

ALLEGATO 1
Marca da bollo da euro 16,00

FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 - CALTAVUTURO (PA)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA
PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017**

DICHIARAZIONE AMMINISTRATIVA

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____
residente in _____ Via _____
n. _____
c.f. _____;
nella sua qualità di legale rappresentante dell'**impresa** (*ragione sociale/denominazione*)

_____;
(eventualmente) giusta procura generale / speciale n. _____
del _____

quale:
TITOLARE

SOCIO con potere di rappresentanza

PRESIDENTE della società

Cod.Fiscale _____ partita IVA _____ Cod. _____
attività _____
con sede legale in _____
Via/P.zza _____, n. _____

tel. _____
fax _____ PEC _____ e-mail _____

che partecipa alla gara quale (*barrare e completare*)
concorrente singolo;
consorzio stabile costituito dai seguenti consorziati:
Impresa consorziata _____
Impresa consorziata _____
Impresa consorziata _____

capogruppo/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese denominato _____
_____;
mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese denominato _____
_____;

_____;

A tal fine, sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

- dell'articolo 76, comma 1, del D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;

- dell'articolo 75 del D.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere;

- dell'articolo 71 del D.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

(preferibilmente mettere una crocetta o barrare)

ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR n.445/2000:

1) Di avere il potere di rappresentanza dell'impresa concorrente in forza:

della diretta titolarità della ditta individuale

dello Statuto della società datato _____

del verbale del Consiglio di Amministrazione in data _____

2) Che l'impresa rappresentata ha forma giuridica di:

impresa individuale società per azioni

società a responsabilità limitata società in accomandita semplice

cooperativa _____

• è iscritta (*se italiana*) al n. _____ del Registro delle Imprese presso la

CCIAA di _____ dal _____, con durata prevista fino al

_____ ed esercita l'attività di:

_____;

l'oggetto sociale, come da registrazioni camerali, comprende lo svolgimento del servizio oggetto della presente gara

(*per le imprese con sede in uno Stato estero, indicare i dati risultanti dall'Albo o Registro professionale dello Stato di appartenenza*) _____

• (*se ricorre*) è iscritta nel Registro od Albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività produttive (D.M. 23/06/2004) per la seguente attività _____ n. di iscrizione _____ data di iscrizione _____

3) di essere iscritta alla CCIAA di _____, numero di iscrizione: _____,

data di iscrizione: _____, oggetto

dell'attività: _____, forma

giuridica: _____;

4) Che i soggetti con potere di rappresentanza, oltre al sottoscritto dichiarante, e i direttori tecnici, attualmente in carica, sono:

Cognome e nome

Luogo e data nascita

Residenza

Carica ricoperta

1 Oltre ai direttori tecnici per ogni tipo di impresa, vanno indicati: il titolare per le imprese individuali, tutti i soci per le società in nome collettivo, i soci accomandatari per le società in accomandita semplice; per gli altri tipi di società e i consorzi gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, di direzione e controllo, il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

n.b.: indicare i dati identificativi (*nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica*) del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci della società in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di tutti i direttori tecnici, gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi

5) che nell'anno antecedente la data della pubblicazione del bando per l'affidamento del servizio in

oggetto sono cessati dalla carica, quali organi di amministrazione i seguenti soggetti:

Cognome e nome

Luogo e data nascita

Carica ricoperta,

data cessazione

O 6) di aver preso visione e di accettare, senza condizione e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando e relativi allegati, compreso il capitolato speciale d'appalto;

O 7) di avere, nel complesso, preso conoscenza della natura del servizio e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sulla esecuzione della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

O 8) di avere effettuato uno studio approfondito del servizio di cui all'oggetto, di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;

O 9) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando, fin d'ora, a qualsiasi azione o eccezione in merito;

O 9 bis) di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare nel servizio, in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione dello stesso;

O 10) di non trovarsi in alcuna delle seguenti situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici previste dall'articolo 80, commi 1, 2, 3, 4 e 5, del D.Lgs. 50/2016 e in particolare, **con riferimento al comma 1 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/16**, dichiara che nei confronti del dichiarante e delle persone fisiche indicate al punto 4) della presente dichiarazione (e comma 3 art. 80 D. Lgs. 50/16):

²Elencare le persone fisiche che avevano potere di rappresentanza, di direzione e controllo e i direttori tecnici.

O A) non è stata pronunciata * alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita ad un suppalatore nei casi di cui all'art. 105 comma 6 del Codice, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

* se **ne sono stati pronunciati**, per i reati³ di seguito indicati, a carico di:

Cognome e Nome Data Sentenza / decreto Reato e pena applicata

e che nei confronti dei soggetti cessati elencati al punto 5) della presente dichiarazione (*barrare il caso che ricorre*):

non ne sono stati pronunciati, oppure

ne sono stati pronunciati, per i reati⁴ di seguito indicati, a carico di:

³ Devono essere dichiarate tutte le condanne penali subite, ivi comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione, ad eccezione di quelle relative a reati depenalizzati, ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione, ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero in caso di revoca della condanna stessa.

⁴ La dichiarazione segue le stesse regole indicate nella precedente nota.

Cognome e nome

Data Sentenza / decreto

Reato e Pena applicata

Oppure:

pur trovandosi in una delle situazioni si cui al punto 10) lett. A),

dichiara:

1) che il reato è stato depenalizzato; 2) è intervenuta la riabilitazione; 3) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna; 4) la condanna è stata revocata;

Oppure:

5) poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;

dichiara:

O di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico).

oppure:

a6) trovandosi uno o più dei soli soggetti cessati dalla carica nel corso dell'anno precedente, (soggetti sopra indicati al punto 5)) in una delle situazioni si cui al punto 10) lett. A),

dichiara:

che l'impresa si è completamente e effettivamente dissociata dalla condotta penalmente sanzionata.

A dimostrazione di ciò, allega:

con riferimento al comma 2 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/16,

O B) non sussistono:

cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. (Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia);

con riferimento al comma 4 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/16,

O C1) non sono state commesse:

violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. (Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015).

oppure

O C2) sono state commesse:

violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti, ma l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe (purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande);

con riferimento al comma 5 dell'art. 80 del D. Lgs. 50/16,

O D) non si ricade in alcuna delle seguenti fattispecie:

- a) presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;
- b) l'operatore economico si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;
- c) l'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- d) la partecipazione dell'operatore economico determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del Codice, non diversamente risolvibile;
- e) vi sia una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- f) l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- g) l'operatore economico è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) l'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. (L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);
- i) l'operatore economico non presenta la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero autocertifica la sussistenza del medesimo requisito;
- l) l'operatore economico, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulta abbia denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
- m) l'operatore economico si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

In caso contrario: indicare in quale fattispecie si ricade:

_____;

F) Oppure:

pur trovandosi in stato di fallimento o in esercizio provvisorio o ammessa al concordato preventivo, rientra nella fattispecie di cui all'art. 110 comma 3 del Codice.

11) *(barrare la casella interessata)*

(per imprese che occupano non più di 15 dipendenti e da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)

che la ditta non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

ovvero

(per imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18.01.2000)

ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, che la ditta è in regola con le norme della suddetta legge e che l'ufficio competente ad attestare l'avvenuta ottemperanza da parte del concorrente è l'ufficio _____ presso la provincia di _____;

12) che il Tribunale competente per l'effettuazione delle relative verifiche ha sede in:

_____;

O 13) di rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale, e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'All. X del D. Lgs. 50/16, 13 bis) che il C.C.N.L. applicato appartiene alla seguente categoria:

_____ , e la dimensione aziendale è: numero _____ dipendenti;
O 14) che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali e assicurative (nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte):

Posizione Sede di: Matricola nr.

INPS

INAIL

O 15) che il concorrente non è incorso nei due anni precedenti alla data della gara nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs. 25.7.1998 n. 286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;

O 16) (barrare la casella corrispondente)

di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001;

di essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge n. 383/2001, dando atto che gli stessi si sono conclusi;

O 17) di impegnarsi a non divulgare e/o utilizzare dati o informazioni riservate in qualsiasi modo ottenute nel corso della predisposizione dell'offerta o nell'esecuzione del lavoro;

O 18) di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa e che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza e protezione fisica dei lavoratori, nonché degli obblighi in materia di sicurezza e delle condizioni di lavoro, con particolare riferimento al decreto legislativo 81/2008;

O 19) che il versamento effettuato all'Autorità di vigilanza con la ricevuta allegata si riferisce alla presente procedura di gara

(Per i concorrenti stabiliti in stati diversi dall'Italia che non possiedono l'attestazione di qualificazione, deve essere prodotta, **a pena di esclusione**, dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 oppure documentazione idonea equivalente, ai sensi dell'art. 90 comma 8 D. Lgs. 50/16, resa secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, attesta di possedere i requisiti d'ordine speciale come specificati nella lettera di invito).

O 20) che le comunicazioni relativamente alla presente gara dovranno essere indirizzate

a: _____, al seguente indirizzo PEC (scrivere in stampatello) _____

_____ solleva pertanto la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in ordine alla mancata conoscenza delle comunicazioni così inviate;

che l'indirizzo di posta elettronica, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 3 della Deliberazione 111 dell'allora AVCP (cancellare la parte che non interessa) è:

- dell'amministratore/legale rappresentante;

oppure

- del delegato

è il seguente (scrivere in stampatello): _____;

O 21) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla scadenza della presentazione della stessa;

O 22) di aver provveduto a registrarsi al sistema AVCPASS dell'ANAC, per la verifica dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativi ed economico-finanziari;

O 23) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato ai sensi del D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, adottato dalla stazione appaltante e si impegna, in caso di

aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

O 24) di accettare il Protocollo d'intesa per la legalità, la qualità, regolarità e la sicurezza del lavoro e delle prestazioni negli appalti e concessioni di lavori, servizi e forniture pubblici, sottoscritto in data 16/9/2013;

O 25) che presso l'operatore economico non ricorrano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. 165/01: *"I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti"*;

DICHIARAZIONI POSSESSO REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E TECNICA E PROFESSIONALE (da 26a) a 30 compresa):

- O 26a) che il fatturato annuo globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi è superiore ad euro _____;
- O 26b)) che il fatturato annuo negli ultimi tre esercizi chiusi, relativo ai servizi nel settore oggetto della gara è superiore ad euro _____;
- O 27) che negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016), in almeno un anno scolastico, è stato svolto un servizio di mensa scolastica (nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria), in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti non inferiore a _____;
- O 28) che l'operatore economico è in possesso di personale qualificato necessario per il funzionamento del servizio oggetto della gara in appalto ;
- O 29) di avere tutt'ora in corso alla data di ricevimento di pubblicazione del bando, da almeno 3 anni continuativi e consecutivi, i seguenti principali servizi, del medesimo oggetto del bando (Deve trattarsi di servizi eseguiti con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata):

COMUNE DI/ALTRO(Indicare se pubblico o privato)

N° Abitanti(se Comune o Ente associato)

Durata servizio(indicare date di inizio e di fine o se ancora in corso)

Tipo servizio reso

Importi

30) di avere la capacità economica e finanziaria per l'esecuzione dell'appalto. A tal fine, allega alla presente la seguente documentazione:

n° 2 dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria dell'impresa (in caso di R.T.I., da presentare da ciascun componente il raggruppamento);

O 31) di essere a conoscenza e di accettare che, con la sottoscrizione, si attestano e confermano tutte le dichiarazioni richieste ai numeri che precedono, salvo espressa indicazione contraria che andrà allegata per iscritto.

N.B.: se lo spazio per scrivere non dovesse essere sufficiente, per qualunque voce di cui all'allegato 1, si prega di predisporre apposito allegato con l'indicazione dei punti che si intendono approfondire.

Data, _____

Firma estesa del legale rappresentante e timbro

(Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art 1, lett. i), del T.U. n. 445/2000; ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario - art.38, co. 3, del T.U.n. 445/2000)

Si allegano:

1) ricevuta di versamento, ovvero fidejussione bancaria o assicurativa in originale relativa alla garanzia provvisoria dell'importo di € _____ (_____), pari al 2% (ridotta della metà in presenza di certificazione di qualità attinente al lavoro oggetto del la presente lettera di invito) del valore contrattuale, costituita secondo modalità e termini indicati all'art.6 del bando e all'art. 7 del disciplinare;

2) documentazione:

attestante l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 D. Lgs. 50/16, qualora l'offerente risultasse affidatario.

3) copia (se presente) della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 nel cui campo di applicazione rientrano i servizi oggetto di gara e/o altra certificazione, riportante in calce la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante attestante che il documento è conforme all'originale (art. 19 T.U. 445/2000);

4) capitolato speciale d'appalto, debitamente sottoscritto, con firma leggibile, dal titolare della Ditta o dal legale rappresentante, in calce a ciascuna pagina, per presa visione e integrale accettazione;

5) PASS-OE rilasciato dal sistema AVCPASS dell'ANAC, così come previsto con Deliberazione nr. 111 del 20/12/2012, che rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica, tramite la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici, dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativi, ed economico

finanziari,

effettuata nel rispetto delle modalità indicate all'art. 6 bis del codice dei contratti. I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale ANAC (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare (attraverso il CIG della procedura), ottiene dal sistema un PASSOE, da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa;

6) n° 2 dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria dell'impresa (*in caso di R.T.I., da presentare da ciascun componente il raggruppamento*);

7) (per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list", di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001), autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (art. 37 del d.l. 31 maggio 2010, n. 78).

NOTA BENE: La presente dichiarazione dovrà essere compilata e sottoscritta da tutti i partecipanti alla gara compresa ogni singola impresa facente parti di un R.T.I.. Inoltre:

al presente modello deve essere allegata copia fotostatica leggibile, ancorché non autenticata e in corso di validità, di un documento di identità del sottoscrittore;

Nel caso in cui la firma sociale sia stabilita in maniera congiunta, la sottoscrizione del presente modello deve essere effettuata, **a pena di esclusione** dalla gara, da tutti i legali rappresentanti della società/associazione. Nel quale caso le copie dei documenti di identità dovranno essere presentate per tutti i firmatari.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio, il modello deve essere presentato e sottoscritto da tutti i legali rappresentanti di ciascun soggetto che costituirà il predetto raggruppamento/consorzio **a pena d'esclusione**. Nel quale caso le copie dei documenti di identità dovranno essere presentate per tutti i firmatari.

In particolare, **a pena di esclusione**, le dichiarazioni di cui al punto 10, lett. A), B), C), D) E) ed F) dell'allegato 1):

a) nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE,

devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

b) nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

c) le dichiarazioni di cui al punto 10), lett. A), B) e D) lett. l) dell'allegato 1) devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del Codice. Esse sono soddisfatte attraverso la compilazione dell'allegato 6;

d) la dichiarazione di cui al punto 10 lett. A) dell'allegato 1), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del Codice, cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, con indicazione nominativa dei soggetti per i quali l'attestazione è rilasciata. Esse sono soddisfatte attraverso la compilazione dell'allegato 7.

ALLEGATO 2
FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 - CALTAVUTURO (PA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017

DICHIARAZIONE DI RTI GIA' COSTITUITO/NON ANCORA COSTITUITO

Il sottoscritto _____
Nato a _____ il _____
Codice Fiscale _____
In qualità di (barrare la casella interessata)
o titolare
o legale rappresentante
o procuratore
dell'Impresa

Con sede legale in _____ Via _____
C. Fiscale _____ P.IVA _____
Tel. _____ Fax _____

E mail _____
PEC: _____

DICHIARA

Al FINE di partecipare alla gara in oggetto, COME:
capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese già costituito come segue:

Denominazione ditta	% esecuzione servizi
Capogruppo _____	_____
Mandante 1 _____	_____
Mandante 2 _____	_____
Mandante 3 _____	_____
Mandante 4 _____	_____
Mandante 5 _____	_____
Mandante 6 _____	_____
Mandante 7 _____	_____

(I raggruppamenti già costituiti devono produrre il mandato collettivo speciale (irrevocabile) con rappresentanza conferito alla mandataria nella forma della scrittura privata autenticata (art. 48, c. 13 del D.lgs. n. 50/2016).

Società Legale

Rappresentante/procuratore

Firma del legale rappresentante/procuratore

DA COMPILARSI SOLO NEL CASO DI R.T.I. NON ANCORA COSTITUITO
Le seguenti società (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale):

N. Ragione sociale, sede legale	Codice fiscale
1 _____	_____
2 _____	_____
3 _____	_____
4 _____	_____
5 _____	_____
6 _____	_____
7 _____	_____

facenti parte del costituendo R.T.I. denominato _____ :

Al fine di partecipare alla gara informale indicata in oggetto, e a tal fine

DICHIARANO

Che il costituendo R.T.I. risulta così composto:

Denominazione ditta	% esecuzione servizi
Mandatario _____	_____
Mandante 1 _____	_____
Mandante 2 _____	_____
Mandante 3 _____	_____
Mandante 4 _____	_____
Mandante 5 _____	_____
Mandante 6 _____	_____
Mandante 7 _____	_____

Ai sensi dell'art. 48, comma 8, D.Lgs. 50/2016

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____

CONGIUNTAMENTE SI IMPEGNAMO

In caso di aggiudicazione della gara a conferire mandato collettivo speciale, con rappresentanza, all'operatore innanzi indicato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio

Società

Legale rappresentante/procuratore

Firma del legale rappresentante/procuratore

Seguono le firme per esteso, con timbro aziendale

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità di ciascun soggetto firmatario.

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 3

FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 – CALTAVUTURO (PA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato a _____,
il _____, residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

in qualità di q titolare q rappresentante legale q procuratore

della Ditta _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,
Codice fiscale numero _____ e con partita I.V.A. numero _____

che partecipa alla gara in oggetto come concorrente singolo;

mandataria / capogruppo del R.T.I. denominato _____
(solo in caso di R.T.I., compilare con i dati delle ditte mandanti), E

Il sottoscritto _____ nato a _____,
il _____, residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

in qualità di rappresentante legale

della Ditta MANDANTE _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

Il sottoscritto _____ nato a _____,
il _____, residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

in qualità di rappresentante legale

della Ditta MANDANTE _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

Il sottoscritto _____ nato a _____,
il _____, residente nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

in qualità di rappresentante legale

della Ditta MANDANTE _____,
con sede nel Comune di _____, Provincia _____,
Stato _____, Via/Piazza _____ n _____,

Codice fiscale numero / partita I.V.A. numero: _____

DICHIARA / DICHIARANO

CHE

relativamente al ribasso del prezzo posto a base di gara, di offrire

1) per pasto, costo a base d'asta € 3,50 (al netto dell' IVA), la cifra di: _____
_____ (al netto d'IVA), corrispondente a uno sconto del _____ %:

N.B.: In caso di discordanza tra l'offerta in cifre e quella in lettere, sarà considerata quella più vantaggiosa per il Comune.

IL/I LEGALE/I RAPPRESENTANTE/I

(timbro e firma per esteso)

**NB.: L'offerta economica di cui al presente modello deve essere compilata e sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo.
Nel caso di partecipazione come RTI la medesima dichiarazione deve essere sottoscritta da ciascun concorrente che forma il raggruppamento temporaneo di imprese.**

ALLEGATO 4
FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 – CALTAVUTURO (PA)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA
PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017.**

DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
_____ il _____ in qualità di _____
_____ della società _____
_____ con sede legale a _____
_____ in Via/Piazza _____
_____ n. _____, Codice Fiscale _____
_____ Partita IVA _____;

ai fini della partecipazione alla gara in oggetto e sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

- dell'articolo 76, comma 1, del d.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia;
- dell'articolo 75 del d.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere; dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

- a) che intende avvalersi del seguente requisito previsto per la partecipazione alla gara in oggetto

REQUISITO DI CUI CI SI INTENDE AVVALERE

IMPRESA/E AUSILIARIA/E

Società _____ con sede legale a
_____ in Via/Piazza _____ n. _____, Codice
Fiscale _____ Partita IVA _____;
Società _____ con sede legale a
_____ in Via/Piazza _____ n. _____, Codice
Fiscale _____ Partita IVA _____;
b) di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 89 comma 5 D. Lgs. 50/16, del fatto che gli obblighi della
normativa antimafia a carico dell'operatore economico si applicano anche nei confronti del soggetto
ausiliario, in ragione dell'importo posto a base di gara;

Allega alla presente:

- 1) originale o copia autentica del contratto _____ sottoscritto in data
_____, con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire a
fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto
- 2) copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto
dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000;
 - a) 3) _____

Data _____

Timbro e firma per esteso

La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore. In questo ultimo caso deve essere allegata la relativa procura.

ALLEGATO 5
FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 – CALTAVUTURO (PA)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA
PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017
DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DI**

IMPRESA AUSILIARIA (ART. 89 d. Lgs. 50/16)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
_____ il _____ in qualità di _____
_____ della società _____
_____ con sede legale a _____
_____ in Via/Piazza _____
_____ n. _____, Codice Fiscale _____
_____ Partita IVA _____;
ai fini dell'avvalimento dei requisiti di partecipazione alla gara in oggetto a favore della

IMPRESA CONCORRENTE

Società _____ con sede legale a _____
_____ in Via/Piazza _____ n. _____, Codice
Fiscale _____ Partita IVA _____;

sotto la propria personale responsabilità, consapevole che ai sensi:

_____ dell'articolo 76, comma 1, del d.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità in atti, l'uso di atti falsi, nei casi previsti dalla legge, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia

_____ dell'articolo 75 del d.P.R. n. 445/2000, il dichiarante e chi per esso decade dai benefici eventualmente conseguiti da provvedimenti emanati sulla base di dichiarazioni non veritiere;

_____ dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445/2000, l'ente pubblico ha l'obbligo di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità di quanto dichiarato;

DICHIARA

- 1) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalle procedure di affidamento dei contratti pubblici di cui all'articolo 80 del d.Lgs. n. 50/216;
- 2) di possedere i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento;
- 3) di obbligarsi verso l'impresa concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, le seguenti risorse di cui è carente il concorrente:

_____;

- 4) di non partecipare alla gara in proprio o in forma associata o consorziata;
- 5) di non mettere a disposizione risorse per altri concorrenti alla gara;
- 6) di essere a conoscenza, ai sensi dell'art. 89 comma 5 D. Lgs. 50/16, del fatto che gli obblighi della normativa antimafia a carico dell'operatore economico si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo posto a base di gara;

Allega alla presente:

copia fotostatica del documento di identità in corso di validità

Data _____

Timbro e firma per esteso _____

La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ovvero da un suo procuratore. In questo ultimo caso deve essere allegata la relativa procura.

ALLEGATO 6
FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 - CALTAVUTURO (PA)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA
PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017**

**DICHIARAZIONE SOGGETTI DELEGATI A
RAPPRESENTARE LEGALMENTE L'IMPRESA**

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
_____ il _____ in qualità di _____
_____ della società _____
_____ con sede legale a _____
_____ in Via/Piazza _____
_____ n. _____, Codice Fiscale _____
_____ Partita IVA _____;

ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste
dall'art. 76 del d.P.R. n. 445/2000 previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci:

D I C H I A R A

1) di non ricadere in alcuna delle fattispecie di cui all'art. 80 comma 1 e 80 comma 2 del D. Lgs. 50/16
2) di aver avuto le seguenti sentenze per le quali ha beneficiato della non menzione:
Sent. n. _____ emessa da _____ per _____;

oppure dichiara, pur ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

1) che il reato è stato depenalizzato; 2) è intervenuta la riabilitazione; 3) il reato è stato dichiarato
estinto dopo la condanna; 4) la condanna è stata revocata;

Oppure

ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto
l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;
dichiara:

di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver
adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire
ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente E) siano sufficienti,
l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata
comunicazione all'operatore economico).

3) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 80, comma 5, lettera l), del Codice.

Allega: copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto
dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000.

Il Dichiarante _____
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

*La dichiarazione di cui al presente allegato deve essere rilasciata anche dal titolare o dal direttore
tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome*

collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

ALLEGATO 7
FAC-SIMILE

SPETT.LE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI VAL D'HIMERA SETTENTRIONALE
VIA GARIBALDI,41
90022 – CALTAVUTURO (PA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 LGS. 50/16, PER LA PRESENTAZIONE DI UN' OFFERTA PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI COLLESANO. Periodo Febbraio-Maggio 2017
DICHIARAZIONE SOGGETTI DELEGATI A RAPPRESENTARE LEGALMENTE L'IMPRESA, CESSATI.

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
il _____ in qualità di _____
_____ della società _____
_____ con sede legale a _____
_____ in Via/Piazza _____
n. _____, Codice Fiscale _____
Partita IVA _____;

ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del d.P.R. n. 445/2000 previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci:

DICHIARA

- 1) di non ricadere in alcuna delle fattispecie di cui all'art. 80 comma 1 del D. Lgs. 50/16;
- 2) di aver avuto le seguenti sentenze per le quali ha beneficiato della non menzione:
Sent. n. _____ emessa da _____ per _____;

oppure dichiara, pur ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

- 1) che il reato è stato depenalizzato; 2) è intervenuta la riabilitazione; 3) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna; 4) la condanna è stata revocata;

Oppure

ricadendo nella fattispecie di cui all'art. 80, comma 1:

poiché la sentenza definitiva non ha imposto una pena detentiva superiore a 18 mesi oppure ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80;

dichiara:

di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Al fine di dimostrare quanto dichiarato, allega:

(N.B.: Se la stazione appaltante ritiene che le misure di cui al punto precedente E) siano sufficienti, l'operatore economico non è escluso dalla procedura d'appalto; viceversa dell'esclusione viene data motivata comunicazione all'operatore economico).

Allega: copia fotostatica del documento di identità in corso di validità, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 38, comma 3, del d.P.R. n. 445/2000.

Il Dichiarante

(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)

La dichiarazione di cui al presente allegato deve essere rilasciata anche dal titolare o dal direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dai soci o dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari o dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli

amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del bando



COMUNE DI COLLESANO

Provincia di Palermo

AREA SOCIO ASSISTENZIALE, SCOLASTICA E CULTURALE

Capitolato d'oneri per la gestione del servizio di mensa scolastica

ART. 1

Affidamento e durata del servizio

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica per la scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria che effettuano il tempo prolungato dal mese di febbraio al mese di maggio del 2017, con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per la vacanze previste nel calendario scolastico o per altre cause.

La fornitura dei pasti è da effettuare con la quantità e la qualità dei prodotti di cui alle tabelle dietetiche allegate e secondo la descrizione del capitolato d'oneri.

L'importo a base d'asta ammonta a € 40.880,00 oltre IVA come per legge, di cui € 500,00 per oneri interferenziali non soggetti a ribasso, così suddiviso:

- N° 6132 pasti per la scuola dell'infanzia per € 21.462,00;
- N° 5548 pasti per la scuola primaria per € 19.418,00 ;

ART. 2

Organizzazione del servizio

1) Il servizio, rivolto agli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria che effettua il tempo prolungato, consiste nella:

- a) preparazione, distribuzione, trasporto e somministrazione dei pasti;
- b) Pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- c) Fornitura stoviglie solo per il personale docente e ATA e altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;

il materiale utilizzato deve essere a norma di legge;

I punti di cottura e una sala mensa hanno sede nel plesso scolastico della scuola dell' Infanzia di Via Imcra;

2) La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutto quanto occorre per la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e specificatamente:

- Acquisto dei generi alimentari;
- Preparazione e distribuzione dei pasti;
- Acquisto dei materiali per la pulizia e quant'altro occorrente all'ordinaria manutenzione delle attrezzature necessarie al funzionamento dei punti di cottura;
- Assunzione del personale necessario per il regolare svolgimento del servizio (cuoco, pulizieri, autista e mezzo di trasporto).
- Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP.

Gli oneri relativi al regolare inquadramento retribuzione di detto personale restano a carico della ditta aggiudicataria. Il predetto personale dovrà essere munito di certificato medico attestante l'immunità da malattie infettive.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza di tutte le norme di legge, decreti vigenti nonché a quanto previsto dal D.lgs.50/2016, dovrà dotarsi di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Per il concorrente Timbro e firma _____

ART. 3

Luogo di esecuzione ed attrezzature

Il Comune di Collesano mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali cucina ubicati presso la scuola dell'Infanzia di Via Imera, il kit mensa dato in dotazione ad ogni alunno che fruisce del servizio di mensa scolastica, composto da valigetta, piatto fondo, piatto piano, tris posate, mini boccale, le attrezzature, gli utensili di cui sono forniti i centri cottura mediante consegna del predetto materiale e previa redazione di apposito verbale nel quale verrà descritto lo stato attuale delle attrezzature. L'acquisto di ulteriore attrezzature, se mancanti, è a totale carico della ditta aggiudicataria;

A carico dell'Ente restano le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali, all'energia elettrica, acqua riscaldamento, mentre resta a carico della ditta la manutenzione ordinaria.

ART. 4

Svolgimento della mensa

Il servizio dovrà essere svolto in condizioni ottimali di igiene e decoro.

La ditta concessionaria risponderà di tutti i danni che per fatto proprio o dei propri dipendenti potranno derivare al Comune e/o terzi, oltre ai destinatari del servizio e ad altro personale autorizzato ad usufruire del servizio;

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio, la stessa dovrà essere coperta da polizza assicurativa, secondo i massimali di legge.

Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà documentare al Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/RCO) con i seguenti limiti di massimale:

Euro 5.000.000,00 per sinistro

Euro 250.000,00 per sinistro

La polizza dovrà provvedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande.

La polizza dovrà, inoltre, prevedere la qualifica di terzo per il Comune committente. Copia della citata polizza dovrà essere consegnata prima dell'inizio del servizio all'Amministrazione Comunale.

ART. 5

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere cucinati nei locali cucina della scuola dell'infanzia, attenendosi scrupolosamente alla tabella dietetica, rilasciata dall'ASP territorialmente competente e che fa parte integrante del presente capitolato.

Il Comune di Collesano ha aderito alle mense "Tipiche" pertanto è fatto obbligo alla ditta affidataria di rivolgersi scrupolosamente per l'acquisto di materie prime a fornitori locali o in mancanza, a quelli che hanno aderito alla SO.SV.I.M.A.;

La ditta affidataria dovrà essere in grado di dimostrare la provenienza dei prodotti utilizzati acquisendo dai fornitori la certificazione e/o documentazione idonea:

- A consentire la tracciabilità del prodotto;
- A dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico (Reg.to CEF 852/2004 e s.m.i.) in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna dei pasti;
- -tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- - tutti i prodotti surgelati, da utilizzarsi previo scongelamento, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C;
- - i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione

Dovrà essere assicurata la fornitura di **cl.250 di acqua minerale** ad alunno durante i pasti.

Eventuali variazioni nell'elenco del menù saranno comunicate alla ditta appaltatrice solo dall'Ufficio P.I., previa autorizzazione dell'organo sanitario competente.

La Ditta su richiesta della stazione appaltante dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati per gli alunni,

Pertanto ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

1. diete per motivi di salute (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche; sempre certificate dal medico curante); previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario;

Per il concorrente Timbro e firma _____

La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.

2. diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta all'inizio dell'anno scolastico alla concessionaria e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Collesano, dove verranno elencati gli alimenti da escludere dalla dieta.

La richiesta dovrà essere mantenuta riservata ai sensi delle vigenti leggi sulla privacy.

ART. 6

Numero dei pasti

Il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà predeterminato ogni giorno in base al numero di utenti presenti nella medesima giornata;

Il servizio dovrà essere fornito giornalmente per cinque giorni alla settimana escluso il sabato per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria che effettuano il tempo prolungato;

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportano la sospensione delle lezioni la ditta verrà avvisata con 24 ore di anticipo ed in tal caso nessun indennizzo potrà essere preteso.

La cottura e la distribuzione dei pasti saranno effettuate da personale della ditta appaltatrice.

La somministrazione dei pasti avverrà dalle ore 12,00 alle ore 13,30, tali orari potranno essere modificati a richiesta del capo d'istituto.

E' fatto divieto dell'uso di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto, i cibi erogati dovranno essere preparati in sede nella stessa giornata di consumo;

ART. 7

Controllo Regolarità del servizio

Il controllo sul regolare e preciso svolgimento del servizio verrà effettuato dall'Ufficio P.I. del Comune che lo eserciterà attraverso il personale in servizio c/o l'ufficio, dall'Ufficiale Sanitario ;

ART. 8

Costo del servizio

Il costo del servizio sarà coperto con fondi comunali e con la compartecipazione delle famiglie;

La quota a carico delle famiglie verrà introitata direttamente dal Comune mediante la vendita dei relativi buoni pasto;

Rimangono a totale carico dell'Ente gli eventuali casi di esenzione ticket refezione scolastica e il costo degli insegnanti.

ART.9

Modalità di pagamento

Il pagamento avverrà mensilmente a presentazione di fattura da parte della ditta, previa acquisizione da parte dell'Ufficio della documentazione attestante che la ditta è in regola con i versamenti INAIL ed INPS (DURC) e verifica delle presenze scolastiche attraverso i tabulati trasmessi dalla scuola;

Nella fattura dovrà essere riportato il numero complessivo dei pasti forniti nel mese e distinti per scuola dell'infanzia e primaria.

ART. 10

Qualità degli alimenti

La ditta aggiudicataria, fermo restando quanto detto all'art. 5, dovrà impiegare nell'erogazione del servizio scrupolosamente sempre derrate alimentari di prima qualità conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e nel rispetto delle direttive CEE;

Preventivamente, si dovranno comunicare le marche dei prodotti che verranno utilizzate. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 5 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti.

Ogni modifica dovrà essere preventivamente comunicata ed autorizzata dal Comune.

ART. 11

Conservazione dei campioni "Pasto Test"

Al fine di consentire indagini analitiche, la concessionaria deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.

Per il concorrente Timbro e firma _____

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del responsabile dei centri cottura. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nei centri cottura;
- Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- Ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- Il campione deve essere mantenuto refrigerato a -18 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- Il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

ART. 12

Sub appalto del servizio

Considerata la particolare natura del servizio, il subappalto è vietato in qualsiasi sua forma e percentuale, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e la perdita della cauzione.

ART. 13

Penalità in caso di inadempienze

7. PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente disciplinare si riserva di applicare le seguenti penalità in caso di inadempienze:

Utilizzo di derrate alimentari e bevande il cui confezionamento e/o etichettatura non è conforme alla vigente normativa;	€ 200,00
Mancato rispetto dei prodotti da utilizzare	€ 100,00
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 500,00
Inadeguata pulizia dei locali	€ 500,00
Mancato rispetto del sistema di autocontrollo ex D.lgs.157/77	€ 1.000,00
Ritardo sull'orario previsto della distribuzione dei pasti	€ 200,00
Mancata erogazione del servizio per motivi di carattere eccezionale	€ 100,00 giornalieri

Il Comune potrà rivalersi per l'incameramento delle suddette penalità mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione delle fatture mensili o in subordine mediante l'incameramento della cauzione in misura pari alla penale.

Qualora i suddetti inadempimenti dovessero verificarsi ripetutamente oltre il limite di N° 3 contestazioni si procederà alla risoluzione del contratto a danno della ditta concessionaria del servizio.

Costituiscono altresì, causa di risoluzione della concessione le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta concessionaria;
- messa in liquidazione della ditta;
- Interruzione del servizio;
- Casi di tossinfezione alimentare;
- Sub concessioni del servizio non autorizzati dal Comune.

Per il concorrente Timbro e firma _____

ART.14
Spese di stipula contratto

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla concessione del servizio nonché le spese contrattuali, registrazione ecc. sono a carico della ditta concessionaria.

ART. 15
Garanzie contrattuali

La Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva nelle forme e previsioni di legge per l' esatto adempimento degli obblighi contrattuali.

ART. 16
Inizio del servizio

L' inizio del servizio dovrà aver luogo entro e non oltre 10 giorni dalla data di stipula del contratto;
L' amministrazione Comunale per comprovate necessità , potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di iniziare il servizio anche prima della data di stipula del contratto senza che la Ditta possa sollevare eccezione o riserva alcuna. In tal caso la comunicazione di inizio attività sarà inviata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il servizio potrà essere iniziato entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione.

ART. 17
Rinvio

Per quanto non previsto espressamente nel presente capitolato , si fa rinvio alla legge e ai regolamenti che disciplinano la materia.

Per il concorrente Timbro e firma _____

Il R.U.P.
Maria Dispenza

Repertorio n.

REPUBBLICA ITALIANA
COMUNE DI COLLESANO
PROVINCIA DI PALERMO

*CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LE LOCALI SCUOLE , PERIODO FEBBRAIO/MAGGIO
2017.*

=====

L’anno XXXXXXXXXX, il giorno XX del mese di XXXXXX, nella delegazione comunale, avanti a me Dott. XXXXXXXXX, Segretario del Comune di Collesano , autorizzato a rogare nell’interesse del Comune gli atti in forma pubblica amministrativa ai sensi dell’art. 97, comma 4, lettera c), del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, sono comparsi i Signori:

=====

- da una parte la Dott.ssa XXXXXX, nata a XXXXX il XXXXXX, la quale interviene al presente atto nella sua qualità di Responsabile dell’ Area Socio Assistenziale Scolastica e Culturale in Collesano , Via Vittorio Emanuele n. 1, C.F. 82000150829, in nome, nell’interesse e per conto del quale interviene e agisce ai sensi degli art. 107 e 109 del suddetto decreto legislativo;

=====

- dall’altra il Sig. XXXXXX , nato a XXXXXX il XXXXXXXXX residente in XXXXXXXXXXXXX, c.f. XXXXXXXXXXXXX il quale interviene al presente atto nella sua qualità di XXXXXXXXXXXXX della XXXXXXXXXXXXX, Via XXXXXX, P.IVA – XXXXXXX), come da procura allegata sub "A", Rep. XXXXXX del XXXXXX, redatta presso lo studio del notaio avv. XXXXXXX, della identità e della piena capacità delle sopra costituite parti io Segretario Generale rogante sono personalmente certo;=====

PREMESSO:=====

- che con determinazione del Responsabile dell’ Area n. XX del XXXXXXX è stata indetta la procedura aperta per l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per il periodo febbraio / maggio 2017 , secondo il metodo dell’offerta economicamente più vantaggiosa;

- che il relativo bando all’albo pretorio del Comune di Collesano e sul sito della CUC

=====

- che con determinazione del Responsabile dell’ Area n° XXXX del XXXXX, l’appalto è stato aggiudicato alla XXXXXXX per il prezzo unitario di €. XXXXX + IVA a pasto e per l’importo complessivo presunto di € XXXXXXX, per il periodo febbraio / maggio 2017 .

-che con determinazione n. XXXXX del XXXXXXX è stato assunto l’impegno di spesa, relativamente al periodo febbraio /maggio 2017.

TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO,=====

di comune accordo tra le parti come sopra costituite, viene convenuto e stipulato quanto segue:=====

- 1) La Dott.ssa XXXXX, nella sua qualità di Responsabile dell’Area , affida alla ditta XXXXXXXXXXXXX, rappresentata dal suo procuratore speciale, che accetta, la concessione del servizio di fornitura e somministrazione pasti per le locali scuole per il periodo febbraio/maggio 2017 .

- 2) Il servizio si intende concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme e con le modalità contenute nel capitolato speciale di appalto, approvato con determinazione del Responsabile dell' Area , espressamente allegato al presente atto e di tutti i documenti costituenti la "offerta tecnica", presentati dalla ditta in sede di gara, che qui si intendono integralmente richiamati, conosciuti, approvati e facenti parte del presente contratto pur se non materialmente allegati.=====
- 1) L'appalto ha la validità periodo febbraio/maggio 2017 .

Il corrispettivo unitario per le prestazioni previste nel capitolato speciale di appalto è determinato come segue: =====

a) prezzo unitario a pasto € XX (diconsi euro XXXXXX) + IVA, per un totale complessivo in € XXXXXXX (diconsi XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX/00), oltre I.V.A. per legge; =====

b) Il Comune di Collesano corrisponderà la quota pari ad € XX per singolo pasto;

3) Il corrispettivo mensile, per l'adempimento di tutti gli obblighi posti a carico della Ditta, è determinato dal corrispettivo unitario di cui al precedente articolo moltiplicato per il correlativo numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni singolo plesso, di cui al capitolato speciale di appalto. =====;

4) Il pagamento del servizio, verrà effettuato mediante mandato a 30 gg. dalla data di ricevimento delle fatture mensili, debitamente documentate, regolari sotto l'aspetto tecnico - contabile, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o insufficienza del servizio.

5) Il concessionario si impegna ad adempiere a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e, in particolare, ad utilizzare un conto corrente bancario o postale appositamente dedicato per i lavori oggetto del presente contratto. Tutti i movimenti finanziari relativi ai predetti lavori dovranno essere registrati sul conto corrente dedicato e, fatte salve le deroghe espressamente previste dalla legge, devono essere effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.===== Ai sensi di quanto previsto dall'art. 1456 c.c., qualora le transazioni relative al presente contratto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane s.p.a. secondo le prescrizioni previste dal richiamato art. 3 della legge 136/10, il contratto medesimo è da intendersi risolto di diritto mediante semplice comunicazione da parte della stazione appaltante. =====

La stazione concedente verificherà che negli eventuali contratti con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai presenti lavori sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata 136/10legge;=====

6) A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti con il presente contratto, la ditta ha sottoscritto la polizza fideiussoria n° XXXXXX con il XXXX, per un importo pari ad € XXXXXXX. Detta garanzia verrà restituita a contratto ultimato; =====

7) La ditta ha sottoscritto a garanzia sui rischi di esecuzione del contratto la polizza n° XXXXXX con la Società XXXXXXXX 2) ed a garanzia della responsabilità civile per danni a terzi/prestatori di lavoro la polizza n XXXXXX con la XXXXXXXX. Il presente contratto non può essere ceduto a pena di nullità. =====

8) La ditta appaltatrice si impegna a garantire l'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali degli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore e dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi. =====

9) La ditta si obbliga altresì ad applicare e a far rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro.

10) La Stazione Appaltante in data XXXXXXXX, ha acquisito il Documento Unico attestante la regolarità contributiva della Società

11) In data odierna le parti hanno sottoscritto il Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze, che si intende qui richiamato, pur se non materialmente allegato;

12) Per gli effetti del presente contratto la ditta concessionaria dichiara di eleggere domicilio presso il Comune di Collesano. =====

13) Le spese tutte del presente contratto, comprese quelle di registrazione, copie, diritti, ecc., sono a carico della Ditta appaltatrice

14) Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle altre disposizioni di legge in vigore. =====

15) Per le eventuali controversie giudiziarie, comunque derivanti dal contratto, la competenza è del Foro di Termini Imerese . =====

16) Il presente contratto riguarda servizi soggetti ad IVA e pertanto si richiede, ai fini fiscali, la registrazione a taxa fissa. =====

Il presente contratto scritto da persona di mia fiducia si compone di sette facciate intere e parte della ottava sino a questo punto. =====

Ne è data lettura alle parti che lo confermano e sottoscrivono in segno di accettazione. =====

Per il Comune (Dott.ssa XXXXX)
Per l'Appaltatore (Sig. XXXXXXXX)
Il Segretario (Dott. XXXXXX)

COMUNE DI COLLESANO
PALERMO

DUVRI

Documento unico valutazione dei rischi interferenziali.

ALLEGATO AL BANDO DI GARA E CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA ANNO SCOLASTICO 2016-2017 PERIODO FEBBRAIO – MAGGIO 2017 CON UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE. – IN APPLICAZIONE DELLA DETERMINAZIONE N. 904 DEL 23.12.2016.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO
(ART. 26 COMMA 1 LETTERA b D.LGS. 81/2008)
E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(ART. 26 COMMA 3 DEL D.LGS. 81/2008)

1. Premessa

L'articolo 26 (obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/2008 al comma 2 prescrive che, il datore di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima) dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

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

Per adempiere al precetto normativo il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze (art. 26 comma 3 d. lgs. 81/2008). Il DUVRI deve obbligatoriamente far parte della documentazione relativa l'appalto nonché, essere adeguato in funzione dell'evoluzione dei lavori, servizi e forniture. Le disposizioni della norma non si applicano:

- ai servizi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi
- ai servizi di natura intellettuale
- alle mere forniture di merce o attrezzature
- ai servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all'allegato XI al D.Lgs. 81/2008.

Nel campo di applicazione del d.lgs. 163/2006 tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto. La disposizione individua lo strumento, ma non ne definisce un assetto strutturale specifico, tanto che gli unici elementi utili sono desumibili dall'allegato XV parte II. Lo schema del DUVRI per gli appalti di beni e servizi può quindi seguire una linea strutturale sviluppabile autonomamente dalla stazione appaltante. L'art. 26 comma 1 lett. b) d. lgs. 81/2008 impone alla stazione appaltante-

committente (datore di lavoro) di informare l'appaltatore sui rischi specifici dell'appalto. L'autorità di vigilanza sui contratti pubblici con la determinazione n. 3/2008 ha fornito importanti precisazioni in ordine agli elementi di rischio che devono essere considerati in relazione al DUVRI sono individuabili come rischi specifici dell'appalto:

- quelli 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
- quelli derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste espressamente dal committente che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

I rischi da interferenze sono invece riconducibili ai:

- rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- rischi immessi nel luogo di lavoro dal committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Dal quadro normativo anzidetto discende,in capo alla stazione appaltante (committente – datore di lavoro) l'obbligo di procedere ad un'analisi dettagliata dei rischi specifici e da interferenza nonché di individuare le misure atte alla eliminazione o riduzione dei predetti rischi.

I costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze vanno tenuti distinti dall'importo a base di gara e non sono soggetti a ribasso. In fase di verifica dell'anomalia, detti costi non formano oggetto di alcuna verifica essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stazione appaltante.

2. Introduzione

Il presente documento contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi l'appalto di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Collesano presso le sedi di Via Imera e Via Tommaso Villa, compreso l'uso della cucina comunale sita nel plesso di Via Imera.

COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Collesano
Indirizzo	C.so Vittorio Emanuele, 2
Sindaco	Dotto. Angelo di Gesaro
Telefono /fax	0921 661158 - 0921 664676 – 0921 661205
Codice Fiscale	
RUP	Dott.ssa Maria Dispenza
RSPP comunale	

RECAPITI SCUOLE

Scuola Infanzia Via Imera		
Scuola elementare Via Tommaso Villa		
Dirigente scolastico	Nominativo	
	Recapito	
R.L.S.	Nominativo	
	Recapito	
RSPP scolastico	Nominativo	Ing. Vincenza Randazzo
	Recapito	
Medico Competente	Nominativo	
	Recapito	
Addetti al servizio di prevenzione e protezione	Scuola Infanzia Via Imera	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola elementare Via Tommaso Villa	
	Nominativo	
	Recapito	
Addetti emergenze antincendio	Scuola Infanzia Via Imera	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola elementare Via Tommaso Villa	
	Nominativo	
	Recapito	
Addetti servizio di primo soccorso	Scuola Infanzia Via Imera	
	Nominativo	
	Recapito	
	Scuola elementare Via Tommaso Villa	
	Nominativo	
	Recapito	

ORGANO DI VIGILANZA

Denominazione	Indirizzo	Telefono/fax/e.mail
ASL		
Ispettorato Provinciale del lavoro		

DATI IMPRESA APPALTATRICE

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono – fax	
E mail	
Codice fiscale /partita Iva	
CCIAA	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	
Datore di Lavoro	

RSPP	
RLS	
Medico Competente	
Addetti Primo Soccorso	
Addetti Emergenze antincendio	

3. Descrizione del servizio e dell'attività oggetto dell'appalto

Le attività oggetto dell'appalto consistono in:

- fornitura, deposito/conservazione delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il centro di cottura sito nel plesso di Via Imera
- fornitura delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate etc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio (tovaglie, tovaglioli etc)
- fornitura di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio, i detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alla normative vigenti in materia
- Trasporto dei pasti presso la sede di Via Tommaso Villa
- Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio compreso l'allestimento dei tavoli dei refettori, lo sbarazzo, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi;
- Pulizia, sanificazione, riordino dei locali cucina e relativi arredi ed attrezzature, dei locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia e di consumo necessario) nell'osservanza scrupolosa delle norme igieniche vigenti.

Durante lo svolgimento del servizio saranno presenti, di regola insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento/sorveglianza degli alunni che usufruiranno della mensa in ogni caso non è esclusa la presenza di eventuale personale comunale e/o terzi estranei.

Non è prevista di norma la presenza di personale comunale durante l'espletamento del servizio e delle fasi di lavoro connesse (pulizia dei locali approvvigionamento derrate e stoviglie etc.)

I piatti proposti giornalmente non devono essere diversi (né per quantità né per qualità) da quelli indicati dal menù autorizzato dai responsabili dei servizi competenti dell'ASL competente per territorio. Rimangono a carico dell'ente appaltante le spese relative a:

energia elettrica, acqua potabile, gas metano oltre che la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile.

L'orario preciso di somministrazione dei pasti sarà concordato con il dirigente scolastico e comunicato al responsabile del servizio.

La ditta appaltatrice dovrà elaborare il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Dirigente Comunale responsabile del servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni necessarie.

Per quanto non meglio specificato in questa sezione si rimanda al capitolato d'oneri allegato al bando.

Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi come previsto dall'art. 59 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008.

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività è assolutamente vietato fumare.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona (insegnante, alunno, genitore, pubblico esterno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia pertanto soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Sul punto si richiama espressamente la disposizione contenuta nella determinazione n.3/2008 dell'A.V.C.P. “appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono, all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è il committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio. Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali dirigenti, alunni ed anche personale esterno”

I luoghi interessati all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto sono di proprietà comunale (refettori, spogliatoi, servizi igienici) situati all'interno dei seguenti plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia Via imera
- scuola elementare Via Tommaso Villa.

All'interno degli stessi non vengono svolte attività scolastiche ne tanto meno attività istituzionali del Comune.

L'appalto avrà durata da febbraio a maggio 2017

4. Valutazione del rischio

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all'individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività di committente e l'impresa che partecipano ai lavori, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

L'indagine, a cura del committente potrà svolgersi attraverso:

- l'invio di un questionario al fornitore volto ad identificare i pericoli in relazione alle possibili interferenze e la indicazione di misure da adottare
- il sopralluogo congiunto fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze;
- la riunione congiunta fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi ed interferenze.

Questa attività dovrà concretizzarsi con la valutazione quantitativa del rischio da allegarsi al contratto in essere fra le parti.

Il rischio è definito come funzione di D (gravità e conseguenze – danno ai lavoratori) e di P (probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze) cioè

$$R = f(D,P)$$

R = entità del rischio

D = gravità delle conseguenze

P = probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze

Determinazione della probabilità P

La probabilità P, espressa come il numero di volte in cui il danno può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori: proprietà/capacità del fattore, tempo di esposizione al pericolo, preparazione professionale dei soggetti esposti. Il valutatore avrà il compito di considerare tutti e tre i fattori e di considerarli in un valore numerico di probabilità (P) come indicato nella tabella

PROBABILITÀ CHE SI VERIFICHINO UN INFORTUNIO		
Valore	Livello	Definizioni/criteri
5	Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori Si sono già verificati danni della stessa mancanza rilevata nella stessa Azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda
4	Probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno anche se non in modo automatico o diretto È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in azienda
3	Poco probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi Sono noti rarissimi episodi già verificatisi Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
2	Improbabile	La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti Non sono noti episodi già verificatisi Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità
1	Non prevedibile/ quasi impossibile	Non sono rilevabili carenze o elementi che possono far ipotizzare il rischio Non sono noti ai valutatori episodi già verificatisi in azienda né presso altri

Determinazione del danno D

L'intensità del danno (o entità del danno) è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell'evento e del livello delle conseguenze ad essi provocato (valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa o conseguenze invalidanti permanenti). Il valutatore può utilizzare la tabella seguente al fine di determinare il fattore danno ed il suo indice al fine della valutazione del rischio.

ENTITÀ DEL DANNO		
Valore	Livello	Definizione/criteri
5	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave
4	Grave	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenza assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o conseguenze irreversibili lievi
3	Medio	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro fino a 40 giorni
2	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro fino a 15 giorni
1	Estremamente basso	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze ridotte e assenza dal lavoro sino a 3 giorni

La quantificazione del rischio si effettua in base alla tabella sotto riportata (matrice di analisi della stima del rischio) secondo la relazione $R = D \times P$

TABELLA DEL RISCHIO $R = P \times D$						
	DANNO	Estremamente basso	lieve	Medio	grave	Gravissimo
PROBABILITÀ		1	2	3	4	5
Altamente probabile	5	5	10	15	20	25
probabile	4	4	8	12	16	20
Poco probabile	3	3	6	9	12	15
improbabile	2	2	4	6	8	10
Non prevedibile quasi impossibile	1	1	2	3	4	5

In ultima analisi si definisce una graduatoria per i valori di rischio

DETERMINAZIONE DEL RISCHIO	
17-25	GRAVISSIMO
13-16	GRAVE
9-12	MEDIO
5-8	BASSO
1-4	ESTREMAMENTE BASSO

VALUTAZIONE DEI RISCHI E DELLE MISURE DA ADOTTARE

FATTORI DI RISCHIO		DESCRIZIONE RISCHIO/SITUAZIONE	P PROBABILITÀ	D DANNO	RISCHIO		MISURE ADOTTATE
RISCHIO DI CADUTA OPERATORI	Sovralimento a livello	I pavimenti sono in buono stato di conservazione, riduce il rischio dovuto alla presenza di liquidi in zone di percorrenza o ingombri nel pavimento	2	2	4	ESTREMAMENTE BASSO	Calzare sempre calzature con suola antiscivolo e prestare la massima attenzione nel caso di zone scivolose o con presenza di ingombri. In caso di eventuali sversamenti di sostanze liquide procedere immediatamente alla loro rimozione. Utilizzare adeguata segnaletica per evidenziare la presenza di superfici bagnate che possono essere oggetto di transito, sia esso personale aziendale che scolastico o comunale.
RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI	Cadute di materiale movimentati manualmente o da piccola altezza di peso moderato (fino a 20 kg con rischi per gli arti inferiori)	Il rischio si presenta durante la fase di approvvigionamento delle derrate alimentari o nel loro trasporto dal deposito alla cucina, durante la movimentazione dei pasti nei contenitori per immetterli nel mezzo di trasporto verso le altre sedi di somministrazione, sia durante la somministrazione dei pasti	2	3	6	BASSO	Calzare sempre calzature con puntale a protezione del piede. Verificare le condizioni di stabilità degli scaffali di deposito e non sostare in prossimità di essi
INCENDIO EMERGENZA	Rischio infortunio dovuto a evacuazioni in caso di emergenza. Il rischio incendio è dovuto alla presenza di fuochi in cucina alimentari a gas	Urti, caduta intrappolamenti durante un'evacuazione per mancata conoscenza della via di esodo Incendio	2	4	8	BASSO	Fornire copia del piano di emergenza scritto della SPP scolastico e comunque fornire informazioni sulle procedure di evacuazione sui percorsi di esodo e sulle figure aziendali addetti alle situazioni di emergenza. Si devono vietare i fumi sui luoghi di lavoro, si deve provvedere alla formazione in caso di emergenza, verificare sempre che le manopole dei fornelli siano in posizione corretta, verificare periodicamente il corretto funzionamento del sistema di sicurezza di cui sono dotati i locali cucina, verificare il corretto mantenimento delle vie di aerazione e vie di esodo ai quali devono essere sempre sgombrati di materiale combustibile e infiammabile e da ostacoli di alcun genere, cagione simulazioni di emergenza documentate.
RISCHI INFORTUNISTICI DI NATURA MECCANICA	Rischio di contatto con materiali e oggetti a temperature elevate o/o fiamme	Il rischio di infortunio dovuto a scottature per contatto con superfici a temperature elevate e/o fiamme libere si può presentare principalmente nei locali cucina durante la preparazione dei pasti per la presenza di fornelli e superfici a temperature elevate (pentole in acciaio, piani cottura, piastre, friggitrici etc.)	2	3	6	BASSO	L'amministrazione Comunale garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni legislative in materia di igiene e sicurezza sull'uso di lavoro degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione dell'impresa appaltatrice. Sono disponibili i libelli di uso e manutenzione di tutte le attrezzature presenti. Gli operatori esterni dovranno utilizzare tali apparecchiature limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto ed in base alle

							formazione ricevuta. Verificare periodicamente il corretto stato d'uso delle attrezzature di lavoro presenti nella cucina e nei luoghi di somministrazione dei pasti.
	Rischio da contatto con materiali taglienti ed appuntiti (vetri, utensili, forchettoni, forche, ecc.)	Il rischio di infortunio dovuto a contatto con materiali taglienti si può presentare durante alcune fasi dell'attività oggetto dell'appalto, quali preparazione pasti, pulizia stoviglie, pulizia locale mensa, smaltimento rifiuti, e comunque a seguito dell'utilizzo di coltelli, affettatrici e similari	2	2	4	ESTREMAMENTI E BASSO	Gli operatori con compiti di preparazione pasti, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti e riassetto delle sedi di refezione dovranno essere muniti di indumenti adeguati all'attività svolta e DPI per gli arti superiori, evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forchettoni ed attrezzature simil. al fine di ridurre la possibilità di ferirsi o di finire accidentalmente, verificare sempre il corretto stato di manutenzione delle attrezzature presenti in cucina.
RICCHI DI INFORTUNI DA VEICOLI MOBILI	Rischio di investimento dovuto a transito di mezzi mobili (macchine operatrici e automezzi)	Vi può essere un rischio di investimento per la presenza di automezzi nei piazzali cioè aree di accettazione merce (derrate alimentari e stoviglie) e durante il trasporto dei pasti dal punto di preparazione alle altre sedi di somministrazione	2	4	9	BASSO	Infornare gli addetti circa la zona di transito dei mezzi e sulla destinazione delle aree dei piazzali limitati la zona di preparazione dei pasti. Eseguire adeguata formazione del personale. I veicoli aziendali per la fornitura di derrate e materiali connessi all'espletamento dell'appalto, possono accedere attraverso un cortile esterno e all'interno dello stesso verranno riservati delle aree per la sosta dei mezzi aziendali, essendo presenti mezzi di altra realtà. Bisogna informare tutti gli utenti dei piazzali delle esigenze aziendali per quanto riguarda la movimentazione dei mezzi.
INTERFERENZE UMANE DIRETTE	Infortunio dovuto ad azioni umane involontarie di colpire investite causare inciampo etc.	Interferenze si possono prevenire nel momento in cui il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico si trovano ad attraversare gli stessi spazi nello stesso momento	1	2	2	ESTREMAMENTI E BASSO	Ove vi siano situazioni di sovrapposizione, bisogna informare gli addetti di una struttura della presenza del personale dell'altra a vicinanza, e programmare eventuali fasi di lavoro in modo da ridurre al minimo le interferenze suddette. Porre attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura specie durante la movimentazione dei pasti, verificare che il percorso da eseguire sia libero da eventuali attrezzature (giocattoli, materiale di cancelleria etc).
RICCHI DI NATURA CHIMICA	Rischio di contatto cutaneo con sostanze chimiche che possano comportare pericoli	è previsto l'uso di sostanze e prodotti chimici per la pulizia dei locali mensa e cucina	2	2	4	ESTREMAMENTI E BASSO	Gli operatori dell'appalto devono essere muniti di adeguati DPI e dovranno essere forniti sul corretto uso e stoccaggio delle sostanze usate per la pulizia degli ambienti di lavoro, devono essere presenti sul luogo di lavoro tutte le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e bisogna provvedere alla informazione dei dipendenti sui contenuti delle stesse.

RISCHI DI NATURA BIOLOGICA	Rischio di esposizione ad agenti biologici potenziali (tetano, leptospira, salmonella etc)	Il rischio si presenta durante le fasi di preparazione dei cibi, la distribuzione dei pasti, la pulizia e lo sgombero dei locali mensa e refettorio, smaltimento rifiuti	2	2	4	ESTREMAMENTE BASSO	Si fa riferimento al piano di autocontrollo della ditta appaltatrice, mentre per le attività di smaltimento rifiuti bisogna formare sul corretto utilizzo dei contenitori per la raccolta.
----------------------------	--	--	---	---	---	--------------------	--

5. Prescrizioni di ordine generale per ridurre i rischi nei luoghi di lavoro

Oltre la valutazione dei rischi con le misure da adottare descritte al punto 4, per tutti i luoghi di lavoro valgono le prescrizioni generali di seguito descritte:

a. USCITE DI SICUREZZA E VIE DI ESODO

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, bibite o altro) anche se temporanei.

L'impresa che fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Deve inoltre essere informata sugli incaricati della gestione delle emergenze designati ai sensi del D.lgs. 81/2008 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

I mezzi di estinzione devono essere sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

b. BARRIERE ARCHITETTONICHE – ASSENZA DI OSTACOLI

Nello svolgimento delle attività non si devono creare barriere architettoniche ostacoli alla percorrenza dei luoghi non assoggettati all'intervento.

Occorre segnalare adeguatamente il percorso alternativo e sicuro per gli utenti.

Attrezzature e materiali di lavorazione dovranno essere collegate in modo tale da non poter costituire inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se ne deve, inoltre, l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni.

Nel caso di impianti di sollevamento, sarà posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

c. ACCESSO AUTOMEZZI

Gli automezzi della ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, aree di sosta della scuola nei limiti del necessario e comunque a velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o altri automezzi, sarebbe opportuno stabilire e riservare

uno spazio solo per i mezzi aziendali in prossimità della zona di scarico merce e nella zona di carico dei pasti per il loro trasporto alla sede di Via Tommaso Villa.

d. APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI DI LAVORO

L'impresa deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte, non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, in caso contrario bisogna utilizzare prese spina industriale conformi alla norma EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione del conduttore che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

e. INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Committente. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

f. ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art.15 d.lgs. 81/2008) verificando la presenza della marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e compatibilità elettromagnetica (con esplicito riferimento al D.Lgs. 81/2008) le schede di sicurezza e cautele nell'utilizzo.

Tale documentazione deve essere mantenuta a disposizione del servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e degli organi di controllo.

L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati.

Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al servizio di prevenzione e protezione aziendale, un certificato di conformità e un fascicolo tecnico appositamente predisposto, conformemente alla direttiva Macchine (DPR 459/96).

Per i prodotti chimici presenti, compresi prodotti per la pulizia, dovrà essere richiesta alle ditte fornitrici, la scheda di sicurezza chimico-tossicologica che, in forma comprensibile, dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche se sprovviste di tale scheda.

g. EMERGENZA GAS

Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare persone presenti, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese etc.).

In caso di fuga di gas bisogna disattivare l'alimentazione elettrica, dell'intero stabile e chiudere le valvole presenti sia all'interno del vano cucina che all'esterno.

Una volta chiuse le alimentazioni chiamare il servizio di emergenza della società erogazione del gas al fine di verificare eventuali perdite in essere.

h. USO PRODOTTI CHIMICI DETERGENTI

L'impiego di prodotti chimici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza tecnica. Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. È espressamente fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

i. USO FIAMME LIBERE

Le attività lavorative che necessitano l'impiego di fiamme libere saranno precedute:

- dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento
- dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità del luogo di intervento
- dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente anche l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

j. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano all'interno dei locali messi a disposizione dal Committente Comune di Collesano, in cui sono presenti inoltre attrezzature e arredi di proprietà dello stesso committente.

I beni consegnati sono riportati nell'elenco allegato al bando di gara e saranno oggetto di verifica in sede di insediamento e consegna lavori in contraddittorio fra le parti.

L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti l'appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. A cessazione del contratto, tutti i beni dovranno essere riconsegnati con verbale di riconsegna effettuato in contraddittorio fra le parti.

Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga opportuno sostituire o integrare le attrezzature consegnate, potrà farlo a proprie spese previa autorizzazione del committente.

Ogni situazione di guasto, malfunzionamento o attività di manutenzione ordinaria dovrà essere comunicata al committente.

L'ingresso nel locale cucina dove si trovano le attrezzature di maggior valore economico, sarà riservato ai dipendenti dell'appaltatore ed al personale espressamente autorizzato dal Comune.

Le spese di manutenzione ordinaria sono a carico dell'appaltatore al fine di garantire l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Sarà compito del personale dell'appaltatore verificare la chiusura delle utenze una volta completato il servizio giornaliero.

k. COOPERAZIONE ALL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

La ditta appaltatrice deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze.

In particolare non dovrà lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali di pulizia, quali alcool o detergenti, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività di servizio.

Dovrà adottare nello svolgimento delle attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:

- osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
- utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i DPI messi a disposizione dei lavoratori;
- non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni e/o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
- segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità per far eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

Occorre altresì che si individuino:

- i responsabili per la gestione emergenze;
- gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della ditta appaltatrice
- i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte sui luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- l'autorità scolastica ha nominato il responsabile per la sicurezza sul luogo di lavoro;

- è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica.

COSTI DELLA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 81/2008 che cita:

5. nei singoli contratti di subappalto, di appalto o di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli artt. 1559 ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1665, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificatamente indicati pena la nullità ai sensi dell'art. 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare, o ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale

Pertanto in conformità al citato art.26 comma 5 del d.lgs.81/2008 si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

DESCRIZIONE	U.M.	COSTO UNITARIO	QUANTITÀ	TOTALE
Segnale di avviso pavimento bagnato in polipropilene di colore giallo	cad	€ 50,00	2	€ 100,00
Cartellonistica con indicazioni "divieto d'ingresso"; "Vietato entrare"; "pericolo caduta"	cad	€ 10,00	5	€ 50,00
Riunioni di coordinamento, formazione ed informazione specifica	A corpo	€ 350,00	1	€ 350,00
			TOTALE	€ 500,00

FIRME

IL DATORE DI LAVORO DEL COMUNE

IL DATORE DI LAVORO DELLE SCUOLE

L'IMPRESA APPALTATRICE

A. Altomare



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90019 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL:
df.saluteprevenz@asppalermo.org

9/11

*26/11/11
825*

Pat 22/11/11

lot. 186/AS

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

PIANO ALIMENTARE

Lunedì

Minestrone con pasta	
- Pasta	gr. 100
- Verdure Miste	gr. 250
Frittata di patate	
Uovo intero	1
Patate	gr. 60
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 200
Panc	gr. 50

[Faint handwritten notes or signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Guzmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841780829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C d C n 11.1.01.04 1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90018 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
dr.svein@com.cefalu@asspalermo.org

Prot. 2212/17.c.

26.01.2017
825
[Signature]
Prot. 886/17
[Signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Italo

Pasta al pomodoro

- Pasta di grano duro	gr.	100
- Salsa di pomodoro	gr.	80
- parmigiano grattugiato	gr.	20
Merluzzo al forno	gr.	120
Spinaci	gr.	180
Olio d'oliva extravergine	gr.	5
Frutta fresca di stagione	gr.	180
Pane	gr.	50

117

[Signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cuernano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
or.evanzionecefalu@asppalermo.org

26/07/2011
925
cgl/m

Post 2210LT r.

Via 88/101/101

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Mercoledì

Pasta e lenticchie

- Pasta di grano duro gr. 50
- Lenticchie gr. 40
- Petto di pollo gr. 90
- Patate fritte gr. 100
- Olio d'oliva extravergine gr. 10
- Frutta fresca di stagione gr. 250
- Pano gr. 50



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
Sede legale: Via G. Cusmano, 2* - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05541760929 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n 1.1.1.01.04.10.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ
Telefono
0921 - 925789 FAX 0921 - 925790
EMAIL
dr.ivan@docerpetit@asppalermo.org

Prof. Diabate

26
2018
BCS
21/08/2018
[Signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Gnocchi

Gnocchi con salsa pomodoro

- gnocchi di patate gr. 150
- Salsa di pomodoro q.tà bastate
- parmigiano grattugiato gr. 20
- Hamburger di manzo gr. 120
- Insalata mista gr. 100
- Olio d'oliva extravergine gr. 5
- Frutta fresca di stagione gr. 200
- Pane gr. 30

[Signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841780629 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro A. 1 90018 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
it.kurziozocce@asppalermo.org

Int. 22104 c.

26
825

Int. 586/100

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

PIANO ALIMENTARE

1000 kcal

Pasta con ragù

- Pasta di grano duro	gr.	100
- ragù di carne	gr.	40
parmigiano grattugiato	gr.	10
Vitello panato	gr.	100
Carote a vapore	gr.	100
Olio d'oliva extravergine	gr.	10
Frutta fresca di stagione	gr.	200
Pane	gr.	50



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Costanzo, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841780629 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90013 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
E-MAIL: prevenzione@asppalermo.org

Ind. matric.

2° All. matric.

*26/09/11
BZS*

Ind. matric.

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Lunedi

Pasta con piselli

- Pasta di grano duro

- piselli freschi

Petto di pollo

Carote a vapore

Olio d'oliva extravergine

Frutta fresca di stagione

Pane

gr.	100
gr.	50
gr.	150
gr.	200
gr.	10
gr.	200
gr.	50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusani, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALU

Telefono
0921 - 926788 FAX 0921 - 926790
EMAIL
di.evenco@cefalu.asppalermo.org

Prot. 7212/1 c.

*26/10/10
825*

[Handwritten signature]

V. 886/m

[Handwritten signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Pasta con ricotta di mucca

- Pasta di grano duro

- ricotta fresca locale

Vitello panato

Patate a forno

Olio d'oliva extravergine

Fruita fresca di stagione

Pane

gr. 100

gr. 60

gr. 120

gr. 150

gr. 10

gr. 200

gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P.I.V.A. 05541750828 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1001

Via Aldo Moro n. 1 90018 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926780 FAX 0921 - 926780
EMAIL
bf.evaggelocetani@asppalermo.org

not. 10819 c.

*26/11/2011
845*

q/h

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare mercoledì Pranzo

Riso e fagioli	
- Riso	gr. 60
- fagioli	gr. 40
- Prosciutto cotto	gr. 80
- Fagiolini freschi	gr. 150
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 150
Pane	gr. 40

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sepe legale: Via G. Cusmano, 24 - 00141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.G. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
el.erviziocentrocefalu@asppalermo.org

26 APR 2017
925
[Signature]

Prof. ecc / mes

Prof. mult. c.

[Signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Pasta pomodoro e parmigiano	<i>Gr. 200</i>	
- Pasta di grano duro	gr.	100
- Salsa di pomodoro	gr.	80
- parmigiano grattugiato	gr.	20
Frittata di patate		
- Uovo intero	n.	1
Patate	gr.	80
Olio d'oliva extravergine	gr.	5
Frutta fresca di stagione	gr.	200
Pane	gr.	50

[Signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
CdC n 111.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro A. 1 90015 CEFALÙ

Telefono

0921 - 926789 FAX 0921 - 926790

EMAIL

ef.serviziocesfalu@asppalermo.org

Prot. 22/10/T.c

16

10/03/2005

[Signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Le merende

Pasta olio e parmigiano

- Pasta di grano duro	gr. 100
- Olio extravergine d'oliva	gr. 20
- parmigiano grattugiato	gr. 20
Merluzzo al forno	gr. 100
Patate al forno	gr. 100
Frutta fresca di stagione	gr. 200
Pane	gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Guzmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono
0921 - 928789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
at_erviziocentro@asppalermo.org

Post 22/10/T.C

Elkime

9/12

*26/11/11
BLS*

N. 28/11/11

BAMBINO/A DI SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Lenchi

Minestrone con pasta

- Pasta di grano duro	gr.	70
- Verdure miste	gr.	200
- Parmigiano grattugiato	gr.	10
Frittata di patate		
uovo intero		1
patate	Gr.	60
Olio d'oliva extravergine	Gr.	5
Frutta fresca di stagione	Gr.	150
Pane	Gr.	30

9/12



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Azzà Moro n. 1 90019 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926769 FAX 0921 - 926790
EMAIL
cf.214@unipalermo.it

Prof. 22/10/11

22/10/11
B2S

P. J. BAC/MS

BAMBINO/A DI SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Mercoledì

Pasta al pomodoro

- Pasta di grano duro
- Salsa di pomodoro
- Parmigiano grattugiato
- Merluzzo al forno
- Spinaci
- Olivo d'oliva extravergine
- Frutta fresca di stagione
- Pane

gr.	80
gr.	60
gr.	10
gr.	80
gr.	60
gr.	5
gr.	150
gr.	30



ASIENDA SANITARIA PROVINCIALE
Sede legale: Via G. Guzmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05541760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1110104.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL
pr.prevenzionecefalu@asppalermo.org

via 220/10

*26/11/11
865*

ETI

P. J. Palermo

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Italo Debi

Pasta e lenticchie	
- Pasta di grano duro	gr. 40
- Lenticchie	gr. 20
Petto di pollo	gr. 80
Patate fritte	gr. 100
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 200
Pane	gr. 30

Il. Debi



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841780829

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O. TERRITORIALE DI PREVENZIONE CEFALU'

C.O.C. 111 01 04 1 001

VIA ALDO MORO 1 - 90018 - CEFALU' TEL. 0921-626788 FAX 0921 926790

26/11/11
BLS

PH

1.1.826/mr

Prot. 2210/11 c

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Gravest

Pranzo

Gnocchi con salsa di pomodoro e parmigiano

- gnocchi di patate

- salsa di pomodoro

- parmigiano grattugiato

Hamburger di manzo

Olio d'oliva extravergine

Carote a vapore

Frutta fresca di stagione

Pane

Gr. 150

Gr. 60

Gr. 10

Gr. 80

Gr. 5

Gr. 80

Gr. 150

Gr. 30

IL DIRETTORE



ASP
PALERMO
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 00541760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90018 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 926788 FAX 0921 - 926790
EMAIL:
oc.kivoc.com@cefalula.asppalermo.org

Post 925/10

*26/01/2011
825*

[Handwritten signature]

Post 886/100

[Handwritten signature]

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

PIANO ALIMENTARE

Venerdì

Pasta con ragù

- Pasta di grano duro
- Ragù di carne
- parmigiano grattugiato
- Passata di pomodoro q.b.

Vitello panato

Carote a vapore

olio extra vergine

Frutta fresca

Pane

gr. 70

gr. 30

gr. 10

gr. 80

gr. 80

gr. 5

gr. 150

gr. 30





AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05841760029 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.101.04.1.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90018 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL:
di.prevenzione@asppalermo.org

Pub 22/12/10

1/2

[Signature]

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Linea

Pasta con piselli

- Pasta di grano duro	gr.	80
- piselli freschi	gr.	30
Petto di pollo	gr.	100
Carote al vapore	gr.	150
Olio d'oliva extravergine	gr.	5
Frutta fresca di stagione	Gr.	150
Pane	Gr.	30

[Signature]

Altamente

*12/11/10
325*

Pub 22/12/10

[Signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P.I.V.A. 05541700829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 111.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono

0921 - 926789 FAX 0921 - 926790

EMAIL

br.avenzionoc@asppalermo.org

26/01/2011
925

[Handwritten signature]

[Handwritten note]

[Handwritten signature]

[Handwritten note]

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

[Handwritten note]

Pasta con ricotta di mucca

- Pasta di grano duro	gr.	70
- ricotta fresca locale	gr.	40
Vitello panato	gr.	100
Patate a forno	gr.	100
Olio d'oliva extravergine	gr.	5
Frutta fresca di stagione	gr.	200
Pane	gr.	30

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale Via G. Cusmano 24 - 90141 PALERMO
CF e P. I.V.A. 05641760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 111.01.04.10.0.1

Via Ann. Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono

0921 - 926789 FAX 0921 - 926790

EMAIL

SE.0262500@cefalu.asppalermo.org

26/11/11
825

[Handwritten signature]

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare
Mercoledì

Pranzo

Riso con fagioli	
- Riso	gr. 40
- fagioli	gr. 20
- Prosciutto cotto	gr. 60
- Fagiolini freschi	gr. 100
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 150
Pane	gr. 30

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P.I.V.A. 05841760629 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.00.1

Via Azis Ford - 1 90045 CEFALÙ

Telefono

0921 - 926769 FAX 0921 - 926760

EMAIL

U.O. Territoriale di Cefalù@asppalermo.org

Prot. 2920/10

20/11/10
BES
Dott. G. G. G.

BAMBINO/A DI SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Freddo

Pasta pomodoro e parmigiano

- Pasta di grano duro

- Salsa di pomodoro

- Parmigiano grattugiato

Frittata di patate

uovo intero

patate

Olio d'oliva extravergine

Frutta fresca di stagione

Pane

gr. 70

gr. 60

gr. 10

1

Gr. 60

Gr. 5

Gr. 150

Gr. 30





AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Guarnino, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P.I.V.A.: 02841760828

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O. TERRITORIALE DI PREVENZIONE CEFALU'

C.D.C. 111 01 04 1 001
VIA ALDO MORO 1 - 90015 - CEFALU' TEL. 0921-926789 - FAX 0921-926790

Post 12/10/11 c.

BAMBINO/A SCUOLA MATERNA

Piano Alimentare

Venerdì

Pasta olio e parmigiano	
- olio d'oliva extravergine	gr. 10
- pasta di grano duro	gr. 70
- parmigiano grattugiato	gr. 10
Merluzzo al forno	gr. 80
Patate a forno	gr. 60
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 150
Pane	gr. 30

OK



COMUNE DI COLLESANO
PROVINCIA DI PALERMO

C.a.p. 90016 - Corso Vittorio Emanuele n. 2

Il proponente
Maria dr Dispensa

SERVIZIO
Serv. sociali, Scuola e
Cultura

Il responsabile dell'area
Maria dr Dispensa
Serv. sociali, Scuola e Cultura

DETERMINAZIONE

Numero 0904 del 23/12/2016

N. interno 117 del 23/12/2016

Allegati (01)

OGGETTO

DETERMINA A CONTRARRE ed Approvazione Atti di gara per l'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - A.S. 2016/2017 PERIODO FEBBRAIO/ MAGGIO, ai sensi degli articoli 144 e 164 e ss. del D.Lgs. 50/2016, con il sistema PROCEDURA APERTA, ai sensi dell'Art. 60 D. Lgs 50/2016, mediante il criterio di aggiudicazione dell'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, nel rispetto dell'art. 85 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, nonché del punto 2 delle linee guida attuative del nuovo Codice degli Appalti in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.

PREMESSA

Premesso che

È scaduto il contratto relativo all'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria che effettuano il tempo prolungato;

Che per il periodo novembre/dicembre 2016 si è provveduto ad un affidamento temporaneo nelle more dell'espletamento della gara d'appalto;

Tenuto conto del numero degli alunni e del personale Docente e Ata aventi diritto, l'importo presunto del servizio è stato calcolato in complessivi € 42.518,26 Iva inclusa per il periodo febbraio/ maggio 2017;

Che con deliberazione di G.M. n.102 del 19.12.2016 è stato approvato il progetto dettagliato per il servizio di refezione scolastica;

Che al fine di garantire il servizio, è necessario procedere ad una nuova gara mediante procedura aperta, ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. 50/2016;

Considerato che, ai sensi dell'Art. 17, comma 4, lettera b) del D.Lgs. N°50/2016, i comuni non capoluogo di provincia possono procedere all'acquisizione di forniture e servizi di importo superiore a €9.000,00 euro e inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria mediante unione dei Comuni costituita e qualificata come centrale di committenza, ovvero associandosi e/o consorziandosi in centrali di committenza nelle forme previste dall'ordinamento;

Che con delibera di G.M. N°55 del 01/09/2016 il comune di Collesano ha approvato lo schema di convenzione per la costituzione della Centrale Unica di Committenza di cui il Comune di Caltavuturo è capofila;

Ritenuto che si debba procedere all'approvazione del Bando di gara, del Capitolato d'oneri, del Disciplinare di gara ed allegati per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria e dell'infanzia che effettuano il tempo prolungato per il periodo febbraio/maggio 2017 anno scolastico 2016/2017, mediante procedura aperta, ai sensi dell'Art. 60 del D.Lgs. 50/2016;

Visto l'Art. 192 del D.lgs n° 267/2000 che prescrive l'adozione di apposita determinazione a contrarre, indicante il fine da perseguire con contratto che si intende concludere, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne motivano la scelta;



COMUNE DI COLLESANO
PROVINCIA DI PALERMO

C.a.p. 90016 - Corso Vittorio Emanuele n. 2

Viste le linee guida approvate dall'ANAC per le procedure di affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria.

Visto il D.lgs N° 267/2000;

Visto il D.lgs N° 50/2016;

Visto il vigente D.A.ES.LL.;

Dare atto che la presente determinazione viene assunta nel rispetto delle norme vigenti;

Dare atto che la presente determinazione viene assunta nel rispetto delle norme vigenti;
Visto il regolamento di contabilità e quello per l'ordinamento degli uffici e dei servizi;
Visto il D.lgs n. 267 del 19 Agosto 2000.

DETERMINA

Di Procedere ad indire una procedura di gara per l'appalto della Concessione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e primaria a tempo pieno periodo febbraio/maggio 2017, ai sensi degli articoli 144 e 144 e ss. del D.lgs. 50/2016, con il sistema della procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 85 comma 4° del D.lgs 50/2016.

Di Approvare il bando di gara, il Capitolato d'oneri, il disciplinare di gara e gli allegati al presente atto, per farne parte integrante e sostanziale, per l'affidamento in concessione del servizio in parola, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria di questo Comune che effettuano il tempo prolungato per il periodo febbraio/maggio 2017 per un importo complessivo di € 42.515,20 Iva inclusa;

Di Dare atto che per la procedura in oggetto sarà acquisito il CIG prima della pubblicazione del Bando di Gara.

Di Stabilire, quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economica più vantaggiosa previsto dall'art. 35 del D.lgs 50/2016;

Di Fissare il termine di ricezione delle offerte in 15 giorni (quindici) decorrenti dalla data di pubblicazione del bando ricorrendo le ragioni d'urgenza previste dall'art. 60 comma 1° del D.lgs 50/2016;

Di Stabilire che il bando di gara, il disciplinare di gara, gli allegati, verranno pubblicati sul sito istituzionale, all'Albo pretorio dell'Ente e sul sito istituzionale della C.D.C. di Calteavuturo.

Di Assegnare alla "Centrale di Comittenza dell'Unione dei comuni Val D'Anara Settentrionale" le attività inerenti l'indizione della presente Procedura di Gara, secondo le caratteristiche indicate negli allegati atti di gara.

Di Stabilire che al fine di procedere all'esame delle offerte in base ai criteri valutazione stabiliti nel Bando/Disciplinare di Gara, con apposito ed ulteriore Atto e dopo la scadenza di presentazione delle Offerte, ai sensi dell'art. 3 della L.R. 12/2011 e s.m.i., tramite U.R.E.GA, sarà nominata, mediante sorteggio pubblico dei Commissari, apposita Commissione Tecnica, che sarà composta da n. 3 Commissari Tecnici, esperti nella materia del contratto della presente Gara di cui un esperto legale, ed uno il Presidente.

Di Dare Atto che il Contratto da stipularsi con la ditta aggiudicataria del servizio in oggetto, sarà del Tipo "Atto in forma Pubblica Amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Collesano con spesa a-carico esclusivo della ditta appaltatrice.

Di Stabilire che il contratto verrà stipulato a misura.

Di demandare al RUP tutti gli ulteriori adempimenti necessari per lo svolgimento della procedura di affidamento.



COMUNE DI COLLESANO
PROVINCIA DI PALERMO

C.a.p. 90016 - Corso Vittorio Emanuele n. 2

DI Accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità Amministrativa/Tecnica di cui art. 47 e all'articolo 147 bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del Responsabile del Servizio.

DI Dare Atto altresì ai sensi dell'Art. 8 bis della L. n. 341/1990 e dell'art. 1 c. 9 lett. e) della l. n. 190/2012 della inesistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale nei confronti del responsabile del presente procedimento.

DI Dare immediata esecuzione al presente provvedimento.

Data regolarità'

23/12/2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Maria Di Diapenna

Imputazione della spesa al bilancio:

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, 4° comma, del Decreto Legislativo 08.08.2005 n. 267.

Data contabile

23/12/2016

IL RESP. AREA EC. FINANZIARIA

Manganello Delia

Si attesta che copia della presente determinazione viene affissa all'albo pretorio comunale per quindici giorni consecutivi a partire:

Dal...:

Al...:

IL NEREO COMUNALE

LA RINSA GIOVANNA

A^o Settimanale



Sede legale: Via G. Cimano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. (V.A.): 02941760928 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90019 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 926790 FAX 0921 - 926790
EMAIL:
dr.zuccherini@asppalermo.org

[Handwritten signature]

26/07/2014
SIS

Prot. 2210/r.c.

22/07/2014

Prot. 126/108

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

PIANO ALIMENTARE

Lunedì

Minestrone con pasta	
- Pasta	gr. 100
- Verdure Miste	gr. 250
Frittata di patate	
Uovo intero	1
Patate	gr. 60
Olio d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 200
Pane	gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cosmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 00841790828 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 4 90015 CEFALÙ

Telefono
0921 - 928788 FAX 0921 - 928780
EMAIL
pr.asppalermo@asppalermo.org

26.07.2018
825
[Signature]

Prot. 2212/18-c.

27.07.2018

Prot. 886/mc

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

[Signature]

Piano Alimentare

[Signature]

Pasta al pomodoro	
- Pasta di grano duro	gr. 100
- Salsa di pomodoro	gr. 80
- parmigiano grattugiato	gr. 20
Merluzzo al forno	gr. 120
Spinaci	gr. 180
Olivo d'oliva extravergine	gr. 5
Frutta fresca di stagione	gr. 180
Pane	gr. 50

R.T.

[Signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cesareo, 24 - 90145 PALERMO
C.F. n° P. I.V.A. 05941760829 - www.asppalermo.it

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1-1-1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1-90015 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 525795 FAX 0921 - 525795
EMAIL:
or.serviziocentrali@asppalermo.it



[Handwritten signature]

Prof. 3210/11

[Handwritten text]

Prof. 856/105

[Handwritten signature]

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Mercoledì

Pasta e lenticchie

- Pasta di grano duro	gr. 50
- Lenticchie	gr. 40
Petto di pollo	gr. 90
Patate fritte	gr. 100
Olio d'oliva extravergine	gr. 10
Frutta fresca di stagione	gr. 250
Pane	gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cianciani, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05541700820 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.3.6.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 926789 FAX 0921 - 926790
EMAIL:
Dr. mariaconcetta@asppalermo.org

Prof. Ziaforte

2014

Prof. Saccaro

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Rozzi

Gnocchi con salsa pomodoro

- gnocchi di patate
- Salsa di pomodoro
- parmigiano grattugiato
- Hamburger di manzo
- Insalata mista
- Olio d'oliva extravergine
- Frutta fresca di stagione
- Pane

gr.	150
q.tà	bastante
gr.	20
gr.	120
gr.	100
gr.	5
gr.	200
gr.	30

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via S. Cuiomano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P.I.V.A.: 00845760829 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90019 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 026790 - FAX 0921 - 926790
EMAIL:
it.asppalermo@asppalermo.org

Ind. 22/04/11 c.

22/04/11

Pub. 08/06/11

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

PIANO ALIMENTARE

Veniale

Pasta con ragù

- Pasta di grano duro

- ragù di carne

parmigiano grattugiato

Vitello pinato

Carote a vapore

Olio d'oliva extravergine

Frutta fresca di stagione

Pane

gr. 100

gr. 40

gr. 10

gr. 100

gr. 100

gr. 10

gr. 200

gr. 50

[Handwritten signature]

2^a settimana



ASL PALERMO
AGENZIA SANITARIA PROVINCIALE
Sede legale: Via G. Costanzo, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05841700829 - www.aslpalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Giuseppe Cesareo n. 1 90011 CEFALÙ
Telefono:
0921 - 928790 FAX 0921 - 928790
EMAIL:
ut.territoriocefalu@aslpalermo.org



Prof. 27/10/17

Prof. 27/10/17

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Lunedì

Pasta con piselli	
- Pasta di grano duro	gr. 100
- piselli freschi	gr. 50
Petto di pollo	gr. 150
Carote a vapore	gr. 200
Olio d'oliva extravergine	gr. 10
Frutta fresca di stagione	gr. 200
Pane	gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via G. Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. 05041360828 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono

0921 - 926789 FAX 0921 - 926790

EMAS

Di www.asppalermo.org

Prot. 2210/12



Prot. 856/m

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Pasta con ricotta di mucca

- Pasta di grano duro

- ricotta fresca locale

Vitello panato

Patate a forno

Olio d'oliva extravergine

Frutta fresca di stagione

Pane

gr. 100

gr. 60

gr. 120

gr. 150

gr. 10

gr. 200

gr. 50

[Handwritten signature]



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via E. Colombo, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A.: 05041780629 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Alcamo n. 1 - 90045 CEFALÙ

Telefono
0921 - 926780 FAX 0921 - 926790
EMAS
it.asppalermo@asppalermo.org



26/07/2018
825

g/h

(ch. 105/19.c.)

2018/3

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare mercoledì Pranzo

Riso e fagioli	
- Riso	gr. 60
- fagioli	gr. 40
- Prosciutto cotto	gr. 80
- Fagiolini freschi	gr. 150
- Olio d'oliva extravergine	gr. 5
- Frutta fresca di stagione	gr. 150
- Pane	gr. 40



g/h

12



ASP
PALERMO
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via S. Damiano, 24 - 00141 PALERMO
C.F. e P. IVA: 00841750629 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via Aldo Moro n. 1 90016 CEFALÙ

Telefono
09171 - 091729 FAX 09171 - 091790
EMAIL
U.O. TERRITORIALE DI CEFALU@ASPPALERMO.ORG

26 OTT 2014

SES

Prof. S.C. / M.S.

Prof. M. S. C.

23 OTT 2014

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Pasta pomodoro e parmigiano

- Pasta di grano duro	gr.	100
- Salsa di pomodoro	gr.	80
- parmigiano grattugiato	gr.	20
Frittata di patate		
- Uovo intero	n.	1
Patate	gr.	80
Olivo d'oliva extravergine	gr.	5
Frutta fresca di stagione	gr.	200
Pane	gr.	50

Grain



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Sede legale: Via Di Cusmano, 24 - 90141 PALERMO
C.F. e P. I.V.A. / 05041700828 - www.asppalermo.org

Dipartimento di Prevenzione
U.O. Territoriale di Cefalù
C.d.C. n. 1.1.1.01.04.1.0.0.1

Via John May n. 1 90015 CEFALÙ

Telefono:
0921 - 826780 FAX 0921 - 826790
EMAIL:
uf.asppalermo@asppalermo.org

Prot. 22/10/14

22/10/2014

Ind. 88/100

BAMBINO/A SCUOLA ELEMENTARE

Piano Alimentare

Venerdì

Pasta olio e parmigiano

- Pasta di grano duro
- Olio extravergine d'oliva
- parmigiano grattugiato
- Merluzzo al forno
- Patate al forno
- Frutta fresca di stagione
- Pane

gr.	100
gr.	20
gr.	20
gr.	100
gr.	100
gr.	200
gr.	50