obbligato comunque a dare inizio al servizio dopo l'aggiudicazione della gara, anche in pendenza del contratto.
3. Qualora, entro i termini sopra citati, l'aggiudicataria non addivenga per qualsiasi motivo all'inizio del servizio, le somme depositate a titolo di cauzione, saranno incamerate.

ART. 22 DIVIETO DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore non potrà sospendere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con il Comune tali da motivare la risoluzione del contratto
2. Il gestore non può ritardare o sospendere di adempiere ai suoi obblighi contrattuali eccependo il ritardo nei pagamenti del corrispettivo o fatti non imputabili alla forza maggiore o all'inerzia del Comune.
3. Restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da una eventuale risoluzione contrattuale.

ART. 23 SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa o eccettuata, ivi comprese quelle di bollo copia e registrazione, nonché il versamento dei diritti di segreteria.
2. L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà provvedere al versamento, presso la Tesoreria Comunale, della somma che sarà richiesta dalla stazione appaltante a titolo di deposito per spese d'asta e contrattuali, salvo eventuale e successivo conguaglio.

ART. 24 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Si procederà alla stipula del contratto soltanto dopo l'acquisizione, da parte della Stazione appaltante, delle informative antimafia presso la Prefettura di Napoli (Protocollo di Legalità), ovvero, se la ditta aggiudicataria risulterà in regola con quanto disposto dalla legge 31/05/1965 n° 575 e successive modificazioni ed integrazioni, dal D.Lgs. 08/08/1994 n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dal Decreto del Ministro dell'Industria del 27/05/1998 e dal D.P.R. 03/06/1998 n° 252.
2. Come già indicato in precedenza, prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione le polizze assicurative riportate al precedente art. 24 comma 4.
3. La ditta aggiudicataria è obbligata, altresì, a produrre prima della stipula del contratto:
   - apposita dichiarazione con la quale:
     - esonera l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi, anche per rischi eventualmente eccedenti il massimale assicurato;

- esonera l'Ente appaltante da ogni responsabilità e controversia che potrebbe derivare dai rapporti intercorrenti tra la stessa ditta aggiudicataria ed il personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto;

➢ elenco degli automezzi che intende impiegare per l'espletamento del servizio, corredato da copia dei libretti di circolazione, delle polizze assicurative stipulate e delle autorizzazioni sanitarie rilasciate per gli stessi.

4. L'impresa che rimarrà aggiudicataria dell'appalto in oggetto sarà tenuta a sottoscrivere, nel contratto le seguenti clausole
   - Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le prestazioni anzidette."
   - b) L'impresa dichiara che non si è avvalsa dei piani individuali di emersione ***ovvero,***
   - "L'impresa dichiara che il periodo di emersione previsto dal proprio piano individuale si è concluso.
5. stipulazione del contratto deve aver luogo nel termine di trenta giorni dalla data di approvazione del verbale di gara.
6. Qualora l'aggiudicatario non si presenti alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amministrazione Comunale e non concorrano giusti motivi da valutarsi dall'Amministrazione stessa per una stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione, con conseguente addebito dei maggiori oneri a carico dell'inadempiente. Nel caso, invece, che la stazione appaltante non addivenga alla predetta stipulazione per qualsiasi motivo non imputabile all'appaltatore, questi, , previa notifica di diffida all'Amministrazione Comunale, ha il diritto di svincolarsi dal suo impegno. In tale ipotesi, l'appaltatore non potrà pretendere alcun compenso di sorta, salvo il rimborso delle sole spese sostenute.
7. L'Aggiudicazione dell'appalto non si intende definitiva, né il rapporto obbligatorio per il Comune, finché non sia intervenuta l'approvazione del verbale di gara secondo le vigenti disposizioni e forme di legge. L'aggiudicatario resta, invece, vincolato dal verbale di aggiudicazione.
8. L'Aggiudicatario si impegna a sottoscrivere unitamente al contratto d'appalto, il D.U.V.R.I. redatto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, allegato al presente capitolato.

ART. 25 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'impresa appaltatrice assume a proprio ed esclusivo carico ogni e qualsiasi responsabilità per i danni che possa arrecare a terzi in virtù delle prestazioni eseguite in relazione al presente appalto, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze commesse nel corso del contratto.
2. Nelle ipotesi di cui al precedente comma, l'impresa avrà l'obbligo di assumere direttamente le liti che potessero essere formulate contro la stazione appaltante, esonerando quest'ultima da ogni responsabilità.
3. L'appaltatore non potrà sospendere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con il Comune tali da motivare la risoluzione del contratto.

4. Restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da una eventuale risoluzione contrattuale.

ART. 26 CONTROLLI

1. I controlli sulla corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto saranno condotti in osservanza alle norme prescritte dalle vigenti leggi in materia, nonché secondo quanto disciplinato dal presente articolo.
2. I controlli potranno essere effettuati da parte della stazione appaltante, degli organi scolastici e dell'A.S.L. NA2 Nord - competente per territorio, anche con cadenza giornaliera.
3. Da apposito nucleo di controllo, non superiore a n° 4 unità per Istituto Comprensivo, formato da rappresentanti delle istituzioni scolastiche unitamente ai rappresentanti dei genitori i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Responsabile del Servizio dell'Ente. Tale nucleo avrà il compito di segnalare alle autorità preposte, inosservanze alle norme del presente C.S.O. ed eventuali disfunzioni e del servizio.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di avvalersi, altresì, dei controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS).
5. L'aggiudicatario ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali la stazione appaltante ed i predetti organi di controllo intendano sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per la preparazione degli stessi.
6. Ai fini di quanto disposto dai precedenti commi, l'appaltatore deve:
   - munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base;
   - mettere a disposizione degli organi di controllo idonei indumenti a tutela delle norme igieniche;
   - fornire, tutti i giorni, per ogni Direzione Didattica, due razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto, onde consentire il prelievo a campione per i prescritti controlli.

ART. 27 PENALI

1. La stazione appaltante, qualora riscontri che l'aggiudicatario non abbia osservato le prescrizioni di cui al presente capitolato, applicherà le seguenti sanzioni:
   - ***penale pari al 25 per cento*** del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata, per ciascuna delle violazioni di seguito indicate:
     - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, relativamente alla conservazione delle derrate e delle pietanze, al riciclo ed a quant'altro previsto dalla vigente normativa in materia;
     - mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo e qualità del centro di cottura;
     - mancato rispetto di quanto prescritto in ordine delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
     - fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite;
     - fornitura rifiutata, in sede di accettazione o collaudo, per mancata rispondenza ai requisiti richiesti e, pertanto, considerata come non avvenuta;

- mancata accettazione della fornitura, da parte delle scuole, per consegna effettuata con ritardo, superiore ai 20 minuti primi, tale da non consentire più la consumazione da parte degli alunni;

➢ ***penale pari al 10 per cento*** del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata, qualora, al controllo, il peso degli alimenti forniti dovesse risultare inferiore al 10 per cento rispetto a quello determinato nel capitolato speciale d'oneri;

➢ ***penale pari al 10 per cento*** del valore di tutti i pasti completi sostituiti, qualora venga riscontrata la sostituzione, parziale o totale, di sostanze previste nella tabella dietetica, senza regolare e preventiva autorizzazione da parte del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante;

➢ ***penale pari al 5 per cento*** dei pasti completi forniti in ritardo, nel caso in cui la consegna degli stessi dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 20 minuti primi, rispetto alla disposizione impartita dal Dirigente scolastico;

➢ ***penale da € 200,00 ad € 2.000,00***, in caso di inadempienze non contemplate nelle precedenti ipotesi, variabile a seconda della gravità della violazione.

2. Saranno, altresì, irrogate le sanzioni previste dall'art. 8 del D. Lgs. n° 155/97, nel caso in cui la ditta aggiudicataria si renda responsabile della inosservanza delle prescrizioni di cui al citato decreto.
3. Le sanzioni di cui al presente articolo saranno applicate dal Responsabile del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, e verranno detratte dal corrispettivo dovuto alla ditta aggiudicataria dell'appalto all'atto della liquidazione o, in mancanza, mediante incameramento della cauzione definitiva costituita in conformità dell'art. 20 del presente capitolato speciale d'oneri.

ART. 28 ESECUZIONE D'UFFICIO DEL SERVIZIO

1. Verificandosi deficienze nelle modalità di esecuzione della prestazione od abuso nell'adempimento degli obblighi contrattuali ed ove la ditta appaltatrice, regolarmente diffidata, non ottemperi agli ordini ricevuti, il Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" avrà la facoltà di ordinare e di far eseguire d'Ufficio a spese dell'impresa i lavori necessari per consentirne il buon andamento del servizio, oltre l'applicazione delle penali maturate.

ART. 29 DECADENZA DELL'APPALTO

1. L'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di procedere alla risoluzione del contratto ed alla conseguente revoca dell'appalto, nelle ipotesi in cui le violazioni e/o le reiterazioni delle stesse da parte dell'appaltatore siano giudicate dalla stazione appaltante di gravità tale da arrecare pregiudizio alla tutela dell'interesse pubblico perseguito.
2. L'Amministrazione comunale potrà, altresì, disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, la decadenza dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire, qualora risultino a carico della stessa, procedimenti o provvedimenti che comportino l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n° 1423, ovvero i provvedimenti indicati negli articoli 10, commi 2 e 3, 10/ter e 10 /quater della Legge 31/05/1965 n° 575, come modificata dal D. Lgs. 08/08/1994 n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni.

3. In caso di risoluzione del contratto, l'Ente, oltre all'incameramento della cauzione, avrà diritto al risarcimento dei maggiori oneri che dovessero scaturire dalla interruzione del servizio e dalle azioni che in seguito la stazione appaltante dovesse intraprendere per ripristinare il servizio stesso.
4. Indipendentemente dai casi previsti nei comma precedenti, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:
   - Abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
   - Ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
   - Assenza e irreperibilità del responsabile del servizio per più di cinque volte in un mese;
   - In caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria;
   - Apertura di procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
   - Cessione dell'attività ad altri;
   - Subappalto;
   - Mancato rispetto da parte dei consorzi della disciplina del presente capitolato.
5. L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c..

ART. 30 CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

1. In tutte le ipotesi di contestazione la ditta appaltatrice non acquisisce il diritto al pagamento.
2. Quando sorgono contestazioni che a giudizio insindacabile dell'Amministrazione aggiudicatrice non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con il fornitore.
3. Le controversie che non hanno avuto risoluzione ai sensi del comma precedente del presente articolo in ordine alla esecuzione o alla risoluzione del contratto, fatto salvo quanto stabilito al precedente comma, esclusa l'applicazione delle penali e quanto è previsto dal precedente art. 32 (Esecuzione d'Ufficio), viene demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria ordinaria del foro competente del Tribunale di Napoli sezione distaccata di Frattamaggiore, intendendosi con ciò espressamente escludere il ricorso all'arbitrato.
4. Nei casi di violazione che comportano la risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di affidarlo ad altra ditta, con conseguente totale spesa a carico dell'inadempiente, il quale non potrà muovere opposizione, né sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi del servizio così acquisito.
5. La decisione dell'Autorità Giudiziaria sarà inappellabile, per cui le parti rinunciano, sin d'ora, al ricorso all'arbitrato.
6. L'insorgere di qualsiasi controversia tra le parti non legittima l'impresa a sospendere il normale svolgimento dei servizi appaltati.

ART. 31 PAGAMENTI

1. Il corrispettivo è determinato in ragione del prezzo definito in sede di aggiudicazione e del numero effettivo dei pasti forniti, al netto delle eventuali detrazioni e penali applicate, rispettivamente, ai sensi dei precedenti artt. 4 comma 5, e art. 26. La ditta provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole.
2. Il numero dei pasti fornito sarà rilevato dal riscontro numerico di appositi buoni pasto forniti agli alunni dall'Amministrazione Comunale, che la Ditta appaltatrice provvederà a ritirare per la successiva presentazione al Comune. I buoni pasto costituiranno titolo per il pagamento delle somme corrispondenti da parte del Comune; spetta, quindi, alla Ditta attivarsi presso le Scuole per il recupero dei buoni eventualmente non consegnati.
3. Il "Settore Finanziario" della stazione appaltante procederà mensilmente al pagamento dell'importo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, con l'osservanza delle seguenti modalità:
   - entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, a seguito dei seguenti controlli:
   - partite indicate in fattura e relative al servizio prestato;
   - ordinativi emessi, tagliandi ritirati e numero dei pasti fatturati;
   - dichiarazioni mensili redatte dai dirigenti scolastici circa il numero dei pasti consegnati;
   - prezzi applicati.
4. Ai fini dell'emissione dell'ordinativo di pagamento del corrispettivo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, l'ufficio "Economato" della stazione appaltante trasmetterà al Servizio Finanziario, le fatture ricevute entro il decimo giorno del mese successivo alla data della fornitura effettuata, unitamente al nulla osta relativo al pagamento dell'importo a saldo.
5. Le somme spettanti all'impresa, per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione, non potranno essere dalla medesima cedute, né delegate senza l'assenso preventivo della stazione appaltante.
6. Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati con allegati i relativi buoni pasto, subito dopo l'ultimo giorno del mese. Ove il Comune non fosse in grado di effettuare in tempo utile il controllo ed approvare il riepilogo presentato, la ditta procederà ugualmente alla fatturazione dei buoni ritirati; in tale ipotesi, eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione dei mesi successivi.
7. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le provviste le prestazioni, le spese, e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell' appalto, qualsiasi onere, espresso e non, al presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi

ART. 32 ASSUNZIONE ESPRESSA DI RESPONSABILITA'

1. Con la presentazione dell'offerta, l'aggiudicatario, oltre agli obblighi già indicati nei precedenti artt., assume le seguenti responsabilità ed i seguenti impegni:
   a) la piena e diretta responsabilità-tecnica, civile e penale dell'operato dei propri addetti al servizio;
   b) la diretta ed esclusiva responsabilità dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritti di rivalse o di compensi da parte dell'Amministrazione

ART. 33 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato, l'appaltatore eleggerà domicilio nel comune di Grumo Nevano presso la casa comunale, dove ha sede il servizio "Pubblica Istruzione e Cultura".
2. Tutte le intimazioni, e le assegnazioni di termini, ed ogni altra notificazione dipendente dal contratto di appalto e dal presente capitolato, saranno eseguite a mezzo messo comunale.

ART. 34 ONERI DIVERSI

1. L'impresa appaltatrice è obbligata, qualora dovessero intervenire modifiche relative alla propria natura giuridica, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante.

ART. 35 TUTELA DELLA PRIVACY

1. A norma dell'art. 10 della Legge 31/12/1996 n° 675 e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", e successive modificazioni ed integrazioni, i dati raccolti nell'ambito della presente procedura di appalto sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della stessa.
2. I partecipanti alla gara, conferendo i dati richiesti, autorizzano implicitamente l'utilizzo dei dati stessi, limitatamente agli adempimenti relativi al presente appalto.
3. Il rifiuto a fornire i dati richiesti dal capitolato speciale d'oneri determina l'esclusione dalla gara.

ART. 36 STRUTTURA E RESPONSABILITA' DEL PROCEDIMENTO

1. Ai sensi degli artt. 4 e 5 della Legge 07/08/1990 n° 241, la struttura responsabile dell'affidamento del servizio è il servizio "Pubblica Istruzione e Cultura".
2. Il Responsabile del procedimento, con riferimento al presente appalto è il dott. Domenico Cristiano - Via G. Amendola, 2 – tel. 081 8327111 - Responsabile del Servizio "Pubblica Istruzione".
3. Per informazioni inerenti la gara: Dott. Domenico Cristiano.
4. Il presente Capitolato D'Oneri è consultabile sul sito internet dell'Ente all'indirizzo: www.comunegrumonevano.it

ART. 37 ONERI DIVERSI

1. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara di cui al presente capitolato, ovvero di prorogarne la data di espletamento, assicurandone la relativa pubblicità, mediante pubblicazione affissa all'Albo Pretorio on-line dell'Ente.
2. Nelle ipotesi di cui ai precedenti comma, le imprese partecipanti non potranno far valere pretese di alcun genere.
3. La semplice presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

COMUNE DI GRUMO NEVANO
Provincia di Napoli

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

(Art.26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008)

(All.to " ___ ")

CONSIDERAZIONI GENERALI

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

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, costituisce specifica tecnica, ai sensi dell'art.68 e dell' All. VIII del D. Lgs.163/06.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

I costi della sicurezza di cui all'art.86 c. 3bis del D.Lgs 163/06 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n.24/07, la stazione appaltante procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti

rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'Art. 86 c.3 bis del Codice dei contratti pubblici, di cui al D.lgs.163/06, così come modificato dall'art.8 della L.123/07, richiede alle stazioni appaltanti che "... nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatari sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture."

Inoltre nel successivo comma 3.ter, si richiede che "il costo relativo alla sicurezza non può essere comunque soggetto a ribasso d'asta".

L'art.87 del D.lgs.163/06, al c.4 secondo periodo recita: "Nella valutazione dell'anomalia la stazione appaltante tiene conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi o delle forniture". L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi ed a sottrarli a confronto concorrenziale.

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento a terzi del servizio di fornitura di generi alimentari, preparazione, confezionamento pasti nel centro cottura [redacted] proprietà [redacted] trasporto pasti ai refettori scolastici sporzionamento e somministrazione agli utenti, secondo le specifiche modalità descritte nel capitolato speciale di appalto.

Il servizio è rivolto agli alunni e al personale aventi diritto delle Scuole _____,

COMMITTENTE: COMUNE DI GRUMO NEVANO

Indirizzo sede legale: Via G. Amendola n° 2 – Grumo Nevano (NA)
Codice fiscale partita IVA: _____
Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio come individuato nel capitolato di appalto
Datore di lavoro: Dott. Domenico Cristiano
Referente del coordinamento: _____

STAZIONE APPALTANTE -RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: COMUNE DI GRUMO NEVANO - Servizio Pubblica Istruzione
Datore di lavoro per i servizi in appalto – dott. Domenico Cristiano
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: _____

APPALTATORE DEL SERVIZIO

Impresa: .....
Indirizzo sede legale: .....
Indirizzo unità produttiva: .....
Codice Fiscale e P.IVA : .....
Registro imprese:.....
Legale Rappresentante:.....
Datore di lavoro:.....
Referente del coordinamento:.....
Responsabile servizio prevenzione e protezione .....
Medico competente .....

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Il presente documento è redatto ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs.81/08 quale strumento di relazione tra il Comune di Grumo Nevano la ditta aggiudicataria e il personale

...ed educativo della scuola al fine di al fine di trasferire informazioni, definire modalità comportamentali e promuovere la cooperazione ed il coordinamento fra gli stessi.
Il servizio viene considerato nella sola parte della consegna dei pasti pronti, in quanto la preparazione dei pasti avverrà al centro di cottura ubicato _____.
La valutazione di rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (Istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il responsabile del plesso scolastico, la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice che saranno adibiti alla consegna giornaliera dei pasti, allo sporzionamento, allo somministrazione dei pasti e agli alunni e al personale scolastico.
Viene redatto nella fase di predisposizione del capitolato di appalto quale documento dinamico e quindi modificabile ed integrabile a seguito di specifiche segnalazioni della Ditta appaltatrice o dal Dirigente delle Istituzione scolastica, fermo restando che il servizio sarà svolto secondo le modalità e nella ferma osservanza di quanto stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto.
A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della scuola.
L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase di consegna pasti, somministrazione, sporzionamento e pulizia dei refettori.
A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:
a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di spazi, locali, attrezzature.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' PER LE QUALI SI VALUTA IL RISCHIO DI INTERFERENZA

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia dei "pasti pronti veicolati" comporta la consegna giornaliera dei pasti pronti in orari diversificati presso le seguenti scuole :
1) Scuola _____
2) Scuola _____
3) Scuola _____
4) Scuola _____
L'attività in appalto è svolta in maniera continuativa secondo il calendario scolastico.
I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione oggetto di appalto sono situati all'interno delle varie scuole.
Al momento della consegna dei pasti non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio) mentre sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti, personale ausiliario dipendente dallo Stato).

INTERFERENZE:

Le interferenze presenti riguardano la ditta aggiudicataria e il soprarichiamato personale scolastico che concorrono con diverse attività allo svolgimento del servizio in riferimento agli utenti fruitori dello stesso.

PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

Misure di prevenzione per la tutela dell'utente e degli operatori.
Le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono a rischi specifici; i rischi potenziali sono riconducibili solo alla consegna dei pasti pronti, allo sporzionamento, alla somministrazione dei pasti e alla pulizia dei refettori.

Ai fini della valutazione dei rischi interferenziali, si evidenziano le seguenti misure di prevenzione e protezione e di tipo organizzativo da porre in atto a cura dell'appaltatore e del personale scolastico.

* Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole 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;

- L'accesso ed il transito dei dipendenti della Ditta sarà comunque accompagnato da un referente della scuola stessa che impedirà interferenze con attività concomitanti alla consegna dei pasti;

- Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti le derrate, dovranno essere concordate con il referente di sede, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;

* E' fatto divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio di consegna dei pasti se non specificatamente autorizzati dalle autorità scolastiche con apposito permesso;

* E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;

* E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici;

* L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso le aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi;

* Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura, dei cancelli d'accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della scuola atto a verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;

* La velocità di accesso e percorrenza presso e in prossimità delle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h e il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

* Il personale scolastico nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni non danno interferenze con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti allo sporzionamento e somministrazione;

* Il personale scolastico a cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti, pulizia e sanificazione dei tavoli e dei locali sporzionamento.

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE

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

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

a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;

b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di locali, attrezzature,infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

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

QUADRO E COSTI ANALITITI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI - COSTI ANNUI

Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica (compresa la consegna delle merende)

Attività che saranno svolte dall'Impresa aggiudicataria	Interferenze con	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo pasto	Quantità minime
Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno. Personale dei datori di lavoro	Giornaliera	Installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi	€ 0,002	n. 1
Trasporto dei pasti all'interno degli edifici scolastici	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno. Personale dei datori di lavoro	Giornaliera	Stabilire percorsi protetti	€ 0,008	Secondo necessità
Attività di pulizia presso locali refettori	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno	Giornaliera	Delimitare le zone scivolose	€ 0,001	Secondo necessità

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituirà parte integrante del contratto di appalto con la ditta aggiudicataria.

Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto Comprensivo _____.

Grumo Nevano lì _____

COMMITENTE

APPALTATORE

DIRIGENTE SCOLASTICO

COMUNE DI GRUMO NEVANO
PROVINCIA DI NAPOLI

Via G.Amendola n.2 - c.a.p. 80028
Tel. 081.83.27.111 (centr.) - Fax 081.505.61.12 - Ufficio 081.83.27.205
Settore Personale e Pubblica Istruzione
(Ufficio Pubblica Istruzione)

TABELLE DIETETICHE

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Allegato A

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI
BIENNIO SCOLASTICO 2011-2013

MENU' INVERNALE

1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Mais	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli in umido	Riso o pasta con minestrone di verdure Polpette di vitellone in umido Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Piselli in umido	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Spinaci all'agro
MERCOLEDI'	Pasta con zucchine Pollo con patate al forno	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Mais	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta con lenticchie Cotoletta di mare Mais
GIOVEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Spinaci all'agro	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo in umido Piselli in umido	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina arista di maiale Puré di patate
VENERDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci o di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Fagiolini all'agro

tti i giorni sono previsti:
panino da 50 gr. per ogni pasto
acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature exstravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI BIENNIO SCOLASTICO 2011-2013

MENU' INVERNALE

2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli in umido	Riso o pasta con minestrone di verdure Polpette di vitellone in umido Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Fagiolini all'agro	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Spinaci all'agro	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli in umido
MARTEDI'	Pasta con zucchine Pollo con patate al forno	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Spinaci all'agro	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Mais
MERCOLEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Mais	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo in umido Piselli in umido	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Puré di patate
GIOVEDI'	Pasta alla bolognese Crocchette di pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci o di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro
VENERDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Carote all'agro	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro

ti i giorni sono previsti:
anino da 50 gr. per ogni pasto
cqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
utta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature exstravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI BIENNIO SCOLASTICO 2011-2013

MENU' INVERNALE

3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Crocchette di pollo Spinaci all'agro	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Spinaci all'agro	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Mais
MARTEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Mais	Gnocchi al pomodoro Polpette di manzo in umido Piselli in umido	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale al forno Puré di patate
MERCOLEDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci o di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro
GIOVEDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Carote all'agro	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro
VENERDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote all'agro	Riso o pasta con minestrone di verdure Polpette di vitellone in umido Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Spinaci all'agro	Gnocchi al pomodoro Tacchino arrosto Piselli in umido	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli in umido

ti i giorni sono previsti:
anino da 50 gr. per ogni pasto
cqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
utta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature exstravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI BIENNIO SCOLASTICO 2011-2013

MENU' ESTIVO

1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Spinaci all'agro	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno con patate
MARTEDI'	Pasta con tonno Mozzarella Mais	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini all'agro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
MERCOLEDI'	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Mais
GIOVEDI'	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Patate e Piselli	Riso al pomodoro Cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
VENERDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Mais	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Fagiolini all'agro	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnochetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno

ti i giorni sono previsti:
anino da 50 gr. per ogni pasto
cqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
utta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature exstravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI BIENNIO SCOLASTICO 2011-2013

MENU' ESTIVO

2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con tonno Mozzarella Carote all'agro	Gnocchi al pomodoro Pollo al forno con patate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini all'agro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
MARTEDI'	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Mais
MERCOLEDI'	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Carate all'agro	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
GIOVEDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto Mais	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Patate brasate	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnochetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno
VENERDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Spinaci all'agro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Mais	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate

tti i giorni sono previsti:
panino da 50 gr. per ogni pasto
cqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
rutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature exstravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' INVERNALE
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

PRIMI PIATTI

	grammature
Risotto con spinaci	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con zucchine	
Pasta di semola	40
Zucchine	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta alla bolognese	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Riso o pasta con minestrone di verdure	
Riso o Pasta di semola	40
Minestrone di verdure	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con ceci	
Pasta di semola	30
Ceci secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Gnocchi al pomodoro	
Gnocchi di patate	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Pamiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con patate	
Pasta di semola	30
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con fagioli	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al forno	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Gateau di patate	
Patate disidratate	100
Prosciutto cotto	20
Mozzarella	20
uovo	15
Parmiggiano	5
Burro	5
Pangrattato	q.b.

	grammature
Pasta con piselli	
Pasta di semola	30
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	5
Aromi	q.b.

Riso al forno	grammature
Riso	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	15
Prosciutto cotto	15
Macinato di bovino magro	15
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

Gnocchetti alla Sorrentina	grammature
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' INVERNALE
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

SECONDI PIATTI

	grammature
Polpette di bovino al forno	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo con patate brasate	
Pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Fuso di pollo al forno	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' INVERNALE
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

CONTORNI

	grammature
Piselli in umido	
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Spinaci all'agro	
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
Fagiolini al pomodoro	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate e piselli	
Piselli	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' ESTIVO
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

PRIMI PIATTI

	grammature
Pasta con zucchine	
Pasta di semola	40
Zucchine	100
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con tonno	
Pasta di semola	40
Tonno sott'olio sgocciolato	40
Pomodori pelati	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Riso al pomodoro	
Riso	40
Pomodoro pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pizza con mozzarella e prosciutto cotto	
Farina	80
Mozzarella	20
Prosciutto cotto	5

	grammature
Purè di patate	
Patate disidratate	80
Latte parzialmente scremato	30
Burro	5
Parmiggiano	5

	grammature
Patate brasate	
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Fagiolini all'agro	
Fagiolini	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
Mais	
Mais	80
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Carote all'agro	
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

FRUTTA, PANE E DOLCETTO

	grammature
Frutta di stagione	150
Panino	50
Dolcetto biologico non farcito	30

	grammature
Pasta con lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con fagioli	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con zucca	
Pasta di semola	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Pamiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Risotto con spinaci	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' ESTIVO
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

SECONDI PIATTI

	grammature
Polpette di bovino al pomodoro	
Macinato di bovino magro	100
Pomodori pelati	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo con patate brasate	
Pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Fuso di pollo al forno	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5

Allegato B

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

MENU' ESTIVO
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia

CONTORNI

	grammature
Fagiolini al pomodoro	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate e piselli	
Patate	100
Piselli	80
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate brasate	
Patate	120
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Carote all'agro	
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
Mais e carote	
Mais	80
Carote	100

Del che si è redatto il presente verbale che, approvato, viene così sottoscritto:

IL SINDACO — IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to dott. Alessandro Grimaldi — f.to dott. Lorenzo Capuano

PER COPIA CONFORME: 02/08/2011

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Lorenzo Capuano

Il sottoscritto Segretario comunale, visti gli atti d'ufficio:

A T T E S T A

- Che la presente deliberazione:

Ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000, viene pubblicata all'albo pretorio on line di questo Comune per 15 giorni consecutivi a partire dal 02/08/2011.

[X] viene comunicata con lettera prot. n. 11387 in data 02/08/2011 ai Signori Capigruppo consiliari così come prescritto dall'art. 125 del D. Lgs. n. 267/2000.

- Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il 02/08/2011

[ ] non essendo soggetta a controllo ed essendo decorsi dieci giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, del D. Lgs. n. 267/2000);

[X] perché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000);

IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to dott. Lorenzo Capuano