



COPIA

COMUNE DI BALZOLA

PROVINCIA DI ALESSANDRIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 58

**OGGETTO : AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER
L'A.S. 2012/2013 - APPROVAZIONE CRITERI DI GARA
E CAPITOLATO D'ONERI**

L'anno **DUEMILADODICI** addì **TRENTA** del mese di **GIUGNO** alle ore **11:00** nella sala delle riunioni.

Esaurite le formalità prescritte dal vigente Statuto , vennero per oggi convocati i componenti di questa Giunta Comunale .

Fatto l'appello risultano:

N° ORDINE	COGNOME E NOME		PRESENTI	ASSENTI
1	BERGOGLIO GIANFRANCO	SINDACO	SI	
2	TORRIANO MARCO	VICE SINDACO	SI	
3	COSTANZO ENRICO	ASSESSORE	NO	SI
4	RASCA DANIELA	ASSESSORE	SI	

Con l'intervento e l'opera del sig. ZURLO DR. Alberto - SEGRETARIO COMUNALE , riconosciuto legale il numero degli intervenuti , il Signor BERGOGLIO Gianfranco , nella sua qualità di SINDACO assume la presidenza e dichiara aperta la seduta.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che da diversi anni il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Balzola viene svolto mediante affidamento in appalto, mancando in organico personale dipendente da destinare allo scopo;

CHE tale forma di gestione del servizio è stata prevista anche per l'A.S. 2012/2013, nella Relazione Previsionale e Programmatica per l'anno 2012 e nel Bilancio Pluriennale 2012/2014, approvato unitamente al Bilancio di Previsione per l'anno 2012, con Deliberazione di C.C. n. 7 del 12.03.2012, esecutiva ai sensi di legge;

RITENUTO necessario approvare il Capitolato d'oneri per l'espletamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Balzola per l' Anno Scolastico 2012/2013, dando incarico al Responsabile del Servizio competente di espletare le procedure di gara necessarie per l'affidamento dello stesso, mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

RITENUTO, altresì, di fissare in € 5,00 a pasto, oltre IVA di legge, il costo del servizio da porre a base di gara ;

VISTO il Capitolato d'oneri relativo all'oggetto, che si allega al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale;

VISTI i pareri favorevoli dei Responsabili del servizio resi ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 267/2000 ;

CON voti unanimi e palesi

DELIBERA

Di considerare le premesse parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

Di disporre l'affidamento in appalto a ditte esterne del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2012/2013 per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria, mancando in organico personale dipendente da destinare allo scopo, per il prezzo a base di gara di € 5,00 a pasto, oltre Iva;

Di approvare il capitolato d'oneri per l'espletamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Balzola per l'anno scolastico 2012/2013, dando incarico al Responsabile del Servizio di espletare le procedure di gara necessarie per l'affidamento del servizio;

Di dare atto che la spesa presunta complessiva massima dell'appalto, pari ad € 50.000,00 oltre iva 10% di € 5.000,00 , per un totale di € 55.000,00 , è stanziata agli interventi 1.04.01.03 e 1.04.02.03 del corrente Bilancio di Previsione e del Bilancio Pluriennale 2012/2014, per l' anno 2013 , oltre oneri per la sicurezza di cui all'allegato D.U.V.R.I. , determinati in € 50,00 che trovano imputazione all'intervento 1.04.01.03

Con separata ed unanime votazione, stante l'urgenza

DELIBERA

Di rendere la presente immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 , 4° comma del D.Lgs. n. 267/2000

COMUNE DI BALZOLA

Provincia di Alessandria

PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

ART. 49 Decreto Legislativo n. 267/2000

Provveduto all'istruttoria della pratica di deliberazione;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE alla proposta di adozione del provvedimento deliberativo ad oggetto "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER L'A.S. 2012/2013 - APPROVAZIONE CRITERI DI GARA E CAPITOLATO D'ONERI" in ordine alla regolarità tecnica .

Balzola, li 30/6/2012

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
F.to BERGOGLIO Gianfranco

PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

ART. 49 Decreto Legislativo n. 267/2000

Vista la proposta di deliberazione;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE alla proposta di adozione del provvedimento deliberativo ad oggetto "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI BALZOLA PER L'A.S. 2012/2013 - APPROVAZIONE CRITERI DI GARA E CAPITOLATO D'ONERI" in ordine alla regolarità contabile.

Balzola, li 30/6/2012

**IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO FINANZIARIO**
F.to ZURLO dr. Alberto

COMUNE DI BALZOLA
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA DI BALZOLA.**

Con il presente capitolato d'oneri si intende disciplinare il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'Infanzia e Primaria di BALZOLA . Tale servizio, da gestire in forma appaltata come da espressa volontà della Amministrazione Comunale, ha per oggetto specifico l'espletamento del servizio mensa da parte della ditta appaltatrice con relativa fornitura dei pasti nei modi e nei termini di seguito esposti.

A) TIPO DI PRESTAZIONI

La Concessionaria si obbliga e si impegna a fornire le seguenti prestazioni:

- ❖ Acquisto di derrate alimentari e materiale di consumo, preparazione e confezionamento dei pasti necessari per l'espletamento del servizio mensa, pasti che dovranno essere confezionati nell'edificio Scolastico della scuola dell'infanzia con utilizzazione delle specifiche strutture comunali che l'Ente metterà a disposizione dell'appaltatore;
- ❖ Distribuzione e somministrazione dei pasti nei locali, appositamente indicati dall'Amministrazione ;
- ❖ Predisposizione del refettorio;
- ❖ Preparazione dei tavoli per i pasti;
- ❖ Trasporto dei pasti per la sola scuola primaria dalla cucina della scuola dell'infanzia al refettorio della scuola primaria con mezzo del comune, dotato delle necessarie autorizzazioni ;
- ❖ Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ❖ Il servizio di distribuzione pasti avrà il seguente orario:
dalle ore 11,30 alle ore 13,30 per la Scuola dell'Infanzia su due turni , per la Scuola Primaria dalle ore 12,30 alle ore 14,00 nei giorni di lunedì , martedì e giovedì e dalle ore 13,00 alle ore 14,00 nei giorni di mercoledì e venerdì .
Qualora la mensa avesse termine prima delle ore 14,00 la Concessionaria dovrà provvedere al servizio assistenza alunni fino alle ore 14,00;

- ❖ Dovrà essere garantita costantemente la presenza del personale addetto alla distribuzione in rapporto adeguato al numero di alunni presenti nei locali refettorio, e comunque non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.
- ❖ E' richiesto, altresì, il servizio di assistenza alla mensa attraverso l'opera di idonei operatori; in particolare dovrà essere garantita la presenza di almeno due addetti che svolgano costantemente dalle ore 12,30 alle ore 14,00 il servizio di assistenza agli alunni durante il servizio mensa degli alunni della Scuola Primaria.
- ❖ Pulizia ed igiene degli ambienti, mobili, suppellettili, stoviglie di tutti i locali cucina della scuola e della sala mensa utilizzata, con relativa fornitura di materiale di pulizia tovaglioli di carta e lavaggio tovaglie.
- ❖ Il servizio comprende, altresì, la somministrazione della merenda per gli allievi della Scuola dell'infanzia;
- ❖ Realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.LGS. 155/97 e s.m.i. e secondo i principi di HACCP;

Il Comune, in caso di mutamento dell'esigenza, potrà ridurre le prestazioni richieste, comunicando il nuovo fabbisogno con preavviso di n. 3 (tre) giorni.

Si presume una fornitura complessiva massima per l'intero arco contrattuale di n. 10.000 pasti.

Eventuali variazioni in aumento del numero dei pasti, dovranno essere preventivamente concordate ed approvate con apposita Determinazione del Responsabile del Servizio.

Tale Determinazione, notificata alla Concessionaria, avrà valore di contratto integrativo.

B) CRITERI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA

Per l'approvvigionamento di tutti i prodotti alimentari forniti o utilizzati nello svolgimento del presente appalto si dovranno preferire i prodotti riconducibili alla cosiddetta "filiera corta" garantendo un approvvigionamento pari ad almeno il 30% del totale. Nello specifico ci si riferisce a:

- provenienza dei prodotti da agricoltura biologica o integrata
- prodotti stagionali
- prodotti freschi
- prodotti tipici con riferimento a precisi schemi di certificazione quali IGP o DOP.

Ai fini del contenimento dei consumi di risorse e della limitazione della produzione di rifiuti e di emissioni inquinanti si richiede:

- l'utilizzo di prodotti per la detergenza e la sanificazione a basso impatto ambientale;

- di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e il compostaggio della frazione organica;
- di sostituire i prodotti monouso in plastica con stoviglie lavabili e riutilizzabili;
- di utilizzare prodotti monouso in carta con requisiti ecologici

Di quanto sopra riportato dovrà essere fornita, entro 30 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, apposita relazione corredata da eventuali schede tecniche circa le modalità di approvvigionamento, i prodotti selezionati e ogni altro fattore utile ad una corretta individuazione degli elementi di cui al presente paragrafo.

C) GESTIONE MENSA SCOLASTICA – MENU'

Il menù giornaliero è uguale per gli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria ed è costituito come segue:

N° 1 primo piatto/ N° 1 secondo piatto/ N° 1 contorno/ frutta/ acqua nella quantità necessaria durante il consumo dei pasti. L'acqua utilizzata sarà quella dell'acquedotto, adeguatamente monitorata;

I pasti devono essere conformi al menù ed alle grammature predisposti dal Comune ed approvati dall'A.S.L. competente (Allegato A) e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche (Allegato B)

Il Responsabile del Servizio incaricato dall'Amministrazione può concordare con l'appaltatore ed autorizzare modifiche, variazioni ed integrazioni al menù base in relazione ad esigenze particolari ed imprevedibili.

D) DIETE SPECIALI

In caso di necessità, da documentarsi con idonea certificazione medica, dovranno essere approntate diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari sulla base degli schemi dietetici fatti pervenire all'Amministrazione Comunale.

Le diete speciali sono predisposte e somministrate esclusivamente per i bambini e non per gli adulti che, eventualmente, consumino i pasti a scuola.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici da concordarsi di volta in volta.

Con un preavviso di dieci giorni l'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'elaborazione di schemi dietetici, che dovranno essere validati da un medico dietologo nell'ambito delle linee operative indicate dall'Amministrazione Comunale, salva la definizione del corrispettivo per tale prestazione straordinaria.

E) GESTIONE MENSA – CONTROLLI

L'accesso ai locali cucina, dispensa, frigoriferi, è consentito in qualunque momento all'incaricato dal Responsabile del Servizio, il quale avrà in ogni tempo la facoltà di controllare la preparazione, la qualità e la quantità delle vivande, la distribuzione dei pasti, la buona conservazione delle derrate.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo alla Concessionaria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della Concessionaria.

La responsabilità e la competenza tecnica inerente la conduzione delle cucine delle Scuole appartiene esclusivamente alla Concessionaria.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alla Concessionaria e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria stessa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

F) PERSONALE INCARICATO DEL SERVIZIO

Il personale utilizzato dalla Concessionaria dovrà possedere le necessarie cognizioni tecniche concernenti il servizio in questione, nonché i requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo, a mezzo di lettera raccomandata.

G) ASSICURAZIONE DEL PERSONALE

La Concessionaria si obbliga e si impegna all'osservanza della vigente normativa in materia di assicurazioni assistenziali e previdenziali nei confronti degli operatori impiegati nel servizio di cui alla presente convenzione.

Il Comune resterà sollevato e mallevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, escludendo qualsiasi richiesta al Comune di indennizzi da parte di terzi per eventuali inadempienze od omissioni riguardanti la materia del presente articolo.

È facoltà del Comune controllare sulla regolarità delle posizioni assistenziali e previdenziali riguardanti il personale impiegato nel servizio.

H) ASSICURAZIONE CONTRO I RISCHI R.C.

La Concessionaria si impegna a stipulare apposita polizza di assicurazione contro i rischi R.C. per gli operatori impiegati e per tutti i danni che potranno derivare dall'esercizio della attività di cui trattasi.

D) GARANZIE E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Concessionaria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia esemplificativa di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;
- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
- mancata esecuzione degli interventi di manutenzione.

Le inadempienze sopra elencate non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'entità delle sanzioni varia da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione parziale o totale del contratto.

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Concessionaria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della Concessionaria;
- c) impiego di personale non dipendente della Concessionaria;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di grave intossicazione alimentare ove sia accertata la responsabilità della Concessionaria;
- g) somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale o parziale del servizio, tranne i casi autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- k) è comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla Concessionaria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

È fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio di cui trattasi.

È fatto carico all'appaltatore l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e della categoria e della zona.

L) CORRISPETTIVI

Il Comune verserà alla Concessionaria quale corrispettivo onnicomprensivo per la prestazione di cui al punto A) del presente capitolato, i seguenti importi:

€ _____ più IVA per ogni pasto fornito, il tutto per una stima presunta di 10.000 pasti.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle presenze degli alunni senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Concessionaria si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il corrispettivo dovuto alla Concessionaria verrà liquidato e pagato mensilmente previa presentazione di regolare fattura e verifica da parte del Comune del numero dei pasti in essa indicati quali effettivamente erogati.

La corresponsione del saldo fattura dovrà avvenire entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento mediante emissione di regolare mandato di pagamento senza adozione di un ulteriore atto di liquidazione.

Con l'avvenuto pagamento della fattura il Comune si riterrà estraneo a qualsiasi responsabilità derivante da eventuali reclami o pretese del personale incaricato del servizio, intendendosi i rapporti economici, normativi ed amministrativi dello stesso personale, direttamente regolati con la Concessionaria.

In caso di mancata corresponsione degli emolumenti al personale dipendente della Concessionaria da parte della Concessionaria stessa nei termini previsti dalle norme regolamentari interne, il Comune ha facoltà di rescindere il contratto.

M) DURATA

La presente convenzione ha durata pari all'anno scolastico 2012/2013

N) CAUZIONE

La cauzione definitiva a carico dell'aggiudicatario è fissata nel 10% dell'importo di aggiudicazione.

Si dà atto che il valore presunto della prestazione prevista nel presente capitolato d'onere ammonta a € _____ al netto di IVA.

O) DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D. Lgs. 155/97, e comunque a tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia, che si intendono qui richiamate.

Naturalmente, qualora, in corso di validità dell'affidamento, intervengano modifiche normative inerenti l'oggetto dell'appalto, le stesse dovranno essere recepite con possibili variazioni al testo del capitolato speciale e dei relativi allegati.

Letto confermato e sottoscritto.

Menu?

LUNEDÌ

Agnolotti di magro burro e
salsa
Tonno
Zucchine ♦
Frutta di stagione
Pane

MARTEDÌ

Pizza margherita
Carote julienne
Frutta di stagione
Pane
Minestrina in br. vegetale
Cosce di pollo al forno
Purè
Frutta di stagione
Pane

MERCOLEDÌ

Passato di verdura +
crostini
Arrosti di manzo
Patate in insalata
Frutta di stagione
Pane

GIOVEDÌ

Pasta al ragu'
Frittata di erbette e spinaci ♦
Insalata
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Risotto al raschera
Spezzatino di tacchino
Spinaci ♦
Frutta di stagione
Pane

SABATO

Pasta al pesto
asiago
Fagiolini ♦
Yogurt alla frutta
Pane

DOMENICA

Crema di legumi con fano
Stornato di verdura o torta
salsa ♦
Zucchine ♦
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Risotto allo zafferano
Lonza al forno
Insalata
Frutta di stagione
Pane

GIOVEDÌ

Lasagne vegetariane
Prosciutto crudo/bresaola
Finocchi crudi
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Minestrina di riso
Lenticchie/legumi
Sogliole impanate ♦
Carote julienne
Frutta di stagione
pane

SABATO

Pasta all'olio
Bastoncini di merluzzo al
forno ♦
Carote alla julienne
Frutta di stagione
Pane

DOMENICA

Lasagne vegetariane
mozzarella
Finocchi cotti gratinati
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Passato di verdura ♦
Crostini
Arrosti di manzo
Purè
Frutta di stagione
Pane

GIOVEDÌ

Pasta al pomodoro
Scaloppine di pollo al limone
Insalata
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Risotto alla zucca
Filetto di merluzzo al
limone ♦
Fagiolini ♦
Budino al cioccolato

SABATO

Latte intero U.H.T. e biscotti
Budino al cioccolato

DOMENICA

Focaccia dolce e salata
Yogurt alla frutta

VENERDÌ

Banana e pane

GIOVEDÌ

Yogurt alla frutta

VENERDÌ

Banana e pane

MERENDE Latte intero U.H.T. e biscotti Budino al cioccolato

♦prodotto surgelato

Menu?

LUNEDÌ

Pasta al pomodoro
Uovo sodo
Spinaci ♦
Frutta di stagione
Pane

MARTEDÌ

Risotto al raschera
Milanese di lonza
Carote julienne
Frutta di stagione
Pane

MERCOLEDÌ

Pasta olio e rosmarino
Arrosto di manzo
Zucchine saltate
Frutta di stagione
Pane

GIOVEDÌ

Lasagne al pesto
Asiago
Pomodori
Frutta di stagione
Pane

VENERDÌ

Pasta ala raschera (inf. Mine-
strina)
Filetto platessa gratinato ♦
Insalata mista (inf. patate in
insalata)
Yogurt alla frutta - Pane
Risotto rosa
Caprese (mozzarella e pomio-
doro)
Frutta di stagione
pane

1
SETTIMANA

Pasta al pesto
Bastoncini di pesce ♦
Carote julienne
Bucfino
Pane

Passato di verdura + crostini
Prosciutto cotto
Patate al rosmarino al forno
Frutta di stagione
Pane

Pasta al pomodoro
Scaloppine pollo limone
Insalata
Frutta di stagione
Pane

Pasta all'olio
Spezzatino di manzo
Fagiolini in insalata
Frutta di stagione
Pane

Pasta al pesto
filetto merluzzo gratinato ♦
contorno mediterraneo (pepe-
roni, zucchine, melanzane)
Yogurt alla frutta - Pane

2
SETTIMANA

Pasta all'olio
Uovo odo
Zucchine saltate
Frutta di stagione
Pane

Lasagne ai ragù vegetale
Asiago
Insalata (insalata, carote, fi-
nocchi)
Frutta di stagione - Pane

Risotto alla parmigiana
Arrosto di manzo
pomodori
Frutta di stagione
Pane

Pasta alla crudaiola (inf. mi-
nestrina)
Fusi di pollo al forno
Carote alla julienne (inf. pa-
tate in insalata)
Frutta di stagione - Pane

Pasta burro e salvia
Tonno
Piselli ♦
Yogurt alla frutta - Pane

3
SETTIMANA

Pasta aurora
Caprese (mozzarella e
pomodoro)
Frutta di stagione
Pane

Risotto allo zafferano
Scaloppine manzo al limone
Fagiolini in insalata ♦
Frutta di stagione
Pane

Passato di verdura + crosti-
ni
Prosciutto cotto/bresaola
Patate rosmarino al forno
Frutta di stagione - pane

Pasta con zucchine
Fesa di tacchino
Insalata
Frutta di stagione
Pane

Focaccia dolce e salata

4
SETTIMANA

Banana e pane

Budino al cioccolato

Latte intero U.H.T. e biscotti

Yogurt alla frutta

Focaccia dolce e salata



REGIONE PIEMONTE

A.S.L. 21 - CASALE MONFERRATO

Viale Giolitti 2 - 15033 Casale Monferrato (AL) - centralino: 0142.434.111

U.O.A. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Via Palestro 41 - 15033 Casale Monferrato (AL)

Direttore ff: Dott.ssa Paola Budel

tel: 0142.434.531

e-mail: sian@mbox.asl21.piemonte.it

fax: 0142.763.74

PROSPETTO DELLE GRAMMATURE PER I PASTI IN MENSA

	anni scuola	3-6 mat. grammi	6-11 elem. grammi
<u>CEREALI E DERIVATI</u>			
pasta o riso asciutti		60	70
pasta o riso in brodo		35	40
gnocchi di patate		180	200
gnocchi di semolino		60	70
farina di mais per polenta		60	70
pasta per pizza		100	120
pasta sfoglia per torta di verdura		60	70
pane		40	50
pane integrale per crostini		30	30
fette biscottate (per colazione)		20	30
corn-flakes (per colazione)		20	30
patate:			
-per contorno		180	180
-per purea		150	150
-per sformati		100	120
-per frittate e crocchette		120	150
-per minestrone o passato		40	60
-per creme		60	60
insalata di riso:			
riso		60	70
verdure miste		60	70
emmenthal		20	30
mozzarella		30	30
olio		3	4
aromi		q.b.	q.b.
<u>CARNE,PESCE,UOVA</u>			
carne (pollo, tacchino, manzo, coniglio)		50	70
carne per polpette		40	50
pesce surgelato (sogliola, nasello, orata, palombo, merluzzo) e bastoncini		70	90
pesce per sugo		15	20

3-6 anni 6-11 anni

grammi grammi

uova (sode, per frittata, per omelette) n.1 n.1
 uova per preparazioni n.1x8porz. n.1x6porz.

LATTE, FORMAGGIO, SALUMI

formaggi freschi (certosino, quartirolo, mozzarella, scamorza, robiolina, emmenthal)	50	60
mozzarella per pizza	40	40
ricotta di latte vaccino	70	100
ricotta per preparazioni	20	30
formaggio stagionato (taleggio, parmigiano)	40	50
parmigiano grattugiato per primi piatti	3	5
parmigiano a scaglie per insalata	10	15
formaggio per preparazioni	10	15
latte fresco intero (per colazione)	200	200
yogurt alla frutta	125	125
bresaola	35	40
prosciutto crudo	45	50
prosciutto cotto	35	40
prosciutto cotto per preparazioni	15	15

ORTAGGI E LEGUMI

Per contono:		
-insalata	30	50
-carote, finocchi, zucchine, cavolfiore, pomodori..	100	150
-pomodoro per caprese	60	100
-spinaci	80	120
-olive	10	15
Per sfornati, torte salate:		
-biette, carciofi, asparagi....	60	80
Per frittate (e crocchette):		
-zucchine, bietine	60	80
Per minestrone o passato:		
-verdure miste	80	100
-legumi freschi	20	30
aromi	q.b.	q.b.
Per creme:		
-carote	80	100
-piselli	60	80
-legumi secchi	20	30

aromi	q.b.	q.b.
Per pasta e risotti:		
-melanzane,zucchine,cavolfiore...	60	80
-zucca	50	70
-funghi secchi	15	20
-legumi secchi	15	20
-legumi freschi	20	30

CONDIMENTI

olio per primi piatti con sugo	3	4
olio per primi piatti "in bianco"	4	5
olio per secondi piatti	2	2
olio per contorni	3	4
panna da cucina	15	20
pesto	10	15
pomodoro, aromi	q.b.	q.b.

<u>FRUTTA DI STAGIONE</u>	150	150
---------------------------	-----	-----

<u>ACQUA MINERALE</u>	500ml	500ml
-----------------------	-------	-------

PROPOSTE per MERENDA

pane e marmellata:

pane	30	40
marmellata	20	20

thè e biscotti

biscotti	30	40
----------	----	----

yogurt alla frutta con corn flakes o biscotti:

yogurt alla frutta	125	125
corn-flakes	5	15

biscotti e succo di frutta:

biscotti	15	30
succo di frutta	125	125

latte e biscotti (o fette biscottate)

latte intero	100	150
biscotti secchi	15	20

N.B.: Il peso degli alimenti è riferito a crudo e al netto degli scarti ed è espresso procapite.



COMUNE DI BALZOLA

VIA ROMA, 67 - C.A.P. 15031

P.I. - C.F. 00450010061 - TEL. 0142 804131 - FAX 0142 804106 - e-mail info@comune.balzola.al.it

*SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
SERVIZIO DI ASSISTENZA ATTIVITÀ PARASCOLASTICHE
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
ANNO 2012/2013*

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE – D.U.V.R.I.-**

(art.26, c. 3, del D. Lgs. 81/08)

Il Datore di Lavoro Committente

.....

Il Datore di Lavoro Appaltatore

.....



COMUNE DI BALZOLA

OGGETTO DEL D.U.V.R.I.

Il presente documento è riferito ai contratti per i servizi di refezione scolastica e assistenza attività parascolastica negli edifici della scuola dell'infanzia e scuola primaria anno 2012/2013, rep. del

ANAGRAFICA

AZIENDA COMMITTENTE

Denominazione:	COMUNE DI BALZOLA
Indirizzo:	Via ROMA n. 67 - 15031 BALZOLA
Datore di lavoro committente:	SINDACO PRO-TEMPORE -
Referente contratto:	Responsabile Servizio Amministrativo
Telefono / Fax	0142-80.41.31 - 0142-80.47.10 0142-80.41.06 - 0142-80.42.43

AZIENDA APPALTATRICE

Denominazione:	
Indirizzo:	
Datore di lavoro:	
Referente contratto:	
Telefono/Fax	

PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO : VEDI ALLEGATO A



PREMESSA

Il presente documento contiene l'indicazione dei rischi presenti presso i seguenti edifici scolastici comunali :

- o Scuola dell'Infanzia – Regina Margherita – Via Piave n. 11
- o Scuola Primaria – E. de Amicis - Via Roma n. 75

sedi di esecuzione dell'appalto che possono generare interferenze durante lo svolgimento del servizio oggetto di appalto e le relative misure di prevenzione e protezione adottate.

Per dare attuazione all'art. 26 del D.Lgs. 09.04.2008 n.81 che prevede la cooperazione e il coordinamento tra il datore di lavoro committente e il datore di lavoro aggiudicatario dell'appalto, il presente documento dovrà essere condiviso, prima della sottoscrizione del contratto, tra l'impresa aggiudicataria e il Comune di Balzola .

Il documento è strutturato in quattro distinte sezioni:

SEZ. A - VERIFICA IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE – contiene gli esiti della verifica inerenti l'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore.

SEZ. B - PROCEDURE GENERALI – contiene le procedure a cui bisogna attenersi nelle casistiche previste durante il periodo di svolgimento del lavoro.

SEZ. C - ANALISI DEI RISCHI INTERFERENZIALI E STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA - contiene la valutazione dei rischi interferenziali e relative misure di sicurezza da adottare con l'indicazione dei costi della sicurezza.

SEZ. D - GESTIONE DELLE EMERGENZE – contiene le prescrizioni relative a eventi particolari quali: antincendio, evacuazione, primo soccorso.



SEZ. A

VERIFICA IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE

Requisiti di carattere generale

A.1 L'Impresa è iscritta alla Camera di Commercio nella qualità di esercente l'attività richiesta, in base alla tipologia del servizio (art. 39 D. Lgs. 163/2006) e non si trova in stato di sospensione dell'attività commerciale (art. 38, comma 1, lettera a) D. Lgs 163/2006);

A.2 L'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo e non ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (art.38, comma 1, lettera a) D. Lgs. 163/2006);

A.3 I Legali rappresentanti ed i procuratori speciali (i cui nominativi sono indicati nel certificato di iscrizione alla Camera di Commercio) non sono stati condannati con sentenza passata in giudizio, per reati che incidenti sulla moralità professionale o per partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio (art. 38, c. 1, lettera c) D. Lgs. 163/2006);

A.4 L'Impresa non è destinataria di sanzioni interdittive della capacità di contrattare con la pubblica amministrazione (art. 38, c. 1, lett. M) D. Lgs. 163/2006 e art. 9, c. 2, lett. c) D.Lgs.231/2001);

A.5 L'Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (art. 38, comma 1, lettera i D. Lgs. 163/2006);

A.6 L'Impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse (art. 38, comma 1, lettera g) D. Lgs. 163/2006);

A.7 L'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 Legge 12 marzo 1999 n. 68 e art. 38, c 1, lett.1) D. Lgs. 163/2006);

A.8 L'Impresa non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle gare, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando o alla data di invio della lettera di invito (art. 38, comma 1, lettera h) D. Lgs.163/2006);

Tutto quanto sopra riportato è stato dichiarato dal legale rappresentante in sede di presentazione dell'offerta e verificato ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, come risulta dalla documentazione depositata agli atti.

PROCEDURE GENERALI

- Individuare i percorsi di emergenza e le vie di uscita.
- Indossare i dispositivi di protezione individuale ove siano prescritti.
- Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature.
- Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature.
- Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.).



COMUNE DI BALZOLA

- Tutto il personale dell'impresa appaltatrice deve essere costantemente munito di tessera di riconoscimento costituita da un documento contenente una fotografia, l'indicazione del lavoratore e del proprio datore di lavoro.
- Al fine della prevenzione di rischi strutturali della sede attenersi alla cartellonistica di sicurezza affissa nei luoghi oggetto dell'appalto.
- Attenersi alle ulteriori procedure che saranno eventualmente trasmesse dal datore di lavoro committente al datore di lavoro appaltatore. Tali nuove procedure costituiranno aggiornamento del presente D.U.V.R.I.

SEZ. C

ANALISI RISCHI INTERFERENZIALI – STIMA COSTI DELLA SICUREZZA

1	attività:	circolazione e manovre nelle aree esterne con automezzi destinati al trasporto pasti confezionati
	Rischi:	presenza di altri veicoli in circolazione e manovra: - automezzi del Comune di Balzola ; - automezzi di altri appaltatori / prestatori d'opera / terzi; - automezzi di utenti; con possibile impatto tra automezzi; presenza di pedoni: - personale del Comune ; - appaltatori / prestatori d'opera / terzi; - cittadini con possibili urti e investimenti;
	misure di sicurezza	Area esterna dell'edificio scuola primaria : - procedere nelle aree esterne a passo d'uomo seguendo la segnaletica presente; - in caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità) farsi coadiuvare da un collega a terra;
	soggetto obbligato all'attuazione della misura:	l'appaltatore
	soggetto deputato al controllo per conto del committente	il referente del contratto
	stima dei costi per la sicurezza	Nessun Costo



COMUNE DI BALZOLA

2	attività:	Spostamenti per la movimentazione dei pasti e il ricevimento delle materie prime
	rischi:	presenza di: - alunni ed insegnanti ; - eventuali genitori; - presenza di altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi ; con possibili urti;
	misure di sicurezza	Presso i fabbricati aree interne : - accertarsi che le vie ed i percorsi da e verso la cucina e refettorio siano liberi da oggetti o persone - accertarsi che non vi siano lavorazioni in atto - non lasciare incustoditi i carrelli o depositi di materie prime nelle vie e nei percorsi da e verso la cucina o il refettorio - chiudere le porte interne al passaggio - richiudere le porte di entrata degli edifici non appena siano oltrepassate. - avvisare il personale responsabile quando si lascia l'edificio
	soggetto obbligato all'attuazione della misura:	l'appaltatore
	soggetto deputato al controllo per conto del committente	Il referente del contratto
	stima dei costi per la sicurezza	€ 25 per formazione del personale

3	attività:	mansioni specifiche oggetto dell'appalto
	rischi:	incendio
	misure di sicurezza	Attenersi alle indicazioni contenute nelle procedure specifiche (SEZ. D)
	soggetto obbligato all'attuazione della misura:	l'appaltatore
	soggetto deputato al controllo per conto del committente	Il referente del contratto
	stima dei costi per la sicurezza	€ 25,00 per formazione personale

L'amministrazione ha quantificato la somma di € 50,00 per costi aggiuntivi per la sicurezza. Nel caso di modifiche alle procedure sopradescritte, che determinino una variazione dei rischi interferenziali e conseguentemente diano luogo ad una valutazione delle spese per l'approntamento di idonee misure di sicurezza, saranno corrisposte all'impresa appaltatrice



SEZ.D

GESTIONE DELLE EMERGENZE

La gestione delle emergenze è organizzata per gradi di gravità:

- a) il personale presente , nel caso in cui si sviluppasse, nei locali ove opera , una situazione di emergenza, senza rischi per il personale docente, per gli alunni e/o per terzi persone , interviene direttamente con i presidi antincendio a disposizione , informando nel contempo il responsabile della sicurezza dell'istituto per ogni altra azione
- b) in caso si sviluppasse una situazione di emergenza che può presentare rischi diversi dal punto precedente (che possano creare pericolo per le persone) , si relazione immediatamente con il responsabile della sicurezza della struttura per richiedere l'intervento degli enti esterni (Vigile del Fuoco – tel .115) .
Il personale segue le procedure di evacuazione del piano antincendio.

raccomandazioni in caso di principio di incendio

Nel caso in cui si rilevi o sospetti dell'esistenza di un principio di incendio(presenza di fumo, odore di bruciato, presenza di fiamme), non lasciarsi prendere dal panico (un principio di incendio si può spegnere agevolmente utilizzando gli estintori) e provvedere immediatamente a :

1. informare immediatamente il centro di coordinamento emergenza/portineria della sede interessata;
2. richiamare l'attenzione di altro personale presente, richiedendone collaborazione;
3. usare correttamente l'estintore più vicino qualora richiesto dalla situazione (attenersi alle indicazioni presenti);
4. non abbandonare la zona finché non si è certi che l'incendio non possa riattivarsi;

raccomandazioni in caso di pericolo grave o di incendio non controllabile

Nel caso in cui venga segnalata o sospettata l'esistenza di un pericolo grave ed immediato o di incendio non controllabile, provvedere senza esitazioni a:

- informare il centro di coordinamento emergenze/portineria della sede interessata e attendere, nel caso, istruzioni;
- richiamare, evitando il panico, l'attenzione di tutte le persone presenti all'ordine di evacuazione abbandonare in tempi rapidi in maniera ordinata e senza panico, i luoghi soggetti a pericolo grave ed immediato;
- non usare l'ascensore, usare con calma le scale esistenti;
- tutte le persone presenti devono, su indicazione della squadra di emergenza, avviarsi lentamente e senza panico verso le uscite di sicurezza percorrendo le vie di esodo predisposte e raggiungere il luogo sicuro previsto per il raduno e la coordinazione delle emergenze: una volta che tutti sono usciti dal locale richiudere sempre dietro di se le porte ma mai a chiave;
- ricordare che il fumo stratifica nelle parti alte dei locali e che in basso si trova quindi aria più respirabile (usare per respirare, nel caso, un panno umido sulla bocca)



raccomandazioni in caso di evacuazione

Nel caso in cui il coordinatore della squadra di emergenza disponga per effettuare l'evacuazione abbandonando le proprie postazioni e l'edificio, si dovrà :

- durante l'evacuazione aiutare le persone portatrici di handicap o ferite;
- accertarsi che tutti i presenti abbiano abbandonato l'edificio;
- il coordinatore dell'emergenza attenderà in prossimità dell'ingresso aziendale l'arrivo dei Vigili del Fuoco o delle Forze dell'Ordine (Carabinieri e Polizia, qualora allertati) e fornirà in maniera dettagliata tutte le informazioni del caso;
- rientrare nell'edificio solo dopo che il coordinatore dell'emergenza abbia autorizzato il rientro

raccomandazioni in caso di primo soccorso

Al segnale di allarme il personale della ditta appaltatrice se designato quale addetto alla gestione delle emergenze in aiuto alle squadre interne presenti nell'azienda, dopo aver interrotto il suo lavoro, deve raggiungere immediatamente il luogo di ritrovo designato e mettersi a disposizione del coordinatore delle emergenze per tutti i possibili ed eventuali supporti.

Nel caso che l'incidente sia avvenuto nel suo luogo di lavoro, dopo aver dato l'allarme deve interrompere il suo lavoro e attendere l'arrivo dei soccorsi esterni e/o interni prestando, se competente ed il possesso di idoneo addestramento e formazione, tutta l'assistenza necessaria all'infortunato.

Data lettura del presente verbale viene approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
F.to BERGOGLIO Gianfranco

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to ZURLO DR. Alberto

ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PUBBLICAZIONE

Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata , in data odierna , per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (art. 32 , comma 1 , della legge 18 giugno 2009 , n. 69) .

Li 4/7/2012

L'ADDETTO ALLE PUBBLICAZIONI
F.to MOSCA Antonella

Copia conforme all'originale rilasciata in carta libera per uso amministrativo.

Li 4/7/2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to ZURLO DR. Alberto

ESTREMI DI ESECUTIVITÀ

La presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno _____ per il decorso termine di 10 giorni dalla pubblicazione , ai sensi dell'art. 134 – 3° comma del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 .

La presente deliberazione è stata dichiarata immediatamente eseguibile , ai sensi art. 134 – 4° comma del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 .

Li 4/7/2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to ZURLO DR. Alberto