



COMUNE DI SENISE

Provincia di Potenza

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

anni scolastici 2011/2012 - 2012/2013 – 2013/2014

(Codice CIG 317695388B)

ART. 1 OGGETTO DELL’APPALTO

Costituisce oggetto del presente capitolato l’affidamento in concessione del servizio mensa e refezione nella scuola primaria di Via Madonna d’Anglona e nella Scuola Materna Belvedere, di refezione con veicolazione dei pasti nella scuola primaria di Rione Giardini e presso la scuola secondaria di primo grado “Nicola Sole” di Viale Alcide De Gasperi.

Quale compenso per lo svolgimento di tutte le prestazioni contenute nel presente documento, il concessionario ha diritto a tutti i proventi derivanti dalla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti mediante vendita di buoni-mensa.

Il Servizio in concessione prevede inoltre, se richiesti, la produzione di pasti trasportati a domicilio a cura di terzi per persone assistite da parte dei servizi sociali comunali e per altre strutture socio-educative operanti in Senise.

ART. 2 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha durata di 3 anni scolastici con decorrenza da ottobre 2011 e con scadenza a giugno 2014.

Ai soli fini del contratto il valore presunto complessivo è stimato in € **420.000,00 (esclusa iva 4%)**. L’importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 35.000 pasti annuali al prezzo di € 4,00 (esclusa iva).

L’impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di tre mesi. Qualora, durante tale periodo, l’esecuzione delle prestazioni non rispondono alle norme previste dal presente Capitolato, l’Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare la concessione del servizio alla ditta che segue in graduatoria, ove l’offerta di quest’ultima sia rispondente alle esigenze dell’Amministrazione, senza che la ditta precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare la concessione per altri due anni scolastici in conformità alla normativa vigente.

ART. 3

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in complessive € **4,00 (esclusa iva al 4%)** corrispondente al valore di ogni pasto somministrato. L'importo di aggiudicazione resterà fisso ed invariato fino al termine del contratto. Il Comune liquiderà al concessionario per ciascun pasto la differenza tra il prezzo di aggiudicazione e la tariffa a carico degli utenti.

ART. 4

PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE

La concessione del servizio verrà aggiudicata a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", ai sensi dell'art. 83, del D.lgs 163/2006 prendendo in considerazione i seguenti elementi:

ELEMENTO QUALITA' - massimo punti 60 così suddivisi nei seguenti 4 sub-elementi:

1. Progetto indicante l'adeguamento strutturale e funzionale del locale adibito a sporzionamento presso la Scuola Elementare del Plesso Giardini, migliorie o adeguamenti funzionali, anche di tipo strumentali, che la Ditta si impegna ad apportare nei due centri di cottura siti nel plesso scolastico di Via Madonna d'Anglona e della scuola Materna Belvedere nonché nei refettori dei suddetti plessi e della Scuola Media Statale "Nicola Sole", con piena facoltà di sostituire o integrare quanto già esistente in loco: max punti 20
2. Progetto per la formazione, da effettuarsi durante il periodo di durata dell'appalto, degli operatori dipendenti della ditta. Il progetto dovrà dare conto delle ore di formazione previste, delle materie oggetto della formazione, dei docenti utilizzati con indicazione dei titoli professionali posseduti: max punti 10
3. Progetto di pranzo a "chilometri zero" con utilizzo di prodotti forniti in loco quali: carne proveniente da allevamenti della Basilicata, latticini, pasta, olio, pane, frutta e verdure da produttori e/o fornitori locali: max punti 20
4. Utilizzo dei prodotti di tipo biologico, DOP/IGP che il concorrente intende fornire in aggiunta a quelli già richiesti ed in sostituzione ai prodotti tradizionali inseriti nel menù proposto: max punti 10 sulla base dei seguenti parametri:
 - Punti 6 per **prodotti biologici** qualificati per
 - tipologia delle derrate alimentari ;
 - periodo e frequenze di somministrazione di tali derrate;
 - Punti 4 per **prodotti DOP e IGP** qualificati per
 - tipologia delle derrate alimentari ;
 - periodo e frequenze di somministrazione di tali derrate;

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica avviene assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun sub-elemento dell'offerta. Il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile. Il coefficiente è pari ad 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta. All'offerta che, con il metodo di cui sopra, avrà ottenuto la somma più alta dei punteggi sui quattro sub-elementi, verrà attribuito il punteggio massimo pari a 60 e proporzionalmente alle altre.

ELEMENTO PREZZO: - max punti 40.

Il massimo punteggio verrà attribuito all'offerta di massimo ribasso percentuale e il punteggio delle altre offerte verrà calcolato in base alla seguente formula:

$$\frac{\text{ribasso offerto} \times 40}{\text{massimo ribasso offerto}} = \text{punteggio ditta concorrente}$$

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'iva.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica. In caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio. La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata solo dopo avere effettuato la valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso in cui l'offerta della ditta aggiudicataria presenti un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

ART 5 UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

Per il servizio in oggetto, è prevista la fornitura di prodotti di tipo "biologico".

Tali prodotti, dovranno obbligatoriamente provenire da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni e del Reg. CE n° 1804/99 ed eventuali modificazioni ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n° 2092/91 tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.

I prodotti biologici da fornirsi sono:

- pomodori pelati
- olio extra vergine d'oliva
- legumi secchi

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni dovranno apparire le seguenti diciture ed informazioni obbligatorie:

- _ da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- _ nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- _ sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore

Altri prodotti da fornirsi:

Oltre a rispettare le disposizioni in materia di freschezza e di qualità, tutti i formaggi e gli affettati forniti dovranno essere di prima scelta. Al concorrente la possibilità di inserire affettati e formaggi DOP/IGP che saranno opportunamente valutati dalla Commissione per l'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 4 del presente documento. In particolare, il prosciutto cotto dovrà essere di prima scelta, acquistato da un produttore noto ed affidabile al consumatore medio sul mercato nazionale.

ART. 6

REQUISITI DI AMMISSIONE -DATE APERTURA BUSTE.

Nella busta recante la dicitura **DOCUMENTAZIONE**, si dovrà **a pena di esclusione**, inserire apposita dichiarazione compilando in ogni sua parte l' "ALLEGATO 1" per le parti che interessano e barrare con riga le parti che non interessano.

1) Dichiarazione unica, resa in carta libera ed in lingua italiana, nelle forme e nei limiti di cui agli artt.46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, dal legale rappresentante o dal titolare dell'impresa, completa di generalità e da lui medesimo sottoscritta, corredata da copia di valido documento di riconoscimento e codice fiscale, con la quale attesti ed indichi sotto la propria responsabilità:

- le generalità del Titolare e/o l'indicazione della/e persone designata/e a rappresentare ed impegnare l'impresa;
- di essersi recato sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione e di aver preso conoscenza delle strutture, delle eventuali attrezzature, delle modalità generali di funzionamento delle stesse, di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito nella determinazione delle condizioni contrattuali e sulla formulazione dell'offerta e di giudicare, pertanto, anche alla luce delle disposizioni del C.C.N.L. di categoria, remunerativa l'offerta economica presentata ;
- di possedere una struttura aziendale idonea, per risorse umane, finanziarie e strumentali, a garantire pienamente le prestazioni di servizi oggetto della presente gara, secondo le modalità stabilite nel bando di gara e nel capitolato, nel rispetto della normativa vigente;
- di essere in possesso di ogni autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente per lo svolgimento di ogni attività oggetto della presente concessione, compresa l'idoneità sanitarie degli automezzi adibiti a trasporto delle vivande ed in regola con gli adempimenti sanitari previsti per il personale dipendente;
- di essere disposta alla eventuale e ulteriore fornitura di pasti eccedenti la previsione contrattuale agli stessi patti e condizioni del contratto;
- di garantire il rispetto della normativa di cui alla Legge del 23.10.1960 n° 1369;
- di avere conseguito, nel triennio 2008/2010, un fatturato complessivo non inferiore ad € 840.000,00;
- di avere conseguito, nel triennio 2008/2010, un fatturato riferito a servizi di refezione scolastica non inferiore ad € 420.000,00. Il possesso del requisito relativo al fatturato da parte delle ditte o cooperative partecipanti in raggruppamento può essere dimostrato avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. La dimostrazione dell'avvalimento deve essere effettuata allegando la documentazione prevista dall'art. 49, comma 2, del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163.
- di avere adottato un proprio piano di autocontrollo HACCP;
- di accettare espressamente e senza riserva alcuna le condizioni della concessione, sia generali che specifiche, indicate nel bando di gara, nel capitolato (*a tal fine sottoscritto in ogni pagina e reso per accettazione*), nonché nei relativi **allegati** (*parimenti sottoscritti in ogni pagina e resi per accettazione*)
- l'indicazione dei Consorzi (nel caso di consorzi) per i quali concorre (*indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato o depennare nel caso di inesistenza del Consorzio*);
- che non concorrono con altra offerta, a questa gara, imprese nei confronti delle quali esistono rapporti ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile (*in caso di impossibilità a rilasciare la presente dichiarazione, potrà essere prodotto l'elenco delle imprese che si trovano in situazioni di collegamento e di controllo con i concorrente, di cui al citato art. 2359 C.C.*);

Inoltre:

- di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.
- che nei confronti propri e nei confronti dei soci della ditta non sussistono le cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art.38 – lettere b) c) del predetto D.Lgs.

163/2006 e di non essere a conoscenza dell'esistenza di tali cause nei confronti dei conviventi propri e dei soci;

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L.68/99) oppure che la ditta non è soggetta alle norme che disciplinano il lavoro dei disabili (L.68/99).
- di osservare, per l'appalto in essere, le norme per la tutela e la sicurezza sul lavoro, come disposto dalla L.626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

Inoltre si dovrà allegare:

2) **Certificato d'iscrizione al Registro Impresa C.C.I.A.A.** con dicitura antimafia di data non anteriore ai sei mesi a quella fissata per la presentazione delle offerte, dal quale risulta l'iscrizione per il ramo specifico e che la ditta non si trova in stato di liquidazione e non sia sottoposta a procedura concorsuali;

3) **Copia del Manuale di HACCP;**

4) **L'elenco globale del fatturato** realizzato negli ultimi tre anni, ad amministrazioni o enti pubblici con il rispettivo importo, data e destinatario, debitamente documentato dai certificati rilasciati o vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi ("**Allegato 2**").

5) **Copia autentica della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000**, posseduta da almeno 3 (tre) anni e **OHSAS 18001:2007** in corso di validità;

6) **Certificato del Casellario Giudiziario**, di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella di scadenza per la presentazione delle offerte, del titolare o del legale rappresentante della ditta. Per la società: di tutti i componenti la società se trattasi di società in nome e collettivo; di tutti gli accomandatari se trattasi di società accomandita semplice; degli amministratori muniti di rappresentanza per ogni altro tipo di società.

7) **Certificato rilasciato dall'INPS e dall'INAIL**, in data non anteriore a sei mesi dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, da cui risulti che la ditta è in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali. Tale certificato può essere sostituito con l'autocertificazione, con l'obbligo di successiva prova in caso di aggiudicazione.

8) **Cauzione provvisoria** che garantisca il 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da versarsi nei modi e nelle forme di legge.

9) **Idonea referenza bancaria** di un istituto bancario di data non anteriore a tre mesi dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

10) **Versamento contributo all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture**: Ai sensi dell'art. 1 commi 65 e 67 della legge n. 266/2005 la presentazione dell'offerta di gara, da parte dell'Impresa partecipante, è subordinata, quale condizione di ammissibilità per la partecipazione alla procedura di gara ed a pena di esclusione dalla stessa, al versamento del contributo previsto dalla citata legge, così come determinato nelle Deliberazioni di Consiglio dell'Autorità del 26.01.2006 (G.U. n. 25 del 31/01/2006) e del 10.01.2007 (G.U. n. 12 del 16.01.2007). Tale attestazione di versamento dovrà riportare: la denominazione dell'offerente e il codice fiscale dell'offerente; Nella causale del versamento dovrà segnatamente riportare il codice fiscale del partecipante e il codice CIG della procedura.

L'importo dovuto dovrà essere versato secondo le seguenti modalità:

- mediante versamento on line collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> A riprova dell'avvenuto pagamento il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT.CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale. Gli estremi di tale versamento - effettuato presso gli uffici postali - devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

La Stazione appaltante in sede di gara ed ai fini dell'esclusione dell'Impresa partecipante, potrà procedere, tramite l'accesso al sistema SIMOG, al controllo:

- dell'avvenuto pagamento;
- dell'esattezza dell'importo dovuto dall'Impresa partecipante;
- della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Le Società, le Cooperative e i Consorzi di Cooperative, dovranno produrre, inoltre:

- a) certificato in bollo di iscrizione negli appositi albi istituiti presso la Prefettura, in corso di validità;
- b) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante attestante la sufficienza di manodopera dei soci lavoratori e la disponibilità di mezzi finanziari per la esecuzione;
- c) certificato di iscrizione all'Albo Regionale ex legge 381/91 o, in mancanza, certificazione rilasciata dalla Regione attestante la mancata istituzione di tale Albo.

Le Società Cooperative dovranno produrre, oltre alla documentazione suindicata, anche:

Certificato in bollo dell'Ufficio Registro Imprese oppure copia debitamente autenticata, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la gara, dal quale risulti che la società che non si trovi in stato di liquidazione, fallimento e non ha presentato domanda di concordato. Lo stesso certificato deve contenere il collettivo di tutti gli accomandatari se trattasi di S.a.s., d'amministratori muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società. Dal certificato deve anche risultare se procedure di fallimento o di concordato si siano verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara.

Tutta la suddetta documentazione non può essere sostituita da alcuna dichiarazione che faccia riferimento a documenti esibiti per la partecipazione ad altre gare.

E' ammessa la partecipazione d'impresе riunite a consorzi di cooperative. Per quanto concerne le predette imprese riunite, dovranno presentare l'offerta sottoscritta da tutte le imprese raggruppate indicando nelle stesse i servizi che ciascuna impresa dovrà gestire nel presente appalto. Inoltre tutte le imprese raggruppate o consorzi di cooperative, dovranno presentare regolarmente la documentazione richiesta ai precedenti punti del presente capitolato e per le cooperative tutta la documentazione richiesta per la loro partecipazione.

Tutta la documentazione innanzi citata, se firmata da una autorità estera, deve essere debitamente legalizzata dalle rappresentanze diplomatiche italiane; se redatte in lingua straniera deve esservi allegata una traduzione conforme al testo straniero certificata dalla medesima rappresentanza diplomatica o consolare italiana.

N.B. La dichiarazione sostitutiva, dovrà essere prodotta, unitamente a copia fotostatica, leggibile e non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del soggetto che ha sottoscritto la dichiarazione medesima.

Si ricorda che tale sottoscrizione, non è soggetta ad autenticazione.

I partecipanti dovranno inoltre esprimere il consenso al trattamento dei dati personali a norma della Legge 196/2003 per le finalità contrattuali e gli adempimenti connessi.

Nella medesima busta "DOCUMENTAZIONE", dovranno, come già anticipato, essere inserite copia del Bando, del Capitolato e degli allegati firmati per accettazione su ogni pagina.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione per verificare la veridicità delle dichiarazioni prodotte in sede di gara.

L'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno redigersi secondo quanto di seguito riportato:

La busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dovrà riportare, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura:

"OFFERTA TECNICA" e contenente obbligatoriamente, **a pena di esclusione:**

Dettagliata relazione tecnico-organizzativa, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, (in caso di RTI la relazione deve essere sottoscritta da ciascun rappresentante legale delle ditte temporaneamente raggruppate) contenente tra l'altro ed anche in conformità dell'art. 4 del capitolato:

PUNTO "1": Progetto indicante le migliorie o gli adeguamenti funzionali;

PUNTO "2": Progetto per la formazione;

PUNTO "3": Progetto di "pranzo a chilometri zero";

PUNTO "4": Fornitura di prodotti di tipo biologico e DOP/IGP offerti in più rispetto a quelli già richiesti in base all'art 5;

N.B. - La relazione tecnica deve essere contenuta in numero massimo di 30 pagine, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che comunque non saranno presi in considerazione). Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve

riportare la numerazione progressiva. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della relazione alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato costituirà elemento di giudizio per l'assegnazione del punteggio di cui all'art. 4.

Ciascun concorrente fino da ora si obbliga a consentire a titolari di interessi legittimi la visione dei progetti tecnici presentati, previa formale richiesta di accesso agli atti.

I depliant illustrativi delle caratteristiche dell'azienda non devono essere inseriti nella relazione tecnica ma in un fascicolo apposito denominato "**Materiale informativo e pubblicitario**".

Si precisa che quanto proposto nell'offerta tecnica è vincolante per l'Impresa nell'esecuzione del servizio medesimo.

La busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" deve contenere :

o Offerta economica, costruita sulla base delle prescrizioni contenute nell'**allegato 3** del presente capitolato, redatta su carta intestata su cui sarà apposta marca da bollo da Euro 14,62 se dovuta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal Titolare o dal Legale Rappresentante della Società e per i raggruppamenti di impresa. In caso di discordanza tra quanto espresso in cifre e quanto espresso in lettere si considererà valida l'indicazione più favorevole per l'Amministrazione comunale.

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato con il presente capitolato, si applicano le norme vigenti in materia.

Per qualsiasi controversia, sarà competente l'Autorità giudiziaria territorialmente competente e secondo le vigenti disposizioni in materia.

L'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile, verrà effettuata in data 3 Ottobre 2011 presso la Sala Consiglio del Comune di Senise alle ore 10.00. In particolare, in tale giornata si procederà all'apertura della busta "Documentazione" in seduta pubblica; a seguire (terminata la seduta per apertura della documentazione) si procederà all'apertura della busta "Offerta Tecnica". La valutazione dei progetti sarà effettuata in seduta riservata. A seguito di comunicazione verrà indicata la data di apertura dell'"Offerta economica" in seduta pubblica cui seguirà relativa aggiudicazione.

ART. 7 FORNITURA PASTI

Il pasto giornaliero comprende primo, secondo, contorno, frutta, pane ed acqua nelle grammature e menù settimanali indicate nelle tabelle che formano parte integrante del presente capitolato.

Il menù potrà essere variato dall'Amministrazione, su proposta del Comitato dei Genitori e di intesa con il Servizio Igiene dell'AUSL competente, nel corso dell'anno scolastico e/o prima dell'inizio di ogni anno.

La Ditta si impegna, previa dichiarazione del genitore o di chi ne fa le veci, a somministrare pietanze alternative ad alunni che, per credo religioso, non fanno uso di alcuni alimenti. Tale nota deve essere consegnata ad inizio di ogni anno scolastico contestualmente alla domanda per il servizio di mensa.

Per ogni alunno affetto da patologie di tipo cronico o portatore di allergie alimentari, previa richiesta scritta, corredata da certificato medico, la Ditta si impegna a proprie spese, a fornire adeguate diete speciali.

Le grammature si intendono riferite ad una porzione, considerata al netto degli scarti (bucce, pelle, ecc.) ed al prodotto crudo. Esse sono indicative in quanto medie delle necessità per fasce di età e quindi soggette a possibile variazione in relazione alle diverse tipologie degli utenti.

E' prevista la possibilità di esecuzione di piatti speciali in occasione della festività natalizie e pasquali e nel periodo di carnevale.

Nel corso dell'appalto la ditta è tenuta ad integrare, sulla base delle esigenze espresse dal Comune, il numero delle tipologie merceologiche e delle varietà.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi.

ART. 8 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio prevede che la Ditta provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso le cucine delle scuole di Via Madonna d'Anglona e presso la Materna Belvedere;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- trasporto dei pasti alla Scuola Elementare Giardini di Via Sold. Lauria Francesco e alla Scuola Media "Nicola Sole" di Viale A. De Gasperi;
- approntamento dei refettori con le tovaglie plastificate lavabili e sanificabili, i tovaglioli di carta, i piatti e i bicchieri infrangibili in melanina, la posateria in acciaio inox. La ditta provvederà al rigoverno della stoviglieria. I tovaglioli di carta dovranno essere dotati di certificazione Ecolabel (Reg. Comunitario 66/10) o di altra etichetta ecologica certificata (es. FSC) i detersivi e gli attrezzi necessari per la pulitura dei locali mensa; i detersivi adottati per la pulizia dovranno essere provvisti di etichettatura ecologica Ecolabel (Reg. Comunitario 66/10).
- riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel Capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura (sempre a carico della Ditta aggiudicataria) del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- manutenzione ordinaria dell'utensileria e delle attrezzature prese in carico.

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria esclusivamente i locali cucina, le attrezzature di cucina e refettori, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario, quelle messe a disposizione dal Comune.

All'atto della presa di possesso dei locali e delle attrezzature verrà redatto verbale, sottoscritto dalle parti, per la descrizione dello stato dei locali.

La Ditta se ne assume l'onere della conservazione nonché dell'ordinaria manutenzione e della disinfestazione periodica.

Entro quindici giorni dalla scadenza del contratto la Ditta deve procedere alla riconsegna dei locali nello stato in cui sono stati ricevuti. A tal fine della riconsegna è redatto apposito verbale in contraddittorio fra le parti.

I locali cucina e le attrezzature devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia; la Ditta è obbligata alla pulizia di tali locali, alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti provvedendo altresì alla fornitura del materiale di pulizia occorrente.

Sono a carico della Ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale.

Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas ed il riscaldamento.

E' vietato apportare ogni e qualsiasi modifica non rientrante nella manutenzione ordinaria agli impianti tecnologici ed alle strutture senza preventiva e specifica autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente.

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri per quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio. Fanno capo altresì alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Nel rispetto delle prestazioni da erogare l'appaltatore organizzerà l'attività nel modo che riterrà più opportuno e conveniente.

ART. 9 VEICOLAZIONE DEI PASTI

La veicolazione dei pasti è prevista per cinque giorni la settimana nella scuola Elementare Giardini e per tre giorni la settimana nella scuola secondaria di primo grado "Nicola Sole".

I pasti da veicolare dovranno essere preparati nelle mense scolastiche di Via Madonna d'Anglona e/o Scuola Materna Belvedere.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

I cibi debbono essere confezionati col sistema della multirazione e debbono essere immessi in contenitori termici, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai 65°.

I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.

ART. 10 TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ' DEL PRODOTTO

Alla ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

La ditta dovrà altresì predisporre un adeguato piano di formazione del personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni.

Dovrà effettuare almeno nove campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito, sugli strumenti in uso e per i locali affidati, con cadenza periodica per analisi microbiologiche e chimico-fisiche da effettuarsi presso un laboratorio adibito ai sensi di legge. I risultati dovranno essere consegnati al Servizio comunale.

ART. 11 FUNZIONI DEL COMITATO DEI GENITORI

Il Comitato dei Genitori svolge un ruolo di controllo e vigilanza sulla corretta esecuzione dell'appalto. Essi hanno la facoltà di richiedere la modifica, in senso migliorativo, della qualità degli alimenti previsti nella Tabella Merceologica, previo accordo con il Comune e la Ditta aggiudicataria.

Il Comitato dei Genitori, previa autorizzazione del Comune e con l'assenso della Ditta concessionaria del servizio potrà effettuare verifiche sulla qualità ed appetibilità dei erogati.

ART. 12 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Almeno 15 gg. prima dell'inizio del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare e documentare al Servizio comunale:

- di possedere al proprio interno o di essere convenzionata con una struttura adeguatamente attrezzata di Laboratorio d'Analisi chimico-fisiche e microbiologiche, condotta da un Tecnico abilitato ai sensi di legge, al fine di garantire un livello qualitativo ottimale del "prodotto-servizio" prestato.
- dimostrare la garanzia della fornitura del necessario numero di pasti, con accettabili requisiti organolettici, anche in caso di non funzionamento delle cucine utilizzate nei plessi scolastici.

La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere i livelli occupazionali delle precedenti gestioni con riassunzione del personale già utilizzato e ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria, applicabile nella località. La Ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulate o receda da esse.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa comunicazione alla Ditta delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta pari, al massimo, al 20% (venti per cento) dell'importo dell'appalto.

Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro avrà dichiarato che la Ditta si sia posta in regola, ne' questa potrà vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

E' obbligo dell'appaltatore rispettare le norme contenute nel D.Lgs. n. 626/94 "Attuazione delle direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Il Comune si impegna a fornire alla ditta appaltatrice tutte le informazioni necessarie in materia di sicurezza e ad assumere i compiti di coordinamento di cui all'art. 7 del D.Lgs n. 626/94, attraverso il Servizio di Prevenzione e Protezione istituito presso questo Comune.

ART. 13 CONTROLLI

Il Comune, d'intesa con le Autorità Scolastiche e con il Comitato dei Genitori, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del prodotto-servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

In particolare l'Amministrazione potrà disporre d'ufficio il prelievo di campioni delle derrate e dei prodotti per l'effettuazione di analisi.

Al fine di consentire la individuazione di eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare, presso ogni unità di produzione, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data ed ora e deve essere di quantità sufficiente per eventuali analisi (almeno 150 grammi edibili) e conservato alla temperatura + 4 gradi per 72 ore dal momento della preparazione.

Il personale deve essere responsabilizzato su tali procedure di prelievo e conservazione del pasto. L'Amministrazione può effettuare controlli sui mezzi di trasporto e sui locali di stoccaggio e richiedere la documentazione utile ad effettuare tali controlli.

ART. 14 RESPONSABILITA' - DANNI

La ditta si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

La ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Servizio interessato del Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/O) con i seguenti limiti di massimale: € 2.500.000,00 unico – RCO € 2.500.000,00 per ogni sinistro con il limite di € 1.000.000,00 per persona danneggiata. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre prevista la qualifica di terzo al Comune committente.

ART. 15 PENALITA'

L'Amministrazione Comunale applicherà alla ditta qualora questa non si attenga a tutti gli obblighi derivanti dal capitolato e dalla legge, le seguenti penalità:

- Da € 250,00 a € 2.500,00 a seconda della gravità, per ogni fornitura ai singoli plessi, di pasti le cui grammature siano inferiori a quelle stabilite o di pasto confezionato in modo da comprometterne l'appetibilità; per fornitura di pasti in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche richieste secondo menù non autorizzati; per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie verificatosi in una qualunque fase del ciclo produttivo.

L'applicazione delle penalità deve essere preceduta da regolare contestazione effettuata a mezzo raccomandata a.r. da parte dell'Amministrazione Comunale. Alla ditta sono concessi 8 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni e, se non saranno ritenute adeguate e convincenti da parte dell'Amministrazione Comunale questa procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali sarà decurtato in sede di liquidazione delle fatture relative alle prestazioni a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 16 PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune corrisponderà alla ditta la differenza tra il prezzo di appalto e la quota posta a carico degli utenti, con cadenza mensile e sulla base dei buoni pasto ritirati dagli utenti che costituiscono l'unico presupposto per esigere il compenso.

I pasti forniti agli insegnanti aventi diritto saranno pagati per intero dall'Amministrazione che riceverà rimborso ai sensi della Legge 14 gennaio 1999, n. 4.

A tal fine la ditta rimetterà una fattura corredata dei buoni pasto suddivisi per tipo di scuola o mensa e della documentazione attestante i versamenti contributivi, assicurativi e previdenziali effettuati a favore dei propri dipendenti.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla presentazione della fattura e della documentazione di cui sopra, salva verifica della documentazione stessa.

ART. 17 ESECUZIONE DIRETTA

L'Amministrazione Comunale, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa, i lavori necessari per il regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo diffidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti il Comune ha facoltà di promuovere nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei casi seguenti:

- a) abbandono del servizio;
- b) inadempimento degli obblighi contrattuali o contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della ditta aggiudicataria;
- d) quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode;
- e) quando ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- f) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'ente appaltante abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali, in dipendenza di inconvenienti che, a suo insindacabile giudizio, si siano verificati;
- h) perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio.

ART. 19 CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura **del 10%** dell'importo contrattuale riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, IVA esclusa, da costituirsi in uno dei modi di cui alla Legge 348/82, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione definitiva costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa dovrà contenere la dichiarazione con la quale l'Istituto emittente si impegna ad effettuare il versamento dovuto ai soggetti beneficiari entro 15 gg. dietro semplice richiesta dei medesimi, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della cauzione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, secondo comma, del Codice Civile, delle eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile e della decadenza di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 20

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietata la cessione, anche parziale, del presente contratto. E' vietato il subappalto.

ART. 21

FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di Lagonegro.

ART. 22

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.lgs n. 196/03 e succ. mod., s'informa che i dati forniti dalle imprese sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla legge n. 241/90 e dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

ART. 23

SPESE CONTRATTUALI E NORME FINALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.). Per quanto non previsto nel presente

capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni in materia di appalti di servizi, in quanto applicabili e compatibili.

Fanno parte integrante del presente capitolato: le tabelle delle grammature e menù settimanali.

TABELLE DELLE GRAMMATURE E MENU' **SETTIMANALI**

Grammatura di generi alimentari

GENERI ALIMENTARI	SCUOLE MATERNE	SCUOLE ELEMENTARI	SCUOLE MEDIE E ADULTI
Pasta per pomodoro	70	80	100
Riso	70	80	100
Pasta per minestra	50	60	70
Riso per minestra	40	60	70
Pollame con osso	150	180	200
Carni primo taglio	100	100	120
Pollame senza osso	100	100	120
Pesce	100	100	120
Prosciutto crudo	50	60	60
Formaggio tenero	50	70	70
Mozzarella	80	100	100
Parmigiano	40	50	60
Verdura cotta	100	120	150
Verdura per minestra	70	80	80
Legumi per i primi piatti	20	25	30
Patate	80	100	100
Pomodoro o insalata verde per contorno	80	100	120
Pomodori pelati	50	60	60
Olio extra vergine d'oliva	10	10	10
Parmigiano grattugiato	5	5	5
Frutta fresca o macedonia	100	150	150
Pane	80	100	100

- Le grammature. sono da intendersi per alimento crudo, ed al netto di ogni tipo di scarto. Esse sono indicative e sono da intendersi: a) per bambini della scuola materna, b) per gli alunni della scuola elementare, c) per gli adulti.
- L'esecuzione di piatti speciali in occasione della chiusura per festività natalizie, pasquali e vacanze estive deve essere previamente autorizzata dal Responsabile comunale.
- E' possibile adottare diete speciali per i casi di allergie o di intolleranze ad alcuni alimenti - con la presentazione di certificato medico da parte dei genitori - o per motivi religiosi.
- Non è consentito l'uso di dadi o di estratti di carne.

- E' possibile ungere le teglie per la cottura in forno con olio di arachide.
- E' possibile, saltuariamente, in luogo della frutta, la somministrazione di gelato o di dolci (tipo ciambellone, crostata ecc.).
- Possono essere utilizzati anche tipi di pesce diversi da quelli indicati nella tabella, con esclusione comunque dei pesci "grassi" (salmone – aringa – anguilla).

MENU' SETTIMANALE

1° settimana				
LUNEDI'	MARTEDI'	MECOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro Arrostato di vitello Insalata verde Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Minestra in brodo Pollo o Tacchino al forno Purè Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al ragù di vitella Formaggio tenero o Mozzarella e prosciutto crudo Spinaci i finocchi gratinati Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Ris o in bianco Arista Mix verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta gratinata Pesce in forno Carote julienne o lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
2° settimana				
LUNEDI'	MARTEDI'	MECOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Minestrone di verdure Rollè di tacchino o involtini Purè Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta e legumi o alle verdure Hamburger di vitella con pomodoro Piselli Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta in bianco Spiedini di maiale Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Pesce al forno Insalata verde e finocchio Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Gnocchi al ragù di vitella Frittata trippata o con verdure Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
3° settimana				
LUNEDI'	MARTEDI'	MECOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al ragù vegetale Petto di pollo Verdure gratinate Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al pomodoro Arista Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Risotto con verdure Pesce al forno Patate arrosto o al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Zuppa di legumi Pizza Mix di verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta in bianco Polpettone di vitella con salsa di pomodoro Verdure cotte Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane
4° settimana				
LUNEDI'	MARTEDI'	MECOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro Pesce al forno o al pomodoro Piselli Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo e formaggio tenero Insalata verde e pomodoro Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta e legumi Pollo arrosto Patate al forno Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Pasta al ragù di vitella Fettina (involentino) di Vitello al forno Mix verdure lesse Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane	Minestrone con pasta o riso Pizza Insalata verde Frutta fresca o macedonia di frutta fresca Pane

E' prevista la fornitura di acqua naturale proveniente da rete idrica. Nel caso di interruzione del servizio idrico, cause di forza maggiore è richiesta la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia.

**CUCINE REGOLARMENTE ATTREZZATE E FUNZIONANTI UBICATE
NEI SEGUENTI PLESSI SCOLASTICI:**

**1) EDIFICIO SCOLASTICO PLESSO CENTRALE CON INGRESSO
DA VIA CAVOUR;**

2) SCUOLA DELL'INFANZIA DI ZONA BELVEDERE.

N.B. In sede di affidamento del servizio sarà redatto verbale di consegna con indicazione delle singole attrezzature e descrizione dello stato d'uso.