

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## COMUNE DI VIGGIANO

Provincia di Potenza  
Via Roma 51 – 85059 Viggiano (Pz)  
Tel. +39 0975 61142 fax +39 0975 61137  
protocolloviggiano@pec.it www.comuneviggiano.it

Via Roma, 51 - 85059 Viggiano (PZ)  
tel. +39 0975 61142 fax +39 0975 61137  
[protocolloviggiano@pec.it](mailto:protocolloviggiano@pec.it) [www.comuneviggiano.it](http://www.comuneviggiano.it)

### DISCIPLINARE DI GARA

#### DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (FORNITURA PASTI E GESTIONE CENTRO COTTURA), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO E SAN SALVATORE PER IL TRIENNIO 2018/2021

**CPV 55524000-9**

Il presente disciplinare di gara delinea le norme di partecipazione alla procedura di gara, le modalità di presentazione dell'offerta e i documenti da presentare per lo svolgimento della procedura negoziata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e i docenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado dell'Istituto Comprensivo di Viggiano Capoluogo e degli alunni e docenti scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore" per il triennio scolastico 2018/2021 come specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto, al quale si fa riferimento.

#### **Art. 1 - IMPORTO E DURATA AFFIDAMENTO**

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è fissato in € 4,00 + IVA

Il prezzo è da intendersi completo di qualsiasi sotto servizio o bene richiesto alla ditta per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'importo complessivo per l'affidamento triennale ammonta ad € € **648.000,00** oltre ad € 2.670,00 per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA di legge suddiviso nei seguenti due lotti funzionali:

#### **LOTTO 1 - Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado dell'istituto comprensivo di Viggiano Capoluogo – CIG 759170377F**

- € 324.000,00 + IVA di legge, oltre € 1.335,00 quali oneri per l'attuazione della sicurezza non soggetti a ribasso (risultante dalla moltiplicazione dei pasti presunti per i 3 anni scolastici per l'importo di ogni singolo pasto fissato a base d'asta a € 4,00 + Iva);

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



### **LOTTO 2 - Scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore"– CIG 75917427AE**

- € 324.000,00 + IVA di legge, oltre € 1.335,00 quali oneri per l'attuazione della sicurezza non soggetti a ribasso (risultante dalla moltiplicazione dei pasti presunti per i 3 anni scolastici per l'importo di ogni singolo pasto fissato a base d'asta a € 4,00 + Iva);

L'importo totale definitivo sarà determinato dalle effettive forniture.

L'affidamento ha durata triennale e riguarda gli Anni Scolastici 2018/2021.

### **ART. 2 – STAZIONE APPALTANTE**

La Stazione Appaltante è la Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Viggiano, Grumento Nova, Moliterno, Montemurro, Sarconi e Spinoso.

Il Responsabile del procedimento è l'avv. Davide Amorosi - Responsabile dell'Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione del Comune di Viggiano – e-mail [areaamministrativaviggiano@pec.it](mailto:areaamministrativaviggiano@pec.it) - Tel 0975/61142.

L'Amministrazione aggiudicatrice, Ente titolare del potere di spesa, che procederà al termine della procedura di gara, alla stipulazione del contratto di appalto e ne seguirà l'esecuzione, è il Comune di Viggiano.

### **Art. 3 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Servizio di refezione scolastica consistente nella fornitura pasti e nella gestione dei centri cottura (a ridotto impatto ambientale) per i lotti indicati all'art. 1.

### **Art. 4 – PROCEDURA DI GARA**

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) D.Lgs. 50/2016, senza pubblicazione del bando di gara, previa consultazione di almeno 5 operatori economici, ove esistenti, sulla base dell'indagine di mercato svolta.

### **Art. 5 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio sarà affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, i cui elementi di valutazione e la relativa ponderazione sono indicati al successivo art. 8.

### **Art. 6 – REQUISITI E NORME DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Richiamata la Determinazione a contrarre del Responsabile area Amministrativa n. 821/2018, presso la Sede del Comune di Viggiano (PZ) avrà luogo la gara mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione bando di gara per l'aggiudicazione del servizio di **REFEZIONE SCOLASTICA (FORNITURA PASTI E GESTIONE CENTRO COTTURA), PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO E SAN SALVATORE**", LOTTO **1 e 2**, per il triennio 2018/2021.

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

I soggetti ammessi a partecipare alla gara sono:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro;
- c) consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615 ter del codice civile, tra società cooperative di produzione e lavoro;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lett. a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato Mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei Mandanti;
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615 ter del codice civile;

I soggetti sopra indicati, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, possono partecipare alla gara anche in raggruppamento fra di loro. Tenuto conto che l'appalto non ha ad oggetto prestazioni secondarie, i raggruppamenti temporanei (costituiti o da costituire) potranno essere soltanto di tipo orizzontale, a pena di esclusione. In altri termini, ciascuna impresa raggruppata, a pena di esclusione, dovrà possedere i predetti requisiti specifici.

I soggetti ammissibili devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- assenza per ogni concorrente di un qualunque motivo di esclusione fra quelli previsti dall'art. 80 del D. Lgs 50/2016 e di ogni altra causa che determini l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione (art. 9 comma 2 lett. c) del D. Lgs. 231/2001; art. 14 comma 1 del D. Lgs. 81/2008);
- iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. (o nel "Registro Professionale e commerciale" o nel "Consiglio nazionale degli ordini professionali" di cui all'allegato XVI del D. lgs. 50/2016) per attività analoghe al servizio in oggetto;
- (se Cooperative): Iscrizione all' Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio
- (se cooperativa sociale): Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
- (per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D. Lgs. 50/2016): osservanza della disciplina di cui agli art. 47 e 48 del D. Lgs, 50/2016;
- (per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d) del D. Lgs. 50/2016): osservanza della disciplina di cui agli art. 48 del D. Lgs, 50/2016;
- aver svolto nel quinquennio antecedente servizi di refezione scolastica prestati a favore di Enti o Amministrazioni Pubbliche in modo corretto e soddisfacente;
- avere realizzato, nei tre esercizi finanziari precedenti, un fatturato complessivo relativo al solo servizio di refezione scolastica non inferiore al 50% del prezzo fissato come base d'asta in relazione al singolo lotto funzionale a cui l'operatore economico partecipa.

**Il calendario delle sedute di gara verrà comunicato alle ditte partecipanti a mezzo PEC.**

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

In sede di gara, è consentita la partecipazione dei legali rappresentanti delle ditte/società concorrenti ovvero di soggetti autorizzati con regolare delega scritta da parte dei rappresentanti.

Richieste di chiarimenti o informazioni devono pervenire al Comune di Viggiano (PZ), tramite PEC all'indirizzo **areaamministrativaviggiano@pec.it** entro 10 giorni prima della scadenza della presentazione delle offerte concorrenti.

### 6.1. Cauzione e garanzie

Come previsto dall'art. 93 del D. Lgs 50/2016, l'offerta dei concorrenti deve contenere il versamento della cauzione provvisoria pari al **2%** dell'importo complessivo della procedura di gara. Copia del versamento dovrà essere inserita nella Busta A contenente i documenti amministrativi.

La cauzione può essere costituita:

- a. in titoli di Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. in contanti, con versamento presso Comune di Viggiano, Tesoreria Comunale Codice **IBAN IT IT92M0542404297000020400887**.
- c. da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui al comma 3 dell'art. 93 del Codice, contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità di cui all'art. 324 del Regolamento o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione dei servizi/fornitura risultante dal relativo certificato. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'amministrazione. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia. L'importo della cauzione provvisoria e della cauzione definitiva è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali sia stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000 (in tal caso dovrà essere allegata idonea documentazione relativa alla certificazione di qualità).

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## ART. 7 MODALITA' PRESENTAZIONE E CONTENUTO DELLE OFFERTE

I soggetti che intendono partecipare alla gara sono tenuti alla consegna al Comune di Viggiano, a mano o a mezzo posta mediante raccomandata A/R, di un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, a pena di esclusione, indirizzato a Comune di Viggiano - Via Roma 51 – 85059 Viggiano, recante l'indicazione del mittente (con indicazione di una casella di Posta Elettronica Certificata per le comunicazioni) e la dicitura **“OFFERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO E SAN SALVATORE PER IL TRIENNIO 2018/2021 – LOTTO 2 CIG 75917427AE”**

Sul plico, **a pena esclusione**, dovrà essere indicato il lotto per il quale l'operatore economico è stato invitato a concorrere.

**Nel caso di mancata coincidenza tra il lotto indicato e quello per il quale l'operatore è stato invitato a presentare l'offerta, il concorrente verrà escluso dalla gara.**

Il plico dovrà essere integro e invisibile dall'esterno il suo contenuto e dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Viggiano in Via Roma 51, a pena di esclusione, **entro e non oltre i termini previsti nella lettera di invito.**

La consegna a mano del plico all'Ufficio Protocollo dell'Ente può essere effettuata nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti – **a pena di esclusione** - l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente:

1. **BUSTA “A”: Documentazione amministrativa**
2. **BUSTA “B”: Documentazione tecnica**
3. **BUSTA “C”: Offerta Economica**

La documentazione acquisita dagli operatori economici partecipanti verrà acquisita agli atti e non verrà restituita. Con la presentazione dell'offerta si accettano le norme e le condizioni presenti nella lettera di invito, nel presente disciplinare di gara, nel capitolato speciale e comunque in tutta la documentazione di gara.

### **BUSTA “A” : Documentazione Amministrativa**

La Busta A dovrà contenere la seguente documentazione:

#### **1) DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA**

La domanda (Allegato 1) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e deve presentare in allegato copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore.

#### **2) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)**

Il DGUE (Allegato 2) debitamente compilato deve essere accompagnato da copia del documento di identità valido del sottoscrittore. Qualora il DGUE sia firmato da un procuratore del legale rappresentante, andrà allegata copia autenticata della relativa procura.

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

In caso di raggruppamento temporaneo (già costituito o da costituire), per ciascuno degli operatori economici partecipanti é presentato un DGUE distinto.

In caso di consorzio che opera tramite consorziate esecutrici, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate. Pertanto, nel modello di formulario deve essere indicata la denominazione degli operatori economici facenti parte del consorzio che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.

In caso di avvalimento l'operatore economico indica la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie, compilano un DGUE distinto.

### 3) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE L'IDONEITÀ PROFESSIONALE

- a) Certificato di iscrizione al registro delle imprese tenuto presso la CCIIA in settori connessi all'oggetto dell'appalto;
- b) (se Cooperative): Iscrizione all' Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio
- c) (se Cooperativa sociale): Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
- d) Elenco dei servizi di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, prestati negli ultimi cinque anni (2014 - 2015 – 2016 – 2017 - 2018) con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici del servizio.

I requisiti di ordine generale e i requisiti di idoneità professionale che in quanto tali NON potranno essere oggetto di avvalimento, dovranno essere posseduti, A PENA DI ESCLUSIONE:

1. nel caso di cooperativa sociale: dalla cooperativa;
2. nel caso di consorzio di cooperative sociali: dal consorzio e dalla/e eventuale/i consorziata/e indicata/e quale/i esecutrice/i;
3. nel caso di raggruppamento temporaneo (già costituito o da costituire): da tutti i soggetti componenti il raggruppamento.

### 4) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA:

- a) Idonea dichiarazione di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1 settembre 1993, n. 385";
- b) Dichiarazione (Allegato 3) di avere realizzato, nei tre esercizi finanziari precedenti, un fatturato globale per identici o analoghi a quello oggetto del presente appalto non inferiore al 50% del prezzo fissato come base d'asta **in relazione al singolo lotto funzionale** a cui l'operatore economico partecipa.

### 5) GARANZIA PROVVISORIA

Prova documentale della garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs 18.04.2016, n. 50, per un importo garantito pari al pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara, in relazione al



## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

singolo lotto funzionale a cui l'operatore economico partecipa, costituita ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 93 del D.lgs. 50/2016 e nel presente Disciplinare.

### 6) DOCUMENTO "PASOUE"

Documento ottenuto a seguito della registrazione sul sistema AVCPASS Operatore Economico per la verifica del possesso dei requisiti di cui all'art. 6 del presente disciplinare.

### 7) COPIA DEL D.U.V.R.I. SIGLATO IN OGNI PAGINA E SOTTOSCRITTO IN CALCE PER ACCETTAZIONE

### 8) DOCUMENTAZIONE PER L'AVVALIMENTO

Nel caso di avvalimento dei requisiti speciale di un altro operatore economico, ai sensi dell'art. 89 del Codice, la busta A dovrà contenere a pena di esclusione:

- Dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente indica specificamente i requisiti speciali, economico-finanziari, per i quali si intende ricorrere all'avvalimento, con l'indicazione della ditta ausiliaria;
- Originale o copia autentica del contratto di avvalimento, con la quale la cooperativa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto;
- Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 con la quale il legale rappresentante della ditta ausiliaria dichiara il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50, il possesso dei requisiti economico-finanziari oggetto dell'avvalimento.

### 9) ATTESTATO DI SOPRALLUOGO

Certificato rilasciato dalla Stazione appaltante di presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione.

Ai fini dell'effettuazione del sopralluogo obbligatorio dei luoghi, i concorrenti devono inoltrare la richiesta alla Stazione Appaltante all'indirizzo di posta **areaamministrativaviggiano@pec.it**, indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo.

La richiesta deve specificare la posta elettronica certificata cui indirizzare la convocazione da parte della Stazione Appaltante in cui saranno specificati data e ora del sopralluogo.

All'atto del sopralluogo ciascun incaricato dovrà sottoscrivere il documento, predisposto dalla stazione appaltante, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il termine ultimo per effettuare il sopralluogo è fissato per il giorno 27/08/2018 mentre le richieste di sopralluogo dovranno pervenire entro **17/08/2018** al fine di consentire agli uffici la programmazione degli accessi. Il sopralluogo deve essere effettuato da un rappresentante legale. Nel caso di soggetto diverso, l'incaricato del sopralluogo dovrà essere munito di procura speciale. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

**La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.**

### **10) – RICEVUTA DI PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.**

#### **BUSTA “B”: Documentazione tecnica**

La Busta B dovrà contenere la seguente documentazione:

- relazione tecnica di offerta relativa alle modalità di svolgimento del servizio, corredata da documentazione attestante in maniera puntuale il possesso di tutti gli elementi indicati nella tabella presente nell'art. 4 del presente disciplinare necessari all'attribuzione del relativo punteggio. Tale documentazione potrà essere sostituita da apposita autocertificazione ex DPR 445/2000.

A pena di esclusione la relazione tecnica non potrà superare le 30 pagine in formato A4 (una facciata per pagina escluso indice e copertina) con massimo di 40 righe ciascuna e carattere Times New Roman, corpo 12.

- documentazione comprovante l'esperienza maturata nell'ambito della refezione collettiva scolastica, dalla quale risulti il committente, l'oggetto e la durata dei servizi svolti.

#### **BUSTA “C”: Offerta Economica**

L'offerta economica dovrà essere redatta in bollo (1 marca da bollo da euro 16,00), utilizzando il modello di cui all'Allegato 4 del presente Disciplinare e dovrà contenere, **a pena di esclusione**, l'indicazione del prezzo offerto (inferiore a quello posto a base di gara) ed il conseguente ribasso percentuale per il singolo pasto.

Entrambi dovranno essere espressi in cifre e in lettere con massimo due decimali, rispetto al prezzo posto a base di gara. In caso di discordanza tra il ribasso indicato in cifre e quello indicato in lettere prevale il ribasso sul prezzo indicato in lettere; in caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo offerto ed il ribasso percentuale, prevale l'indicazione più favorevole per la stazione appaltante.

La dichiarazione contenente l'offerta non deve recare abrasioni, cancellature o correzioni, pena l'esclusione. **L'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante.** La sottoscrizione potrà avvenire anche da parte di procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. Dovrà essere allegata, pena esclusione dalla gara, copia fotostatica di un documento d'identità valido del dichiarante/i.

Oltre a tali documenti, nel plico, non dovranno essere inseriti altri documenti.

Non saranno ammesse offerte in rialzo.

## **ART. 8 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un punteggio massimo di 100 così ripartito:

- 1) Offerta TECNICA - punteggio massimo attribuibile è di 80/100;
- 2) Offerta ECONOMICA - punteggio massimo attribuibile è di 20/100.

Essa si atterrà ai seguenti criteri di valutazione.

<b>1) OFFERTA TECNICA - <u>Capacità tecnico – organizzativa</u></b>	<b>MASSIMO PUNTI 80</b>
---	-------------------------

Ai fini della valutazione dei parametri di qualità e affidabilità, si prenderanno in considerazione gli elementi sotto riportati, a ciascuno dei quali è associato un punteggio massimo sulla base dell'importanza attribuita agli elementi stessi. La Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, attribuirà il punteggio secondo i seguenti criteri:

<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE</b>	
<b>A</b>	<b>Modalità gestionali ed attuazione del servizio</b>	<b>MAX</b>	<b>44</b>
<b>A1</b>	<b><i>Sistema di organizzazione del servizio</i></b>		
A1.1	Piano operativo e modalità di espletamento del servizio (solo a titolo esemplificativo e non esaustivo: - monte ore e mansioni distinto per operatore; - modalità operative che verranno seguite nella cucina comunale e nel refettorio dalla fase preparatoria a quella del riordino e personale dedicato; - rapporto sporzionatrice/utente nella fase di sporzionamento etc. procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti, gestione delle diete speciali)	20	
<b>A2</b>	<b><i>Qualità dei prodotti</i></b>		
A2.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori	5	
A2.2	Utilizzo di prodotti biologici relativo a ortofrutta, latticini, etc., ricompresi fra quelli inseriti nei menu settimanali	3	
A2.2	Utilizzo di prodotti a filiera corta / Km zero relativo a ortofrutta, latticini ecc., ricompresi fra quelli inseriti nei menu settimanali	3	
A2.2	Utilizzo prodotti DOP, prodotti IGP e prodotti STG (Specialità Tradizionali Garantite) ricompresi fra quelli inseriti nei menu settimanali oltre quelli già previsti nel capitolato	3	
<b>A3</b>	<b><i>Risorse umane</i></b>		
A3.1	Curriculum Responsabile del servizio e della conduzione del Centro di Produzione Pasti	8	

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
A3.2	Azioni per garantire l'inserimento di persone svantaggiate (identificate ai sensi dell'art. 4, comma 1 della L. 381/91 modificato dalla Legge 193/2000) in borse lavoro o tirocini all'interno di progetti di inclusione sociale nel servizio oggetto dell'appalto	2	
<b>B</b>	<b>Piano di formazione teorico-pratica del personale</b>		<b>8</b>
B.1	Predisposizione di un adeguato piano di formazione teorico pratico per il personale	8	
<b>C</b>	<b>Programma di educazione alimentare e di informazione dell'utenza</b>		<b>3</b>
C.1	Predisposizione di un progetto di informazione/educazione alimentare svolto da personale qualificato	3	
<b>D</b>	<b>Capacità di attivarsi per interventi imprevedibili e urgenti</b>		<b>6</b>
D.1	Messa a disposizione nell'arco delle 24 ore di uno o più centri cottura da utilizzare in situazioni di emergenza che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto e ubicato entro 25km dalla sede comunale	3	
D.2	Disponibilità nei propri centri di cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessari a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibili e ubicato entro 25km dalla sede comunale	3	
<b>E</b>	<b>Qualificazione di impresa</b>		<b>13</b>
E.1	Anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica: da oltre 15 anni punti 13 da oltre 13 anni punti 11 da oltre 11 anni punti 9 da oltre 9 anni punti 7 da oltre 7 anni punti 5 da oltre 5 anni punti 3 da oltre 3 anni punti 1	13	
<b>G</b>	<b>Proposte migliorative per la realizzazione del servizio</b>		<b>6</b>
G.1	Qualità del piano di recupero del cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari	2	
G.2	Implementazione di un servizio di rilevazione delle presenze giornaliere in mensa mediante servizi informatici (ad es. Integrazione del sistema con dotazione in comodato gratuito di tessere magnetiche e relativo lettore)	2	
G.3	Altre proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio	2	
totale			<b>80</b>

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa saranno determinati mediante l'attribuzione discrezionale da parte di ogni commissario del coefficiente sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente disciplinare e sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

<b>GIUDIZIO</b>	<b>COEFFICIENTE</b>	<b>CRITERI METODOLOGICI</b>
<b>APPENA SUFFICIENTE</b>	0,00	Trattazione appena sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
<b>PARZIALMENTE ADEGUATO</b>	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
<b>ADEGUATO</b>	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
<b>BUONO</b>	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
<b>OTTIMO</b>	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della Stazione Appaltante e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.



### **MODALITA' ATTRIBUZIONE PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA**

I punteggi saranno attribuiti da una commissione giudicatrice nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, secondo i criteri e le formule esplicitati nella tabella che segue:

Formula generale per l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore

$$C(a) = \sum_n [W1 * V(a)i]$$

dove:

**C(a)** = indice di valutazione dell'offerta (a)

**n** = numero totale dei requisiti

**Wi** = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

**V(a)i** = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

**$\sum_n$**  = sommatoria

Non si procederà all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti che nella valutazione dell'offerta tecnica non abbiano conseguito almeno 50 punti.

Successivamente, si procederà a riparametrare i totali delle offerte tecniche proposte secondo la formula di seguito riportata:

$$P(OT) = 80 \times \frac{OT\ Off}{OT\ max}$$

con: P(OT) = punteggio da attribuire all'offerta tecnica

80 = fattore ponderale attribuito all'elemento offerta tecnica;

OT Off = offerta tecnica da valutare

OT Max = offerta tecnica migliore

Il punteggio risultante a seguito dell'applicazione della formula non verrà arrotondato ma verrà tenuto in considerazione fino al terzo decimale.

### **2) OFFERTA ECONOMICA:**

**MASSIMO PUNTI 20**

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso.

Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale rispetto alla percentuale più bassa, sulla base della seguente formula:

$$P = V_{ai} \times 20;$$

$$V_{ai} = R_a / R_{max}$$

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

### **ART. 9 – GIUSTIFICAZIONI**

Qualora la prima migliore offerta risultasse anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante richiederà, per iscritto, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni sul prezzo e sui costi proposti.

In forza di quanto disposto dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016, le spiegazioni potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- l'economia del metodo di prestazione del servizio;
- le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio;
- l'originalità del servizio proposto.

Si rammenta che, ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D.Lgs. 50/2016, non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.

La stazione appaltante si riserva, in ogni caso, di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Le spiegazioni di cui alla presente sezione potranno non essere richieste in caso di un'unica offerta **ammessa**.

### **ART. 10 - MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI - REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS**

Oggetto dell'appalto è un servizio facente parte dell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 Codice dei Contratti Pubblici; per tal ragione, richiamata altresì la comunicazione AG37/2015/AP dell'Autorità Nazionale Anticorruzione del 27.05.2015, si procede alla verifica del possesso dei requisiti in forza dell'art. 74 dello stesso decreto e con le modalità previste dall'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000.

I requisiti di carattere generale necessari alla partecipazione alle procedure disciplinate dal Codice vengono acquisiti tramite apposita documentazione risultante dalla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici istituita presso l'autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici. Le ditte/Società che vorranno partecipare alla gara di cui trattasi devono obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale ANAC ([www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) → servizi → AVCPASS), seguendo le istruzioni ivi contenute. L'operatore economico, come specificato dalla relazione allegata alla deliberazione AVCP n. 111 del 20.12.2012, con le modificazioni assunte nelle adunanze dell' 8 maggio e del 5 giugno 2013, in seguito alla registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, dovrà ottenere dal sistema il Documento "PASSOE" da inserire nella busta A contenente la "Documentazione Amministrativa".

### **ART. 11 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La seduta di gara, aperta al pubblico, verrà fissata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte e ne verrà data tempestiva comunicazione alle Ditte/Società partecipanti tramite PEC. Il luogo dove si svolgeranno le operazioni di gara sarà la Sede del Comune di Viggiano (PZ), in Via Roma n. 51.

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



In tale sede la Commissione di gara procederà in seduta pubblica a:

- verificare la regolarità formale del plico e delle tre buste contenenti la documentazione amministrativa, gli elementi tecnico-organizzativi e l'offerta economica e, in caso negativo, ad escludere le offerte dalla gara;
- verificare la correttezza e la completezza della documentazione amministrativa contenuta nella Busta "A";
- verificare che non vi siano offerte concorrenti fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c. ovvero concorrenti che siano nella situazione di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. m del D. Lgs 50/2016.
- verificare che una stessa impresa non abbia presentato offerta in diverse associazioni temporanee o consorzi ex art. 45, comma 2 lett. d), e), e-bis), f) ed f-bis) del D. Lgs. 18.04.2016 n° 50;
- disporre le eventuali esclusioni o richieste di integrazioni.

La commissione valuterà nella seduta pubblica se vi sono integrazioni documentali da effettuare e verificherà la presenza di tutti i documenti richiesti dal presente disciplinare.

In seduta riservata, la Commissione procederà poi all'esame dei contenuti dei documenti presentati con la busta "B" ed all'attribuzione dei punteggi relativi al progetto.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione comunica i punteggi attribuiti ai progetti e procede all'apertura della busta "C" contenente l'offerta economica, dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti.

Alla seduta aperta al pubblico saranno ammessi ad assistere i legali rappresentanti delle imprese partecipanti alla gara nonché persone all'uopo delegate, nel limite di un solo incaricato per ditta.

Di tutte le operazioni di gara verrà redatto apposito verbale.

All'esito della valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà, in seduta riservata, all'attribuzione dei punteggi complessivi ed alla formazione della graduatoria provvisoria. L'aggiudicazione provvisoria verrà disposta a favore del concorrente che ha ottenuto il punteggio più elevato.

In caso di parità di punteggio complessivo, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che abbia ottenuto un maggior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio.

L'Ente successivamente procederà alla verifica dei requisiti previsti sul primo in graduatoria. Nel caso in cui tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante, escluderà dalla gara il concorrente che non risulti in possesso dei suddetti requisiti ed individuerà il nuovo aggiudicatario provvisorio.

L'Ente si riserva la facoltà di verifica, anche a campione, relativamente alla sussistenza di tutti i requisiti, anche soggettivi, la cui eventuale difformità rispetto a quanto dichiarato in sede di gara, comporterà le conseguenze di natura penale previste dalla legge in caso di dichiarazioni mendaci.

Mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, la stazione appaltante assumerà verso di questi obbligo solo quando tutti gli atti inerenti la gara in questione



## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

avranno conseguito piena efficacia giuridica. L'aggiudicazione diverrà definitiva solo con l'adozione di apposito provvedimento amministrativo.

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara, è meramente provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante.

In ogni caso l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale sull'aggiudicatario.

### **ART. 12 - STIPULA CONTRATTO**

L'aggiudicazione, immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria, non costituisce la conclusione del contratto, che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicatario definitivo dovrà presentarsi per la stipula del contratto nel giorno e nell'ora stabiliti e comunicati dall'Ente.

La stipulazione del contratto è subordinata alla costituzione e presentazione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste nella documentazione di gara e dalla normativa in materia e di tutta la documentazione prevista negli atti di gara.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti nel giorno stabilito per la sottoscrizione del contratto, oppure non presenti i documenti richiesti, l'Amministrazione potrà dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione con facoltà di affidamento al concorrente classificato al secondo posto nella graduatoria finale, previa verifica della sua posizione.

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, alla sua registrazione, ecc. saranno a carico dell'aggiudicatario.

### **ART. 13 – CLAUSOLA SOCIALE**

Visto quanto disposto dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, dalla delibera n. 32/2016 dell'ANAC e dalla Legge Regionale 24/2010, è fatto obbligo all'aggiudicataria di assumere, compatibilmente con la propria organizzazione, per la durata pari a quella dell'affidamento, le unità lavorative che attualmente prestano la loro opera presso l'affidatario uscente del servizio.

L'aggiudicataria, pertanto, si avvarrà prioritariamente del personale attualmente in servizio, come da tabella allegata al presente disciplinare (Allegato 5), verso il quale sarà responsabile degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali, con obbligo altresì al rispetto dei parametri salariali dovuti per le qualifiche ricoperte.

Per le società cooperative il parametro di riferimento è il CCNL delle cooperative sociali, ex art.1 L.8/11/1991 n. 381; qualora la cooperativa utilizzi soci lavoratori, essa dovrà attestare sotto la propria responsabilità che il trattamento applicato agli stessi non sarà economicamente inferiore a quello previsto dalla sopracitata norma e sarà riferito all'ultimo Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali – Direzione generale della Tutela delle Condizioni di Lavoro –

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Div. IV per le lavoratrici ed i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario- assistenziale- educativo- cooperative sociali.

### **ART. 14 – SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' vietata la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità se non previamente ed espressamente autorizzato dall'Amministrazione.

E' vietato il subappalto, anche parziale, del servizio se non previamente ed espressamente autorizzato dall'Amministrazione. Il subappalto, anche di parte del servizio, non autorizzato determina la risoluzione automatica del contratto.

I pagamenti relativi alle prestazioni svolte dal subappaltatore o cottimista verranno effettuati dall'aggiudicatario che è obbligato a trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute a garanzia effettuate.

### **ART. 15 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Con la sottoscrizione del contratto, il soggetto aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

In particolare, il soggetto aggiudicatario si obbliga a utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, dove devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto, attraverso lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare tempestivamente, prima dell'aggiudicazione definitiva, il conto corrente bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, all'appalto nonché le persone delegate ad operare sul conto corrente; la mancata comunicazione impedisce di procedere all'aggiudicazione definitiva.

Il soggetto aggiudicatario inoltre:

- si impegna a comunicare alla stazione appaltante le variazioni al conto corrente sopra menzionato, ovvero l'accensione di nuovi conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva, all'appalto, nonché le variazioni inerenti le persone delegate ad operare sul conto corrente;
- ha l'obbligo di indicare in ogni fattura il CIG della procedura;

### **ART. 16 – PUBBLICITA'**

Il presente Disciplinare di gara è pubblicato sul sito della stazione appaltante.

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

### **ART. 17 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Per quanto poi concerne la protezione dei dati personali, tenuto conto di quanto disposto dall' art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e delle prescrizioni di cui al GDPR n. 2016/679, ed atteso che il loro trattamento deve essere comunque improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, nonché di tutela della riservatezza e dei diritti degli interessati, si forniscono le seguenti informazioni:

- i dati contenuti all'interno dei plichi e quelli eventualmente comunicati e/o acquisiti nel prosieguo del procedimento sono richiesti e saranno trattati esclusivamente per adempiere alle prescrizioni contenute nella vigente normativa sui contratti pubblici ed in particolare per riscontrare il possesso dei requisiti richiesti dal D.Lgs. 50/2016 per partecipare alle procedure di affidamento e per contrarre con la pubblica amministrazione;
- il trattamento dei dati cui si è in precedenza fatto riferimento potrà essere effettuato sia con modalità manuali che, occorrendo, con modalità informatica, e in ogni caso quelli contenuti nelle dichiarazioni sostitutive potranno essere comunicati alle competenti amministrazioni per adempiere agli obblighi di controllo di cui all'art. 71 D.P.R. 445/2000;
- l'esercizio del diritto di accesso ai dati da parte di altri concorrenti sarà consentito nel rispetto di quanto al riguardo disposto dall'art.53 del D.Lgs. 50/2016, nonché dagli artt. 22 e seguenti della legge 241/1990 e del D.P.R. 184/2006 ;
- i dati sopra indicati non saranno comunicati al di fuori dei casi innanzi indicati, ne saranno oggetto di diffusione.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Viggiano. Il Responsabile del trattamento dei dati è il dott. Davide Amorosi – Responsabile dell' Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione.

Allegati:

1. Modello domanda
2. DGUE
3. Dichiarazione fatturato
4. Modello Offerta economica
5. Tabella personale
6. DUVRI

**Spett.le Comune di Viggiano**  
Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione  
Via Roma n. 51 - 89059 Viggiano

**Oggetto: Domanda di ammissione alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 36 co. 2 lett. b del D.lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica (fornitura pasti e gestione centro cottura), a ridotto impatto ambientale, per gli alunni delle scuole di Viggiano capoluogo e San Salvatore per il triennio scolastico 2018-2020.**

**LOTTO N. 2 - Scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore"-  
CIG 75917427AE.**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ della  
ditta/società \_\_\_\_\_ con sede a  
\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
partita IVA n. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_,  
fax \_\_\_\_\_, mail: \_\_\_\_\_,  
PEC: \_\_\_\_\_;

### **C H I E D E**

di essere ammesso in qualità di soggetto di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara per l'affidamento del "servizio di refezione scolastica (fornitura pasti e gestione centro cottura), a ridotto impatto ambientale, per gli alunni delle Scuole di Viggiano Capoluogo e San Salvatore", per il triennio 2018/2021. **LOTTO N. 2 - Scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore".**

**A tal fine dichiara ed attesta, sotto la propria responsabilità, consapevole delle sanzioni penali, previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modifiche ed integrazioni, nel caso di dichiarazioni mendaci:**

- a) l'assenza di condizioni di cui all'art. 80 comma 1 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50;
- b) l'assenza di cause di esclusione dalle gare di appalto previste dall'art. 1 bis, comma 14 della Legge 18.10.2001, n. 383, introdotto dall'art. 1 comma 2 del D.L. 210/2002 convertito in L. 266/2002, in quanto non si avvale di piani individuali di emersione di cui alla citata legge n. 383 del 2001, ovvero in quanto si è avvalsa dei suddetti piani ma il periodo di emersione si è concluso;
- c) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, con gli obblighi in materia contributiva e previdenziale, con gli obblighi in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;
- d) di non presentare cause di incompatibilità e/o inconfiribilità previsti dalla normativa vigente di cui alla Legge 190/2012 e suoi decreti attuativi, in particolare il D.Lgs. 39/2013;
- e) l'assenza di collegamento e/o controllo con altre ditte concorrenti ex art. 2359 codice civile;

- f) la non coincidenza degli amministratori con/in altre imprese concorrenti;
- g) **(in caso di consorzio)** di osservare la disciplina di cui agli artt. 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016 e di concorrere per i seguenti consorziati: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
- h) **(in caso di raggruppamenti)** di osservare la disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/201, indicando quale mandatario \_\_\_\_\_  
e quale mandante \_\_\_\_\_;
- i) **(in caso di Cooperativa)** di essere iscritta all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive, a cura della Camera di Commercio
- j) **(in caso di Cooperativa sociale):** di essere iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
- k) di assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine della tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto;
- l) di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale; della capacità economica e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali richieste nel disciplinare di gara;
- m) di essere consapevole che al Comune di Viggiano è fatta salva la facoltà di effettuare i necessari accertamenti delle dichiarazioni ivi rese, presso gli uffici e/o gli istituti territorialmente competenti;
- n) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel disciplinare di gara, nel capitolato ed in tutti gli atti di gara.

Si allega alla presente:

- fotocopia di documento di identità del sottoscrittore;

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Dichiarante

#### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e delle prescrizioni di cui al GDPR n. 2016/679, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Viggiano. Il Responsabile del trattamento dei dati è il dott. Davide Amorosi – Responsabile dell'Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata Legge tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune di Viggiano, titolare del trattamento.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Dichiarante

**PROCEDURA DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
(FORNITURA PASTI E GESTIONE CENTRO COTTURA), A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO PER  
IL TRIENNIO 2018/2021**

**LOTTO 2 - SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL PLESSO SCOLASTICO "SAN SALVATORE" –  
CIG 75917427AE**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_\_ a  
\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ della  
ditta/società \_\_\_\_\_ con sede a  
\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
partita IVA n. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_,  
fax \_\_\_\_\_, mail: \_\_\_\_\_,  
PEC: \_\_\_\_\_;

**consapevole** delle sanzioni penali e civili, nel caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 46 e 47, dell'art. 75, e fermo restando quanto previsto dall'art. 76 del DPR n. 445/2000,

**DICHIARA**

di avere realizzato, nei tre esercizi finanziari precedenti, un fatturato globale per il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto non inferiore al 50% del prezzo fissato come base d'asta, in relazione al lotto funzionale n. 1, come da elenco seguente:

Descrizione del Servizio	Importo	Date	Committen te	Destinatari

\_\_\_\_\_, li

In fede

\_\_\_\_\_

**Informativa ai sensi dell'art 13 del D. Lgs. 196/03 e GDPR n. 2016/679**

*I dati sopra riportati verranno utilizzati esclusivamente ai fini del procedimento per il quale sono richiesti.*



## OFFERTA ECONOMICA

PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36 CO. 2 LETT. B DEL D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (FORNITURA PASTI E GESTIONE CENTRO COTTURA), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO E SAN SALVATORE PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2018-2020.

**LOTTO 2 - SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL PLESSO SCOLASTICO "SAN SALVATORE" - CIG 75917427AE**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
 Prov. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_  
 in qualità di \_\_\_\_\_ della  
 ditta/società \_\_\_\_\_ con sede a  
 \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
 partita IVA n. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_,  
 fax \_\_\_\_\_, mail: \_\_\_\_\_,  
 PEC: \_\_\_\_\_;

avendo preso conoscenza delle condizioni contenute nel bando di gare e nel capitolato speciale d'appalto, nonché di tutte le circostanze che possono influire sulla esecuzione del servizio ed avendo ritenuto il prezzo remunerativo

### OFFRE

il seguente prezzo, e la percentuale di ribasso con riferimento alla base d'asta fissata per **il singolo pasto in euro 4,00** oltre IVA ai sensi di legge ed oneri della sicurezza non soggetti a ribasso:

### PREZZO IN VALORE ASSOLUTO

(in cifre) \_\_\_\_\_

(in lettere) \_\_\_\_\_

**PERCENTUALE DI RIBASSO** \_\_\_\_\_

Si allega alla presente:

- fotocopia di documento di identità del sottoscrittore

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Dichiarante

### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e delle prescrizioni di cui al GDPR n. 2016/679, si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Viggiano. Il Responsabile del trattamento dei dati è il dott. Davide Amorosi - Responsabile dell'Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata Legge tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune di Viggiano, titolare del trattamento.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Dichiarante

## TABELLA PER L'APPLICAZIONE DELLA CLAUSOLA SOCIALE ART. 50 D.LGS. 50 /2016

N.	DATA ASSUNZIONE	MANSIONE	CCNL	LIVELLO CONTRATTUALE	ORE SETTIMANALI
1	02/10/2017	CUOCO	PUBBLICI SERVIZI PARTE III BIS AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA  TEMPO DETERMINATO	III LIVELLO	35
2	02/10/2017	INSERVINTE DI CUCINA	PUBBLICI SERVIZI PARTE III BIS AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA  TEMPO DETERMINATO	V LIVELLO	35
3	02/10/2017	AIUTO CUOCO	PUBBLICI SERVIZI PARTE III BIS AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA  TEMPO DETERMINATO	VI LIVELLO	35



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## COMUNE DI VIGGIANO

Provincia di Potenza



Via Roma, 51 - 85059 Viggiano (PZ)  
tel. +39 0975 61142 fax +39 0975 61137  
[protocolloviggiano@pec.it](mailto:protocolloviggiano@pec.it) [www.comuneviggiano.it](http://www.comuneviggiano.it)

# DUVRI

## Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali

*redatto ai sensi dell'art.26 comma 3-ter del D. Lgs. 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i.*

**OGGETTO:** Servizio di refezione scolastica (fornitura pasti e gestione centro cottura), a ridotto impatto ambientale, per gli alunni delle Scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore" triennio scolastico 2018-2020 – CIG 75917427AE

### INDICE DEGLI ARTICOLI

#### Premessa

#### Premessa

<i>Articolo 1</i>	Dati generali identificativi
<i>Articolo 2</i>	Descrizione sintetica delle attività oggetto di appalto
<i>Articolo 3</i>	Rischi presenti nelle aree di lavoro e misure di prevenzione e protezione adottate
<i>Articolo 4</i>	Rischi derivanti dalle interferenze e valutazione dei rischi ricognitiva
<i>Articolo 5</i>	Norme generali di comportamento per la sicurezza
<i>Articolo 6</i>	Comportamento in caso di emergenza e primo soccorso
<i>Articolo 7</i>	Costi per la sicurezza
<i>Articolo 8</i>	Aggiornamento ed integrazione del D.U.V.R.I.
<i>Articolo 9</i>	Responsabilità delle parti
<i>Articolo 10</i>	Trasmissione documento
<i>Articolo 11</i>	Condivisione

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Rev	Descrizione	Data	Eseguito	Verificato	Controllato	Approvato
00	Stesura iniziale Documento ricognitivo allegato alla Contratto	14/09/2016	X			



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## PREMESSA

L'art. 26 del D. Lgs. 81/08 impone al datore di lavoro di fornire alle aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Al comma 2 prevede inoltre l'obbligo per il datore di lavoro committente di:

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

Il comma 3 ter stabilisce che nei casi in cui il contratto venga affidato dai soggetti di cui all'articolo 45 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto debba redigere un documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Il Comune di Viggiano, ai fini dell'affidamento in appalto della gestione del servizio mensa scolastica, nel rispetto di quanto sopra riportato, ha provveduto a redigere la presente valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi all'attività in oggetto.

Il documento fornisce in particolare informazioni:

- a. sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto;
- b. sui rischi derivanti da possibili interferenze negli ambienti in cui la ditta appaltatrice è destinata ad operare;
- c. sulle misure di sicurezza proposte in relazione ai rischi derivanti da interferenze.

Si precisa che il presente documento non concerne i rischi specifici propri delle attività dell'impresa appaltatrice (art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08). La ditta appaltatrice è pertanto responsabile dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione concernenti i propri rischi specifici.

Il presente documento ha come oggetto la Gestione del servizio mensa per i bambini, ragazzi e docenti frequentanti scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore" in C.da Porcile del Comune di Viggiano.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e nella piena osservanza di quanto stabilito dal relativo Capitolato speciale d'Appalto.

Il presente DUVRI è da considerarsi come allegato al contratto di appalto e, come tale, parte integrante di esso.



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## 1. DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

### 1.1. Anagrafica Committente

RAGIONE SOCIALE	Comune di Viggiano
TIPO DI ATTIVITÀ	Pubblica Amministrazione
LEGALE RAPPRESENTANTE	Sindaco – Amedeo Cicala
SEDE	85059 Viggiano (PZ)
VIA	Roma, 51
TEL.	+39 0975 61142 (centralino)
FAX	0975 61137
RESPONSABILE DEL S.P.P.	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI	
MEDICO COMPETENTE	

### 1.2. Dati generali dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto

Il servizio di refezione scolastica verrà svolto all'interno dei seguenti siti:

Ragione sociale	Plesso Scolastico San Salvatore
Sede Legale	Contrada Porcile, 85059 Viggiano
COD. FISC. / P.IVA	81000070763
Datore di lavoro/Legale rappresentante	
Responsabile del S.P.P.	
Medico competente	
Addetti pronto soccorso	
Addetti antincendio	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza RLS	

### 1.3. Informazioni sulla sede

Ai sensi del d. lgs. 81/2008, art. 26, comma 1, lettera b), si comunica che l'area interessata dalle attività del contratto è quella indicata nella planimetria allegata al presente documento.

In particolare, si evidenziano i seguenti elementi:



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinosa

Elementi ulteriori sede	si	no
SOVRAPPOSIZIONE DELL'ORARIO LAVORATIVO DEL PERSONALE DELLA SEDE E DELL'EVENTUALE PUBBLICO CON LE ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO	X	
IL PERSONALE LAVORATIVO DELLA SEDE TURNA ANCHE IN ORARIO NOTTURNO		X
LA SEDE E' DOTATA DI UN PROPRIO PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E DELL'ESODO	X	
LA SEDE E' ACCESSIBILE E FRUIBILE DAI DIVERSAMENTE ABILI	X	
PRESENZA SPAZI DEDICATI AL CARICO/SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	X	
PRESENZA AREA DELIMITATA PER DEPOSITO MATERIALI, LAVORAZIONI, ECC.	X	
VERRANNO MESSI A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE PARTICOLARI LOCALI	X	
I LAVORATORI DELLA DITTA UTILizzeranno I SERVIZI IGIENICI DEI LUOGHI DI LAVORO	X	

APPROVVIGIONAMENTI UTILIZZABILI DALLA DITTA APPALTATRICE

- ACQUA
- ENERGIA ELETTRICA

PRINCIPALI PRESIDI DI SICUREZZA DI CUI E' DOTATA LA SEDE COMPRESI QUELLI ANTINCENDIO	si	no
Estintori	X	
Idranti, naspi	X	
Impianto di rilevazione fumi		X
Impianto di estinzione automatico		X
Sorveglianza e custodia al di fuori dell'orario lavorativo		X
Impianto di allarme	X	
Uscite di sicurezza	X	
Presenza di planimetrie dei percorsi di esodo e delle norme comportamentali da attuare in caso di emergenza lungo le vie di fuga	X	

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

### 2. DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio prevede le seguenti attività e forniture:

	Descrizione servizio
1	Acquisto, fornitura e controllo di tutti i generi alimentari necessari
2	Preparazione giornaliera dei pasti in loco
3	Fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli articoli di complemento al servizio di ristorazione (eventuali tovaglie, tovaglioli, ecc.)
4	Allestimento dei tavoli dei locali di refezione e/o locali in cui viene consumato il pasto
5	Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio nelle ore fissate dagli organi scolastici e in tempo utile alla consumazione
6	Pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie impiegati per il servizio;

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

### 3. RISCHI PRESENTI NELLE AREE DI LAVORO E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE

Il Comune di Viggiano, quale stazione appaltante, informa l'impresa Appaltatrice che, in funzione degli ambienti di lavoro dove andranno ad operare, sono prevedibili i rischi specifici riportati di seguito con indicazione delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Rischi	SI	NO	Misure di prevenzione e protezione adottate
RISCHIO BIOLOGICO		X	//
RISCHIO CHIMICO	X		I locali presso i quali possono essere depositati detersivi sono accessibili solo al personale autorizzato.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

<p><b>RISCHIO INCENDIO/ ESPLOSIONE</b></p>	<p>X</p>	<p>Gli impianti elettrici e di riscaldamento sono realizzati in conformità alla normativa vigente. Presso tutti i luoghi di lavoro è chiaramente indicato con apposita segnaletica il divieto di fumare. Gli arredi sono rispondenti ai requisiti previsti dalla normativa vigente. I luoghi di lavoro sono protetti da un adeguato numero di mezzi di estinzione portatili opportunamente segnalati e regolarmente mantenuti. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.</p>
<p><b>RISCHIO ATTREZZATURE</b></p>	<p>X</p>	<p>Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Verificare che la potenza di assorbimento dell'apparecchio sia compatibile con quella del quadro di allacciamento. I cavi devono essere, se possibile, sollevati da terra, altrimenti disposti lungo i muri in modo da non creare ulteriore pericolo di inciampo, protetti se e quando soggetti ad usura, colpi, impatti.</p>
<p><b>RISCHIO LUOGHI DI LAVORO (Scivolamento, cadute a livello)</b></p>	<p>X</p>	<p>L'eventuale presenza di pavimenti bagnati viene segnalata con apposita segnaletica. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione</p>
<p><b>Interferenze con persone operanti a vario titolo presso i luoghi di lavoro</b> (es. educatori, personale ausiliario, ecc.), <b>alunni, genitori</b></p>	<p>X</p>	<p>Attenersi a quanto riportato nel DUVRI. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti</p>

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

#### 4. RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE E VALUTAZIONE DEI RISCHI RICOGNITIVA

Per interferenza si intende la circostanza in cui si verifica la sovrapposizione di più attività svolte ad opera di ditte diverse; da tale interferenza possono derivare dei rischi.

L'art. 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i. , nel caso di affidamento di lavori in appalto, stabilisce l'obbligo a carico del datore di lavoro Committente di verificare la presenza di potenziali interferenze tra l'attività propria e le attività svolte dalla/le ditta/e appaltatrice/i o tra le attività svolte da queste ultime, e stabilisce quindi l'obbligo di individuare misure di prevenzione e protezione idonee alla eliminazione o alla riduzione dei rischi che possono derivare da tali interferenze.

Stante il rispetto delle norme generali di comportamento e delle misure da adottare in caso di emergenza di cui al presente documento, sono stati individuati i potenziali rischi residui derivanti dalle suddette interferenze.

Per ciascun rischio sono state definite le misure di prevenzione e protezione da adottarsi a carico di tutti i soggetti interferenti.

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

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

**Tab.1: Rischi derivanti da interferenze**

Attività, lavoro, fase di lavoro	Possibili cause di interferenza	Rischi	Misure di prevenzione e protezione volte a ridurre e/o eliminare il rischio	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
1. Fornitura di tutti i generi alimentari necessari	presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta;	– incidente	Rispetto del codice della strada e della segnaletica presente presso le aree circostanti e l'accesso agli istituti.	B
	presenza di persone operanti presso i locali scolastici, alunni, genitori;	– investimento – urti, schiacciamenti (per perdita del carico nelle fasi di carico/scarico dei mezzi)	Rispetto del codice della strada e della segnaletica presente presso le aree circostanti e l'accesso agli istituti. In assenza di ingressi separati per il personale ditta appaltatrice e i terzi (operatori, genitori, alunni) individuare percorsi protetti e prediligere orari favorevoli. In caso di ingressi separati, apporre nei pressi degli ingressi dedicati esclusivamente alla ditta Appaltatrice, segnaletica indicante il divieto di accesso ai non addetti.	B

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Attività, lavoro, fase di lavoro	Possibili cause di interferenza	Rischi	Misure di prevenzione e protezione volte a ridurre e/o eliminare il rischio	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
<p>2. Preparazione giornaliera dei pasti in loco</p>	<p>presenza di persone operanti presso i locali scolastici e/o alunni all'interno della cucina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scivolamento (pavimento bagnato) e caduta a livello</li> <li>- ustioni da calore</li> <li>- taglio (presenza di coltelli, ecc.)</li> <li>- urti, lesioni</li> <li>- schiacciamento per caduta materiale da banchi di lavoro/ scaffalature/ecc.</li> </ul>	<p>La ditta Appaltatrice deve suddividere i locali per la preparazione dei pasti e per il deposito delle derrate alimentari vietandone l'accesso ai non addetti.</p> <p>La porta di accesso alla cucina è dotata di sistema di chiusura automatico affinché venga sempre mantenuta chiusa dopo ogni transito.</p> <p>Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.</p>	<p>B</p>

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Attività, lavoro, fase di lavoro	Possibili cause di interferenza	Rischi	Misure di prevenzione e protezione volte a ridurre e/o eliminare il rischio	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
<p>3. Allestimento dei tavoli dei locali di refezione</p>	<p>presenza di persone operanti presso i locali scolastici e/o alunni lungo le aree di transito o in prossimità della zona di allestimento dei tavoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- schiacciamento per caduta materiale dal carrello portavivande</li> <li>- inciampo</li> <li>- scivolamento (<i>per pavimentazione bagnata a seguito di accidentale rovesciamento bevande</i>) e caduta a livello</li> </ul>	<p>Occorre che la ditta Appaltatrice si accordi con il responsabile dei singoli istituti affinché, nei minuti che precedono l'accesso del personale dell'Appaltatrice ai luoghi preposti alla fornitura o somministrazione dei pasti e delle merende, il personale operante a vario titolo all'interno degli istituti garantisca l'assenza di bambini lungo le aree di transito e che i bambini siano già preparati presso i locali dove consumeranno il pasto o la merenda.</p> <p>Il personale della ditta Appaltatrice dovrà procedere in ogni caso con cautela e limitandosi a seguire il percorso più breve, dalla cucina o dal locale di pertinenza al locale per la distribuzione dei pasti.</p>	<p>B</p>

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso


Attività, lavoro, fase di lavoro	Possibili cause di interferenza	Rischi	Misure di prevenzione e protezione volte a ridurre e/o eliminare il rischio	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
<p>4. Somministrazione dei pasti</p>	<p>presenza di persone operanti presso i locali scolastici e/o alunni lungo le aree di transito o in prossimità della zona di distribuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ustioni da calore</li> <li>- urti, lesioni</li> <li>- schiacciamento per caduta materiale dal carrello portavivande</li> <li>- inciampo/elettrocuzione (cavi per riscaldamento carrelli termici portavivande)</li> <li>- scivolamento (<i>per pavimentazione bagnata a seguito di accidentale rovesciamento pasti o bevande</i>) e caduta a livello</li> </ul>	<p>Durante la fornitura o somministrazione dei pasti i carrelli termici portavivande non devono essere collegati ad alcuna presa elettrica; il cavo di alimentazione deve essere riposto in modo idoneo tale da non determinare rischio di inciampo.</p> <p>Durante la fornitura o la somministrazione dei pasti, presso ciascun istituto deve sempre essere garantita la presenza di educatrici o personale ausiliario per il controllo dei bambini.</p> <p>La porta che consente il transito del personale della ditta Appaltatrice per la fornitura di pasti e merende, deve sempre essere tenuta chiusa e deve riportare su ogni lato il divieto di accesso ai non addetti.</p> <p>Nel caso di accidentale rovesciamento pasti o bevande il personale della ditta Appaltatrice dovrà intervenire prontamente per la rimozione di quanto sversato.</p>	<p>M/A</p>



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

Attività, lavoro, fase di lavoro	Possibili cause di interferenza	Rischi	Misure di prevenzione e protezione volte a ridurre e/o eliminare il rischio	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
<p>5. Pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dei locali (cucina di proprietà del Comune, refettori di distribuzione), degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie impiegati per il servizio</p>	<p>Transito di persone operanti presso i locali scolastici e/o alunni sui pavimenti bagnati e nei locali in fase di pulizia</p>	<p>– scivolamento e caduta a livello</p>	<p>La ditta Appaltatrice deve posizionare idonea segnaletica di sicurezza indicante il rischio di scivolamento e vietare l'accesso ai non addetti</p> 	<p>M</p>
		<p>– Contatto con sostanze chimiche</p>	<p>Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica</p>	<p>B</p>



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

## 5. NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER LA SICUREZZA

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

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

- la ditta Appaltatrice deve organizzare i lavori coinvolgendo il proprio personale nel rispetto della normativa in vigore così come previsto nel presente documento;
- è fatto divieto alla ditta appaltatrice di impiegare per i lavori personale non in regola con le norme in materia di diritto del lavoro, assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche;
- è fatto divieto alla ditta appaltatrice di effettuare, presso le sedi concordate, attività diverse da quelle specificate contrattualmente;
- la ditta Appaltatrice si impegna sotto la propria esclusiva responsabilità a mettere in atto, per quanto di competenza e con riferimento agli interventi da effettuare, tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie all'eliminazione dei rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, in conformità a quanto previsto dalle norme in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento ai contenuti del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- la ditta Appaltatrice è responsabile della rispondenza di propri mezzi e attrezzature alle norme di legge nonché dell'adozione da parte del proprio personale delle cautele antinfortunistiche necessarie durante lo svolgimento del lavoro;
- la ditta Appaltatrice potrà utilizzare macchinari o attrezzature di proprietà del Comune, concordate in sede di contrattazione e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 72 del D.Lgs. 81/08;
- il personale della ditta Appaltatrice deve essere munito dei necessari dispositivi di protezione individuale;
- al verificarsi di infortuni di qualunque entità o di incidenti, la ditta Appaltatrice deve farne immediata segnalazione al Committente;
- presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto dovranno essere rispettate le seguenti norme di comportamento:

è vietato:

- a. fumare e mangiare e/o bere (ad esclusione dei locali esplicitamente riservati)
- b. introdurre nei luoghi oggetto dell'appalto macchinari/attrezzature/mezzi non conformi alla normativa vigente;
- c. accedere o permanere in luoghi diversi da quelli oggetto dello svolgimento della propria attività;
- d. accedere ai locali/aree tecniche di servizio (cabine elettriche, centrale termica, ecc) senza essere autorizzati;
- e. compiere operazioni non di specifica competenza;
- f. ostruire i passaggi e, in particolare modo, le uscite di sicurezza;
- g. impedire l'accesso a estintori, idranti, pulsanti di allarme, quadri elettrici o altri dispositivi di sicurezza o coprirli con materiale o altro;

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

- h. rimuovere o manomettere dispositivi di sicurezza e di protezione;
- i. eseguire lavori su organi o elementi in moto, in tensione o nelle loro immediate vicinanze;
- j. avvicinarsi ad apparecchiature elettriche con le mani o indumenti bagnati o se il pavimento fosse bagnato;

### inoltre è obbligatorio:

- a. rispettare la segnaletica presente;
- b. utilizzare i Dispositivi di Protezione Individuale previsti da questo Documento e dal proprio Documento di Valutazione dei Rischi;
- c. se indicato dal responsabile lavori della ditta Appaltatrice, indossare abbigliamento adeguato ai luoghi in cui viene svolta l'attività (cuffie, camice, ecc.).

Il personale della ditta appaltatrice, nell'ambito dello svolgimento dell'attività conferita in appalto, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26 comma 8 D. Lgs. 81/08).

La ditta appaltatrice dovrà consegnare prima dell'inizio dei lavori la documentazione prevista dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 ed, in ogni caso, dovrà fornire:

- elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;
- la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
- il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
- elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
- Esito della sorveglianza sanitaria.

Inoltre:

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

## 6. **COMPORAMENTO IN CASO DI EMERGENZA E PRIMO SOCCORSO**

La ditta Appaltatrice e gli Istituti presso i quali la stessa svolgerà le attività oggetto dell'appalto, nel rispetto di quanto previsto dal dall'art. 18 comma 1 lettere b) e t) del D.Lgs. 81/08, provvederanno a:

- 1) designare i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza
- 2) adottare le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi e dell'evacuazione dei luoghi di

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

lavoro.

Relativamente al punto 2) occorre tener presente che il D.M. 10/03/98 relativo alla "Pianificazione delle procedure da attuare in caso di incendio" al p.to 8.2, comma 4, stabilisce che: "Per i luoghi di lavoro ubicati nello stesso edificio e ciascuno facente capo a titolari diversi, il Piano deve essere elaborato in collaborazione tra i vari datori di lavoro"; e ancora il p.to 7.4 dell'Allegato VII allo stesso Decreto prevede che: "Quando nello stesso edificio esistono più datori di lavoro, l'Amministratore condominiale promuove la collaborazione tra essi per la realizzazione delle esercitazioni antincendio".

In ottemperanza a quanto sopra il datore di lavoro della ditta Appaltatrice collaborerà con ciascuno dei datori di lavoro dei singoli istituti per la redazione di specifici piani di emergenza e di primo soccorso coordinati.

I singoli Piani di Emergenza e di Primo Soccorso Coordinati dovranno essere portati a conoscenza dei lavoratori della ditta Appaltatrice interessati e del personale operante presso i rispettivi istituti.

Relativamente al Primo Soccorso inoltre, la ditta Appaltatrice e i datori di lavoro dei singoli istituti provvederanno a dotarsi di cassette di primo soccorso che saranno tenute in luoghi idonei, segnalate con apposita cartellonistica e il cui contenuto sarà regolarmente verificato da personale specificamente individuato.

### 7. COSTI PER LA SICUREZZA

Di seguito si riporta il quadro dei costi relativi alle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre i rischi derivanti da interferenze nello svolgimento del contratto di appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica:

Misure per eliminare o ridurre i rischi da interferenze	U.M.	Quantità	Costo unitario (€)	Costo totale(€)
Segnaletica a piramide di divieto di accesso ai non addetti	cad.	n. 5	45,00	225,00
Cartello di divieto di accesso ai non addetti	cad.	n.5	5,00	25,00
Segnaletica a piramide indicante il pericolo di scivolamento per pavimentazione bagnata	cad.	n. 6	15,00	90,00
Riunione di cooperazione e coordinamento per la definizione delle procedure per la gestione delle interferenze, delle emergenze, ecc.	cad.	3 ore	35,00	105,00
TOTALE				445,00
TOTALE costo sicurezza per il periodo oggetto dell'appalto				1.335,00

### 8. AGGIORNAMENTO E INTEGRAZIONE DEL DUVRI

I soggetti presso i quali deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, dovrà



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

integrare il presente documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integrerà gli atti contrattuali.

Il documento così aggiornato potrà comunque essere integrato e modificato qualora ne sorgesse la necessità a seguito di eventuali integrazioni proposte dalle parti o nel caso in cui emergano variazioni sostanziali nelle condizioni operative tali da comportare ulteriori fonti di rischio da interferenze e/o da aggravare i rischi già esistenti e individuati per i quali si rendano necessarie ulteriori misure di prevenzione e protezione.

### 9. RESPONSABILITÀ DELLE PARTI

Ogni singola parte si impegna a rispettare tutti gli obblighi e i divieti indicati nel presente documento e negli aggiornamenti successivi, ad applicare le misure di prevenzione e protezione ivi individuate, nonché ad informare il proprio personale e tutte le persone che, a qualunque titolo, operano per loro conto presso i luoghi oggetto dell'appalto circa i contenuti del documento stesso.

Il referente del Comune per l'appalto avrà la responsabilità di applicare e fare applicare le azioni di coordinamento stabilite all'interno del presente documento e dei suoi eventuali successivi aggiornamenti e dovrà verificare e controllare che le misure di sicurezza previste siano adottate: avrà in caso contrario facoltà di sospendere i lavori.

### 10. TRASMISSIONE DOCUMENTO

Il datore di lavoro della ditta Appaltatrice con la firma sottostante:

- a. dichiara di aver letto il presente Documento e di approvare le disposizioni ivi riportate alle quali si atterrà scrupolosamente divenendo responsabile per l'attuazione della parte di competenza;
- b. si impegna per sé e per i propri dipendenti a non divulgare a terzi esterni alla ditta stessa le informazioni contenute nel presente documento.

Viggiano, li \_\_\_\_\_

Firma per accettazione

Committente	Comune di Viggiano	
Ditta Aggiudicataria		
Dirigente scolastico	Plesso "San Salvatore"	



## COMUNE DI VIGGIANO

Provincia di Potenza  
Via Roma 51 – 85059 Viggiano (Pz)  
Tel. +39 0975 61142 fax +39 0975 61137  
protocolloviggiano@pec.it www.comuneviggiano.it

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (FORNITURA PASTI E GESTIONE CENTRO COTTURA), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DI VIGGIANO CAPOLUOGO E SAN SALVATORE PER IL TRIENNIO 2018/2021**

**LOTTO 2 - CIG: 75917427AE**

**SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL PLESSO SCOLASTICO “SAN SALVATORE”**

## CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

### INDICE DEGLI ARTICOLI

<i>Articolo 1</i>	Oggetto dell’appalto
<i>Articolo 2</i>	Impatto ambientale
<i>Articolo 3</i>	Durata dell’appalto
<i>Articolo 4</i>	Valore dell’appalto
<i>Articolo 5</i>	Pasti previsti
<i>Articolo 6</i>	Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica
<i>Articolo 7</i>	Concessione in uso dei locali delle attrezzature e degli impianti
<i>Articolo 8</i>	Norme procedurali
<i>Articolo 9</i>	Modalità tecniche di gestione del servizio
<i>Articolo 10</i>	Operazioni di pulizia
<i>Articolo 11</i>	Sanificazione
<i>Articolo 12</i>	Disinfestazione
<i>Articolo 13</i>	Smaltimento rifiuti

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

<i>Articolo 14</i>	Vestiario
<i>Articolo 15</i>	Ulteriori adempimenti
<i>Articolo 16</i>	Rapporti tra Appaltatore e Committente
<i>Articolo 17</i>	Finanziamento e pagamenti
<i>Articolo 18</i>	Controllo del servizio
<i>Articolo 19</i>	Divieto di cessione del contratto e subappalto
<i>Articolo 20</i>	Osservanza norme CCNL, previdenziali ed assistenziali
<i>Articolo 21</i>	Personale
<i>Articolo 22</i>	Clausola sociale
<i>Articolo 23</i>	Obblighi ed oneri della ditta aggiudicataria
<i>Articolo 24</i>	Altri oneri dell'aggiudicatario
<i>Articolo 25</i>	Inadempienze e penalità
<i>Articolo 26</i>	Responsabilità
<i>Articolo 27</i>	Risoluzione dell'appalto
<i>Articolo 28</i>	Controversie
<i>Articolo 29</i>	Assicurazioni
<i>Articolo 30</i>	Cauzione definitiva
<i>Articolo 31</i>	Norme di sicurezza
<i>Articolo 32</i>	D.U.V.R.I
<i>Articolo 33</i>	Spese
<i>Articolo 34</i>	Cessione di crediti
<i>Articolo 35</i>	Trattamento dei dati
<i>Articolo 36</i>	Allegati

**Art. 1. OGGETTO DELL'APPALTO**

1. L'appalto ha per oggetto il servizio mensa per i gli alunni e i docenti delle scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore" in C.da Porcile del Comune di Viggiانو. Il presente servizio verrà conferito mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di ai sensi dell'art. 36 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, tra almeno cinque Imprese/Società, da aggiudicarsi sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 96 D. Lgs n. 50/2016, così come dettagliatamente indicato nella documentazione di gara.

**Art. 2. IMPATTO AMBIENTALE**

1. L'appalto contribuisce, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016, al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, di specifiche tecniche e contrattuali previste dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).

**Art. 3. DURATA DELL'APPALTO**

2. L'appalto avrà durata annuale, pari a un anno scolastico a decorrere dal  **mese di ottobre 2018 e fino al mese di luglio 2021**. Il servizio di cui al presente appalto è legato al calendario scolastico e quindi è richiesto per 9 mesi annui salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Committente qualora alla scadenza del primo quadrimestre, da considerare come periodo di prova, il servizio risultasse, a giudizio motivato del Committente stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per un ulteriore anno scolastico.
4. In pendenza dell'aggiudicazione del nuovo appalto e nell'eventualità di recesso di cui al precedente comma 1, qualora l'Amministrazione lo richiedesse, l'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire, per periodo massimo di mesi quattro (tempo necessario alla definizione di nuova procedura di appalto), tutti i servizi che si rendessero necessari alle stesse condizioni del contratto originario.

**Art. 4. VALORE DELL' APPALTO**

L'ammontare complessivo della fornitura, senza tenere conto del ribasso offerto in sede di gara, può presumersi in circa € 324.000,00 + IVA di legge, oltre (Euro) 1.335,00 quali oneri per l'attuazione della sicurezza non soggetti a ribasso, (risultante dalla moltiplicazione dei pasti presunti per 3 anni scolastici per l'importo di ogni singolo pasto fissato a base d'asta a € 4.00 + Iva). Detto importo è da intendersi comunque non impegnativo in quanto non definitivo. L'importo definitivo sarà determinato dalle effettive forniture. In ogni caso l'Amministrazione non è tenuta comunque a garantire un numero minimo di pasti.

**Art. 5. PASTI PREVISTI**

1. Il numero complessivo dei pasti è pari a 27.000 comprensivo di alunni e docenti. Tale quantità è puramente indicativa e non impegnativa per l'Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Essa potrà variare tanto in più tanto in meno senza che l'impresa possa trarne argomento per chiedere compensi aggiuntivi oltre quelli previsti per i pasti erogati.

**Art. 6. ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria:
  - *la fornitura di tutte le derrate alimentari stabilite nelle tabelle dietetiche di definizione del menù;*
  - *l'accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto;*
  - *la preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli*



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

*organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;*

- *il personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché il personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;*
- *la fornitura di eventuali attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;*
- *la fornitura di vassoi, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere;*
- *la pulizia del centro cottura ed al riassetto dei locali adibiti a mensa ed alla pulizia degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio (compresa la pulizia delle finestre, al bisogno);*
- *la pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;*
- *il ritiro dei buoni pasto;*

**2.** Il pasto fornito dovrà consistere in:

- *un primo piatto;*
- *un secondo (pietanza);,*
- *un contorno;*
- *pane;*
- *frutta fresca e/o dolce;*
- *acqua;*

secondo i valori di qualità e quantità previsti nelle tabelle dietetiche predisposte dalla Dietista dell' U.O.C. "Igiene degli alimenti e nutrizione" dell'ASP di Potenza, allegate al presente capitolato.

- 3.** Dovrà essere confezionato ogni giorno almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.
- 4.** La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

**Art. 7. CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI**

- 1.** All'aggiudicatario saranno concessi in uso gratuito i locali refettorio presso l'istituto comprensivo dove saranno somministrati i pasti afferenti il presente servizio.
- 2.** All'aggiudicatario saranno concessi in uso gratuito, la cucina e le relative attrezzature del centro cottura comunale ubicato presso il **plesso scolastico "San Salvatore"** dove saranno cucinati i pasti afferenti il presente servizio senza che lo stesso possa essere diversamente utilizzate.
- 3.** L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti locali e impianti di proprietà comunale, sottoscrivendo il relativo verbale; alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.
- 4.** Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:
  - *l'ordinaria manutenzione dei locali;*
  - *la manutenzione delle attrezzature in uso;*
  - *tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia;*
  - *l'acquisizione , a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nullaosta previsti dalla legge e dai regolamenti necessari per l'esercizio delle attività del servizio di refezione.*

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

5. L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.
6. Rimangono a carico del Concedente i seguenti oneri:
  - *la fornitura di energia elettrica, acqua e gas e riscaldamento;*
  - *l'esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti;*
  - *le operazioni di disinfestazione di cui al successivo art. 10.*

### **Art. 8. NORME PROCEDURALI**

1. Costituiscono parametro di adeguamento del servizio di ristorazione le Linee guida per la ristorazione scolastica di cui alla Delibera della Giunta regionale della Basilicata del 1/2/2011, pubblicata sul BUR Basilicata n. 5 del 16/2/2011, con sono state recepite le linee guida nazionali in materia di alimentazione scolastica. Il testo integrale delle Linee Guida è scaricabile dal sito web dell'ASP (<http://www.aspbasilicata.net/infosalute/le-linee-guida-sulla-ristorazione-scolastica>). Le Linee Guida costituiscono una istituzionale consulenza dietetica e rappresentano una guida utile per i Centri di Ristorazione oltre che un valido supporto per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare nei confronti dei fruitori dei servizi di ristorazione collettiva. L'opera costituisce soprattutto uno strumento per lo svolgimento corretto e valido, ai fini educativi e di medicina preventiva, del servizio di ristorazione nell'ambito scolastico e delle comunità infantili.
2. I menù predisposti dall'U.O.C. – Igiene degli alimenti e nutrizione dell'ASP, allegati al presente Capitolato, sono generalmente variati, bilanciati nell'apporto di nutrienti ed adeguati da un punto di vista calorico; essi sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue molto diffuse nella popolazione, è necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici, adeguatamente certificati dal medico curante.
3. La Ditta appaltatrice gestore del servizio di ristorazione scolastica si impegnerà a distribuire ad ogni utente ed agli insegnanti/educatori una copia del menù invernale ed una di quello estivo adottato.
4. Eventuali variazioni al menù in adozione per la ristorazione scolastica e delle comunità infantili necessitano dell'approvazione della Unità Operativa di Igiene della Nutrizione della ASP e devono essere comunicate tempestivamente all'ufficio scuola del Comune.
5. Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni:
  - *eventuali regimi alimentari specifici*
  - *eventuali richieste di sostituzione di alcuni alimenti nel rispetto di tradizioni culturali legate a diverse religioni o minoranze etniche;*
  - *guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;*
  - *interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black-out;*
  - *guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;*
  - *l'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto.*

Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL, l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa. Nei casi di guasti e/o



interruzioni, la Ditta si incaricherà di avvisare tempestivamente l'Amministrazione Comunale e concordare con essa un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione.

6. Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite. Le grammature previste dalle tabelle dietetiche ASP sono infatti tarate secondo il massimo degli standard nutrizionali per le diverse fasce d'età degli utenti. Il pasto in ristorazione collettiva scolastica ha inoltre una forte valenza educativa verso corretti consumi alimentari. Devono essere sponsorizzate l'assunzione di verdura e frutta come fattori protettivi per la salute. I contorni e la frutta dovranno pertanto essere sempre proposti secondo stagionalità e variabilità di tipologie, nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche, in modo da essere percepiti ed accettati dagli alunni e dalle famiglie come parte integrante ed insostituibile del pasto in mensa. Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, si consiglia di considerare comunque la possibilità di una percentuale di incremento delle quantità giornalmente previste di non più del 5%.

#### Art. 9. MODALITÀ TECNICHE DI GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Le modalità di gestione del servizio nella cucina/centro cottura devono svolgersi nel rispetto dei CAM individuati dal DM del MATTM il 27/07/2011 e devono tenere conto di alcuni importanti punti critici quali:
- *il controllo dei fornitori in riferimento anche alla rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002;*
  - *l'acquisizione delle modalità di stoccaggio delle merci e le relative temperature in funzione delle attrezzature in dotazione;*
  - *lo stoccaggio degli alimenti che deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione come elencate di seguito:*
    - *verdura fresca T da +9° a +10 ° C;*
    - *formaggi freschi o stagionati T da 0° a + 4°C;*
    - *salumi confezionati o sfusi T da 0° a + 4° C;*
    - *uova pastorizzate intere o loro derivati ( albumi o tuorli pastorizzati) T < a + 5° C (ottimale a + 4° C);*
    - *latte pastorizzato e latticini freschi T da 0° a + 4 ° C;*
    - *carni bovine e suine fresche T da – 1° a + 7 ° C;*
    - *carni avicunicole T da – 1° a + 4° C;*
    - *carni cotte refrigerate con abbattitore di temperatura T da 0° a + 4 ° C;*
    - *carne macinata (bovino, suino) T da – 1 ° a + 2 ° C;*
    - *prodotti surgelati T = a – 18 ° C.*
2. Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.
3. La ditta appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello **H.A.C.C.P.** (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).
4. Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed



in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali. La disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti che del personale. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. (Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati).

5. Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti oltre che essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento Ce 852/2004 devono essere:

- idonee all'uso per il quale sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Analogamente, per minimizzare i rischi di contaminazione microbica "crociata", è necessario prevedere all'interno del centro cottura, un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro. Inoltre, le attrezzature messe a disposizione degli operatori devono soddisfare le disposizioni legislative ed i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

6. E' imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- *il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature ed igiene del personale;*
- *il rispetto delle modalità di cottura: oltre a **non effettuare la precottura**, è opportuno evitare anche la **sovracottura**, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;*
- *il divieto di frittura;*
- *le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova; in particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;*
- *le indicazioni concernenti il congelamento/scongelamento:*
  - *non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;*
  - *non devono essere ricongelate le materie prime scongelate;*
  - *non deve essere congelato il pane;*
  - *le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;*
- *il divieto di utilizzo degli avanzi;*
- *la preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.*

7. Per quanto attiene la sequenza temporale delle **lavorazioni** in funzione delle attrezzature e delle procedure produttive ed in applicazione al principio di precauzione, rispetto ad eventuali ipotesi di rischio alimentare, tenuto conto dei grandi numeri che coinvolgono la ristorazione collettiva ed alcune tipologie specifiche di utenti (bambini, anziani, degenti ospedalieri) è previsto che:

- a. **il giorno antecedente** la distribuzione potranno pertanto essere effettuate le seguenti attività:
- *mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;*
  - *pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi*

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :**



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

*con acqua pulita;*

- *cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;*
- *cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate;*
- *non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.*

**b. nello stesso giorno** della distribuzione deve essere effettuato:

- *la preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;*
- *la preparazione del pane e delle merende.*
- *la cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni “a caldo”;*
- *la preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti): l’operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l’ alimento con temperatura di +75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;*
- *l’impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un’ora;*
- *la eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell’utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. Nell’intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.*

**Art. 10. OPERAZIONI DI PULIZIA**

- 1.** Le operazioni di pulizia andranno definite attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) e dovranno essere descritte e registrate in piano di autocontrollo aziendale. Inoltre devono essere attentamente considerate anche le seguenti variabili:
  - *le modalità di smaltimento dei rifiuti secondo quanto disposto dal Reg. CE 852/2004 Allegato II Capitolo VI;*
  - *la cadenza delle operazioni di disinfezione e derattizzazione;*
  - *i parametri minimi di contaminazione ambientale unitamente alla richiesta di almeno due verifiche annue.*
- 2.** Le operazioni di pulizia e sanificazione, comunque, verranno condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall’azienda appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica; la ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.
- 3.** In riferimento ai prodotti per la pulizia e la sanificazione, è opportuno depositare presso il competente ufficio comunale, presso il centro cottura ed i terminali di distribuzione, i depliant illustrativi e le schede tecniche informative, riferite a ciascun prodotto e contenenti la seguente documentazione:
  - *il nome della ditta produttrice;*
  - *l’etichetta riportata sui prodotti;*
  - *il campo di applicazione raccomandato;*
  - *il dosaggio e le modalità di utilizzo;*
  - *la descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH, utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);*
  - *la composizione chimica, le sostanze incompatibili, gli eventuali prodotti nocivi di decomposizione;*
  - *i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per ingestione, inalazione e per contatto con le mani, gli*



- occhi e la pelle con le indicazioni di primo soccorso, oltre alle misure speciali di protezione;*
- *le disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e lo stoccaggio;*
  - *le misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;*
  - *i dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci e sui batteri delle acque di scarico).*
- 4.** Per i sanificanti è inoltre indispensabile acquisire una documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro e quella delle spore e la registrazione come presidio medico chirurgico presso il Ministero della Salute.
- 5.** Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.
- 6.** Il fornitore dovrà inoltre dotare gli uffici competenti ed ogni cucina di schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:
- *una dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 21/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura delle sostanze pericolose);*
  - *dichiarazioni in merito al valore della DL 50 e all'eventuale registrazione e pericolosità del prodotto e delle sostanze in esso contenute come stabilito dal DPR 24/11/81 n° 927 (recepimento direttiva CEE n° 79/831 del 18/09/79) e successivi aggiornamenti ;*
  - *dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della %) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalla Circolare n° 46/79 e n° 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;*
  - *indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;*
  - *indicazioni sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici con specificazioni circa la % di biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26/04/1983 n° 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n° 250;*
  - *specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale (%);*
  - *specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici (L.11/10/1986 n° 713) e successivi aggiornamenti.*
- 7.** Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:
- *nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti;*
  - *nel terminale di distribuzione le pulizie possono essere iniziate solo quando è terminata l'operazione di porzionamento e somministrazione degli alimenti;*
  - *nel refettorio le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti i bambini hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori;*
  - *le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;*
  - *tutte le stoviglie e attrezzature (teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature;*
  - *nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura;*
  - *nell'attesa i contenitori termici e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali*



## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Vigliano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

- o su carrelli portavivande dedicati;
  - le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.). Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.);
  - il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo;
  - ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., devono essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio contestualmente all'Amministrazione Comunale / Titolare del Servizio;
  - all'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi. Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo.
- 8. Per quanto attiene l'igiene della persona:**
- è indispensabile lavare accuratamente le mani:
    - ✓ prima di toccare gli alimenti;
    - ✓ passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
    - ✓ a ogni cambio di lavorazione;
    - ✓ se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detersivi/disinfettanti;
    - ✓ dopo ogni pausa pranzo;
    - ✓ dopo ogni volta che ci si soffia il naso;
    - ✓ dopo essere stati in bagno.
  - occorre inoltre:
    - ✓ asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere;
    - ✓ mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto;
    - ✓ non indossare alcun tipo di anelli, bracciali, orologi da polso, orecchini, piercing al viso, collane;
    - ✓ mantenere un elevato standard di pulizia ed igiene della persona e della capigliatura;
    - ✓ indossare sopravveste pulite e di colore chiaro;
    - ✓ indossare cuffia o copricapo idonei a contenere completamente al suo interno i capelli.
  - è vietato:
    - ✓ assaggiare con le dita i cibi;
    - ✓ manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee con apposite medicazioni e guanti di gomma;
    - ✓ indossare monili e/o gioielli
    - ✓ fumare;
    - ✓ starnutire e tossire sugli alimenti;
  - si deve inoltre evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiai, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti. Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.
  - Relativamente agli indumenti:
    - ✓ gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
    - ✓ per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.
    - ✓ gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro.
    - ✓ gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

### Art. 11. **SANIFICAZIONE**

- 1.** Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione + disinfezione. Di seguito vengono



elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- la detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- si consiglia l'uso di detergenti adatti allo scopo e cioè di prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare;
- il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc.);
- le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento;
- il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua;
- la disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori;
- gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante, al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate;
- è buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.

#### Art. 12. **DISINFESTAZIONE**

1. Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti, e la deblattizzazione ed è a carico dell'Amministrazione che li eseguirà preventivamente (di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole) o su segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.
2. Per ogni tipo di infestazione la ditta appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire a carico dell'Amministrazione. Il monitoraggio dovrà interessare sia la cucina interna, che il centro cottura, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale. In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.
3. Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:
  - *individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc. ;*
  - *controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc. ;*
4. Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc. Si può consigliare l'uso di lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità di porte verso l'ambiente esterno, e l'uso di due principi attivi quali la deltametrina e la cipermetrina. E' importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso. Gli eventuali interventi , sempre a carico dell'Amministrazione, devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.
5. Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blattella germanica; si può consigliare l'irrorazione dell'ambiente con prodotti aventi i seguenti principi attivi quali la permetrina e il clopyriphos + piretro. Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto.

#### Art. 13. **SMALTIMENTO RIFIUTI**



## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

1. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale di Viggiano e nel rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata;
2. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.
3. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
4. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.
5. L'impresa aggiudicataria è tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.

### Art. 14. **VESTIARIO**

1. L'Impresa deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/04, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.
2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R.
3. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. L'Impresa è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

### Art. 15. **ULTERIORI ADEMPIMENTI**

1. Vengono inoltre previste le seguenti clausole:
  - *obbligo dell'autocontrollo quali e quantitativo anche attraverso analisi e campionamenti periodici preventivamente definiti come tipo e numero;*
  - *il diritto da parte dell'Amministrazione Comunale di esercitare un controllo tramite personale all'uopo incaricato;*
  - *Il diritto di controllo della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti di ristorazione scolastica e della gradibilità del pasto da parte dei genitori ed insegnanti tramite l'istituzione della Commissione Mensa;*
  - *Il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato anche tramite l'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti;*
  - *la definizione da parte dell'Amministrazione Comunale di provvedimenti e procedure per la gestione dei reclami da parte degli utenti e delle non conformità rispetto alle clausole del capitolato;*
  - *l'esecuzione di una campionatura di riferimento del pasto, raccolta con le procedure dettate dall'ASP;*
  - *la stipula di contratti assicurativi, ecc.*

### Art. 16. **RAPPORTI TRA APPALTATORE E COMMITTENTE**

1. Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'Impresa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.
2. In fase di liquidazione delle fatture saranno detratti gli importi relativi ad eventuali sanzioni pecuniarie



comminate per inadempienza (penali) e quelli relativi ad eventuali spese sostenute dall'Amministrazione per effetto di inadempienze dell'impresa.

3. Qualora il Committente riscontrasse o gli venissero denunciati da parte dell'Ispettorato del lavoro, I.N.P.S., I.N.A.I.L., violazioni alle disposizioni in materia di obblighi ed oneri assistenziali, previdenziali ecc., si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento sino a quando l'Ispettorato del lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S., non avranno accertato che ai lavoratori dipendenti sia stato corrisposto il dovuto, ovvero che la vertenza sia stata risolta.

**Art. 17. FINANZIAMENTO E PAGAMENTI**

1. L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.
2. Il pagamento delle fatture, che dovranno riportare il seguente codice identificativo gara, **CIG 75917427AE**, avrà cadenza mensile e sarà effettuato solo a seguito di verifica del perfetto e puntuale svolgimento del servizio e della regolarità contributiva entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.
3. Il pagamento avverrà con bonifico su conto corrente bancario dedicato i cui estremi saranno comunicati dall'aggiudicatario mediante apposita dichiarazione ai sensi dell'art. 3 della L. n.136/2010 e s.m.i..
4. L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m.i. e ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente capitolato il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

**Art. 18. CONTROLLO DEL SERVIZIO**

1. La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. L'Amministrazione Comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini al fine di accertare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia.
2. Periodicamente, in base alle esigenze dell'Amministrazione, un responsabile del servizio incaricato dal soggetto aggiudicatario e un referente incaricato dall'Amministrazione Comunale effettueranno un'ispezione a campione in una delle strutture oggetto dell'appalto al fine di verificare la corretta esecuzione dei servizi espletati e la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Impresa stessa.
3. Qualora dall'esito del suindicato sopralluogo risultasse che il servizio non è stato reso a regola d'arte saranno applicate le penalità di cui all'art. 21.
4. L'Impresa deve conservare, presso il centro di produzione pasti, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica.

**Art. 19. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

1. E' vietata la cessione del contratto senza preventiva autorizzazione dell'Ente appaltante, pena la risoluzione immediata del contratto e l'incameramento della cauzione. L'Amministrazione si riserva di richiedere in tal caso il rimborso anche di eventuali danni arrecati.
2. Il subappalto non è consentito. E' consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello della sanificazione e della pulizia. Detti servizi non possono comunque essere subappaltati senza preventiva autorizzazione dell'Ente appaltante.

**Art. 20. OSSERVANZA NORME CCNL, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI**

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

1. L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, restando, fin d'ora, l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo e ciò senza diritto ad alcuno speciale compenso. L'Appaltatore è, inoltre, obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio oggetto del presente appalto e, se cooperative, anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la provincia di Potenza, nonché a corrispondere nella misura, nei termini e con le modalità stabilite dalle leggi e dai contratti collettivi, i dovuti contributi previdenziali.
2. I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della ditta e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.
3. L'Appaltatore dovrà dimostrare di avere adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'art.5 della Legge 25 gennaio 1994 n. 82 e s.m.i..
4. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra accertata dal Committente, lo stesso si riserva la facoltà di effettuare un'adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del **20%**, previa diffida all'Appaltatore a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dall'Appaltatore stesso alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.
5. In caso di inottemperanza accertata e/o segnalata dagli organi competenti delle disposizioni concernenti il personale, in materia contributiva, assicurativa, infortunistica, mancato rispetto del CCNL e degli accordi integrativi locali il Committente può provvedere, in via cautelativa, all'immediato blocco dei pagamenti in corso relativi alle spettanze mensili per un valore pari al **50%** dell'importo in contenzioso, quindi successivamente, ad infrazione accertata, direttamente alla retribuzione del personale, impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'Appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento danni.
6. La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'Ispettorato del Lavoro e/o gli istituti competenti avranno dichiarato che la ditta si sia messa in regola a norma di legge.
7. Per tali inadempienze il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

### Art. 21. **PERSONALE**

1. L'aggiudicatario aggiudicatario si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.
2. L'aggiudicatario è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.
3. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicatario in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso

- l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.
4. La ditta aggiudicataria dovrà adottare nel corso dell'esecuzione dei servizi tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessarie atte a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, di quello del Committente e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.
  5. L'Appaltatore sarà responsabile, penalmente e civilmente, di tutti i danni di qualsiasi natura che dovessero prodursi a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto, sia nel corso del servizio e dopo la sua ultimazione che nel caso di mancato o tardivo espletamento degli interventi previsti.
  6. Il personale, sue retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie, oneri fiscali e sociali, diretti ed indiretti, assicurazioni varie, vestiario e quant'altro previsto dai contratti collettivi di lavoro o da norme integrative regionali, provinciali o locali, si intendono a totale carico dell'Appaltatore, che ha l'obbligo di utilizzare ed impiegare, per l'espletamento del servizio, personale regolarmente assunto e retribuito.
  7. La ditta assuntrice si obbliga a compensare il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal contratto collettivo di lavoro di categoria, vigente per la Provincia di Potenza e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi territoriali competenti, ai sensi di legge.
  8. Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto dalla ditta appaltatrice, dovrà mantenere in servizio un comportamento irreprensibile e decoroso, uniformandosi a tutte le disposizioni, presenti e future, emanate dal Committente; inoltre il personale è tenuto al segreto su quanto venga a sua conoscenza, durante l'espletamento del servizio, riguardo le attività dell'ente.
  9. Il personale, nell'ambito della reciproca collaborazione, ha l'obbligo di segnalare ogni guasto, manomissione, alterazione od altro, che dovesse riscontrare durante l'espletamento del servizio.
  10. Il Committente è sollevato da ogni controversia, presente o futura, derivante o conseguente, circa il rapporto di lavoro intercorrente tra l'Appaltatore ed i propri dipendenti.
  11. Il personale, infine, deve essere di gradimento del Committente il quale ha diritto di ottenere su semplice richiesta, l'allontanamento dal luogo di lavoro e l'immediata sostituzione di qualunque dipendente dell'impresa, qualora il comportamento non sia adeguato al contesto lavorativo.

### **Art. 22. CLAUSOLA SOCIALE**

1. Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali, visto l'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto della normativa prevista e disciplinata dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro della categoria, l'impresa, nell'assunzione del personale, dovrà privilegiare, le persone impiegate dalla ditta appaltatrice precedente, quali soci lavoratori o dipendenti, con tutti gli effetti giuridico – economici maturati, per l'erogazione dei servizi oggetto della presente gara
2. L'Impresa si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse; indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando le stazioni appaltanti da ogni onere e responsabilità.
3. L'Impresa appaltatrice è obbligata ad esibire in qualsiasi momento a richiesta delle stazioni appaltanti le ricevute mensili, sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali; l'inottemperanza a detti obblighi comporterà l'immediata segnalazione del comune all'Ispettorato del



lavoro.

**Art. 23. OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

**1.** La ditta aggiudicataria si obbliga:

- a procedere alla stipula del contratto entro il termine fissato dall'ufficio competente;
- ad assicurare l'esecuzione del servizio anche nelle more della stipula del contratto;
- alla fornitura delle attrezzature tecniche eventualmente necessarie al funzionamento della cucina e non messe a disposizione preventivamente dal Comune (all'atto dell'avvio del servizio si procederà a verbalizzare la consegna del servizio con l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'ente date in dotazione);
- a comunicare preventivamente al Committente tutti i dati degli addetti al servizio essendo facoltà dell'Ente stesso chiedere in ogni momento con comunicazione motivata la sostituzione di uno o più addetti, senza diritto da parte della ditta a reclamare compensi od indennità di alcun genere;
- a dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce orarie stabilite;
- ad adottare gli opportuni provvedimenti per le sostituzioni del personale assente dal servizio per qualsiasi motivo, dandone contestuale comunicazione al responsabile dell'ente incaricato della gestione dell'appalto in oggetto;
- a far tenere ai dipendenti, durante lo svolgimento del servizio, un contegno corretto sotto ogni aspetto;
- a dotare il personale di un visibile segno di riconoscimento (cartellino o marchio sulla divisa di lavoro) onde evitare che persone non autorizzate possano accedere agli edifici comunali;
- ad attenersi a tutte le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i., per quanto applicabili all'appalto in oggetto ed alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni previsto dalle vigenti normative;
- a dare immediata e puntuale esecuzione alle direttive di servizio eventualmente impartite dal Committente.

**Art. 24. ALTRI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

**1.** La Ditta si impegna:

- a nominare un referente /supervisore dell'aggiudicatario che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio;
- a rispettare per il personale impiegato nell'attività tutte le norme e gli obblighi assicurativi applicando le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale di Lavoro o dal Contratto Nazionale di Settore e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi, relativi alla località in cui si svolgono i lavori;
- a fornire all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.
- all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.
- ad addestrare adeguatamente il personale circa le modalità di espletamento del servizio, le prestazioni da effettuarsi e a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. 81/2008).



- a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di privacy;
- ad inviare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo, completo dei dati anagrafici, del personale che svolgerà il servizio stesso (anche eventuali sostituiti), ivi compreso il supervisore, con l'indicazione, per ognuno, dell'inquadramento nei livelli del CCNL e delle rispettive mansioni, comprendendosi nell'elenco anche l'indicazione delle persone svantaggiate inserite al lavoro, contenente per ogni persona la tipologia di svantaggio, il tipo di rapporto di lavoro (tempo pieno, part-time) e la data di assunzione. Il mancato invio dell'elenco nei termini qui sopra indicati, comporterà l'applicazione della penale.
- ad informare il personale addetto al servizio delle modalità di espletamento dello stesso, rendendolo consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, affinché il personale dell'aggiudicatario mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza;
- ad invitare il personale addetto al servizio a mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori.

#### Art. 25. INADEMPIENZE E PENALITÀ

1. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASP, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti **sanzioni**:
  - a. alla 1a segnalazione di prestazioni insufficienti o scadenti, rilevate o contestate,: una penale **€ 100,00**;
  - b. alla 2a e successive segnalazioni di prestazioni insufficienti o scadenti, rilevate o contestate,: una penale **€ 200,00**;
  - c. in caso di mancato espletamento del servizio anche per un solo giorno, non giustificato o non concordato: **€ 400,00** al giorno.
2. Delle applicazioni delle penalità e dei motivi che le hanno determinate il Responsabile del Servizio renderà tempestivamente informato l'Appaltatore con lettera raccomandata A.R. ovvero fax o PEC.
3. Le penalità saranno prelevate dalle competenze dovute all'Appaltatore con detrazioni sulle fatture mensili emesse dallo stesso o sulla cauzione depositata.
4. Dopo la quarta inadempienza il Committente si riserva la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'Appaltatore e conseguentemente di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione dei lavori in danno alla ditta, a carico della quale resterà l'onere dell'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Comunale ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.
5. Nel caso che l'Appaltatore sospenda arbitrariamente il servizio di refezione, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto per colpa della ditta e conseguentemente di adottare le misure indicate nel comma precedente.

#### Art. 26. RESPONSABILITÀ

1. L'appaltatore è direttamente responsabile, della sua disciplina in servizio, dei suoi rapporti con i dipendenti dell'Amministrazione e con il pubblico.
2. L'Appaltatore si obbliga a sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa che sia inoltrata da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti, derivante da mancato o scorretto





svolgimento del servizio.

3. L'Amministrazione potrà rivalersi sull'Appaltatore in caso di condanne. Nel caso in cui l'Ente dovesse sostenere spese in proposito, queste saranno addebitate al medesimo Appaltatore e recuperate in fase di liquidazione del canone mensile successivo.
4. Per i danni ai beni di proprietà dell'Amministrazione, l'Appaltatore dovrà provvedere immediatamente alle necessarie riparazioni, sostituzioni e ripristino delle cose danneggiate. In difetto vi provvederà l'Ente direttamente od a mezzo di altra impresa addebitandone l'importo, maggiorato del 5% a titolo di spese generali, all'Appaltatore.

**Art. 27. RISOLUZIONE DELL'APPALTO**

1. Il Committente può richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile e in uno dei seguenti casi:
  - a. gravi e frequenti infrazioni agli obblighi contrattuali, in seguito a diffida dell'Amministrazione comunale;
  - b. arbitrario abbandono, da parte dell'Appaltatore, del servizio oggetto della concessione;
  - c. quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode e quando venga dichiarato fallito;
  - d. quando l'Appaltatore avesse ceduto, in tutto o in parte, i diritti e gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, o qualora non vi sia stata la dichiarazione di subappalto in fase di partecipazione alla gara, o qualora non sia stato preventivamente autorizzato al subappalto;
2. In caso di risoluzione dell'appalto per i casi sopra contemplati, l'Amministrazione comunale procederà ad incamerare la cauzione definitiva e si rivarrà sull'Appaltatore per le spese necessarie al riappalto del servizio e all'eventuale risarcimento di danni patiti a causa della risoluzione del contratto.

**Art. 28. CONTROVERSIE**

1. Per le controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato e sino al termine dello stesso trovano applicazione le norme vigenti e le disposizioni del codice dei contratti pubblici, in quanto pertinenti.
2. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in riferimento alle norme contenute nel presente capitolato ed alla corretta esecuzione del servizio, è competente il Foro di Potenza.
3. E' esclusa la competenza arbitrale.

**Art. 29. ASSICURAZIONI**

1. L'Appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.
2. Ai fini della sicurezza reciproca e per la tutela dei danni eventualmente arrecati, l'Appaltatore dovrà stipulare, a sue spese, una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 1.000.000,00 (un milione), rispettivamente per sinistro, per persone e per cose, che garantisca ogni attività comunque inerente al servizio svolto, con particolare riferimento a quanto previsto nell'articolo 11, comma 1, di questo capitolato. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'atto della stipulazione del contratto.

**Art. 30. CAUZIONE DEFINITIVA**

1. Ai fini della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà prestare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016.
2. Resta salvo per il Committente l'esperienza di ogni altra azione a tutela dell'interesse dell'Ente, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire eventuali danni posti a carico dell'appaltatore; l'appaltatore resta altresì obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Nel caso che quanto sopra non avvenga, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio prelevandone l'importo dal canone di appalto.
3. La cauzione resterà vincolata anche dopo la scadenza dell'appalto, fino al completo soddisfacimento degli

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinosa

obblighi contrattuali.

**Art. 31. NORME DI SICUREZZA**

1. L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:
  - *fornire copia del proprio DVR/autocertificazione;*
  - *rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da DUVRI;*
  - *disporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare servizio, dotandoli all'occorrenza di dispositivi di protezione individuale, ai sensi del Testo Unico (L.n. 81/2008 e s.m.i.).*

**Art. 32. D.U.V.R.I.**

1. Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza afferenti l'esecuzione dell'appalto (D.U.V.R.I.) è stato elaborato dal Comune di Viggiano e costituisce parte integrante della documentazione contrattuale.
2. Prima della sottoscrizione del contratto, l'affidatario del servizio dovrà trasmettere al Comune di Viggiano il D.U.V.R.I. completato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese e consorzio, tale obbligo incombe sull'impresa mandataria e sul consorzio. Durante lo svolgimento dell'appalto, qualora si verificasse la contemporanea presenza di più imprese sarà cura del Comune indire apposite riunioni di coordinamento ed aggiornare il D.U.V.R.I.
3. Qualora le imprese interferenti fossero soggette per la natura delle opere svolte alla Direttiva cantieri l'affidatario ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni impartite dal Coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione.

**Art. 33. SPESE**

1. Tutte le spese per l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi sono a carico della ditta aggiudicataria.
2. Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Viggiano.

**Art. 34. CESSIONE DI CREDITI**

1. La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

**Art. 35. TRATTAMENTO DEI DATI**

1. Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del GDPR n. 679/16 si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Viggiano.
2. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui all'art. 19 del D. Lgs. 196/2003.

**Art. 36. ALLEGATI**

1. Sono allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale :
  - *Menù tipo predisposti dalla Dietista dell' U.O.C. "Igiene degli alimenti e nutrizione" dell'ASP di Potenza predisposti per l'anno 2015/2016.*