



COMUNE DI VIGGIANO
PROVINCIA DI POTENZA

AREA: AREA A ORGANIZZAZIONE GENERALE

DETERMINAZIONE DSG N° 01205/2018 del 09/08/2018

N° DetSet 00339/2018 del 09/08/2018

Responsabile dell'Area: DAVIDE AMOROSI

Istruttore proponente: ANNA MARIA DAMASCO

OGGETTO: 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”. Rettifica atti di gara procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016. LOTTO N. 2 - Scuole dell’infanzia e primaria del plesso scolastico “San Salvatore”– CIG 75917427AE

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto

in qualità di

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale n° DSG 01205/2018, composta da n° fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

VIGGIANO, li _____

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto Autorizzato.

IL RESPONSABILE DELL'AREA A ORGANIZZAZIONE GENERALE

Dato atto che con Decreto Sindacale n. 04 del 31/03/2016 (prot. n. 5723) si affidava allo scrivente la responsabilità del servizio di cui sopra;

Visto il Decreto legislativo n. 267 del 18/08/2000 (T.U.E.L. 2000);

Visto lo Statuto dell'Ente;

Visto il Regolamento di Contabilità approvato con deliberazione consiliare n. 35 del 22/11/2016;

Vista la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 4 del 29 marzo 2018 ad oggetto: "Approvazione Bilancio di Previsione 2018/2020 e relativi allegati";

Vista la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 3 del 29/03/2018 avente ad oggetto: "Approvazione della nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione (DUP) 2018/2020";

Vista la Delibera di Giunta n. 124 del 22/05/2018 avente ad oggetto: "Approvazione del Piano Esecutivo di Gestione Definitivo 2018/2020";

Visto il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" e s.m.i.;

Vista la Delibera di giunta n. 94 del 26.04.2018 avente ad oggetto "Erogazione servizi scolastici: mensa scolastica, servizi di pre e post accoglienza, servizi socio-educativi della prima infanzia, servizio trasporto scolastico e servizio di assistenza agli anticipatari per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021. Atto di indirizzo." con la quale si approvava, tra l'altro, servizio di refezione scolastica per la Scuola Capoluogo e per la Scuola "San Salvatore"; per il triennio 2018/2021;

Vista la Determina a contrarre del Responsabile del Servizio n. 821 del 12.06.2018 con la quale si dava avvio all'indagine di mercato per l'acquisizione di manifestazioni di interesse finalizzate alla selezione di operatori economici da invitare "alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di "Mensa scolastica per gli alunni delle scuole di Viggiano Capoluogo e San Salvatore" per il triennio 2018/2021;

Visto l'avviso di indagine di mercato in cui viene specificato che la gara verrà suddivisa in due lotti distinti: lotto n. 1 relativo alla scuola di Viggiano Capoluogo e lotto n. 2 relativo alla scuola di San Salvatore;

Vista la Determinazione D.S.G. 1143/2018 con la quale venivano approvati il Capitolato speciale di appalto, il Disciplinare e suoi allegati, Domanda di ammissione alla gara, Documento di gara unico europeo (DGUE), Tabella per l'applicazione della clausola sociale, Modello di offerta economica ed il DUVRI relativi alla procedura negoziata in oggetto nonché il formato di lettera invito da inoltrare agli operatori economici;

Considerato che la lettera di invito, al punto n. 2) riporta alcuni errori materiali che è necessario

emendare;

Considerato, altresì, opportuno anticipare il termine di presentazione dei plichi contenenti le offerte alla data del 30/08/2018, ore 12:00, al fine di uniformarlo a quanto stabilito per il lotto 1 della medesima gara;

Atteso che si ritiene necessario esonerare le ditte invitate alla procedura negoziata per il servizio di refezione scolastica Lotto 2, dall'effettuazione del sopralluogo del centro cottura di San Salvatore, a causa del cantiere relativo ai lavori di ristrutturazione del suddetto plesso scolastico, che rendono impraticabile per ragioni di sicurezza il luogo dell'esecuzione dell'appalto;

Considerato che è necessario integrare la tabella dietetica del menù per il periodo autunno-inverno;

Visto il titolo primo del D.Lgs. 23 giugno 2011, n. 118 ed i provvedimenti attuativi, nonché le discipline contabili vigenti alla data di entrata in vigore del citato D.Lgs. n. 118/2011, con particolare riferimento al TUEL approvato con D.Lgs. n. 267/2000, per quanto con esso compatibili;

Visto il D.Lgs. 14/03/2013 n. 33 riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni in "Amministrazione trasparente";

Accertato che l'onere economico trova capienza sul bilancio di previsione pluriennale 2018/2020, annualità 2018, che presenta la necessaria disponibilità;

Attestata la propria competenza ai sensi degli artt.107, comma 3 e 109, comma 2, del D.Lgs. n. 267/2000;

Accertata la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147 bis del T.U.E.L;

Ritenuto dover procedere in merito;

D E T E R M I N A

1. Di richiamare le premesse quali parti integranti e sostanziali del presente atto.

2. Di rettificare la lettera di invito e la tabella dietetica da inoltrare agli operatori economici che vengono allegati al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale, in relazione procedura negoziata ex art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 per il servizio di refezione scolastica Lotto n. 2 **Scuole dell'infanzia e primaria del plesso scolastico "San Salvatore"**.

3. Comunicare agli operatori economici invitati alla procedura negoziata di cui trattasi, lotto 2, l'esonero dall'effettuazione del sopralluogo per motivi di sicurezza.

4. Di dare atto che i suddetti atti di gara saranno pubblicati sull'Albo Pretorio online e sulla home page del sito internet del Comune di Viggiano ed aggiornati sul profilo del committente, con l'applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33.

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è memorizzato digitalmente ed è rintracciabile sul sito istituzionale per il periodo della pubblicazione.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n.

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e legumi
Mozzarella o scamorza o robiola
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Mozzarella o scamorza o robiola
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Fuselli di pollo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (coscia, fusi)
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con zucchine
Sogliola gratinata
Patate al forno

Pasta di semola
*Verdure di stagione (**)*
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta gratinata al forno
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata, parmigiano, pangrattato..
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Bastoncini di merluzzo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 30	gr 50	gr 50

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

() VERDURA PER PRIMI PIATTI**

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina ROSA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO - Comune di Viggiano
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
D'ASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n.

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

MERCOLEDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdure di stagione (es.spinaci)
Insalata di stagione

GIOVEDI'

Lasagna al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione()*

Sfoglie per lasagna
Passata di pomodoro, parmigiano
Mozzarella o scamorza
Verdura cotta

VENERDI'

Pasta con crema o passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola o riso
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 90	gr 120	gr 150
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
<i>1 ogni sei fette</i>		
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

() VERDURA PER PRIMI PIATTI**

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n.

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Riso e legumi
Frittata
Verdura di stagione()*

Riso
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Parmigiano
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina di petto di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Farina, limone...
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con ragù di verdure
Mozzarella o scamorza o robiola
Verdura di stagione()*

Sfoglia all' uovo
Verdure di stagione a pezzi o a frullate
Pomodorini
Parmigiano
Mozzarella o scamorza
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
gr 60	gr 80	gr 80
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al forno
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro, parmigiano...
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

VENEDI'

Pasta con pesto
*Merluzzo al forno con patate(**)*

Pasta di semola
Pesto
Filetti di merluzzo
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 70
gr 5	gr 10	gr 10
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

() VERDURA PER PRIMI PIATTI**

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina ROSA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO - Comune di Viggiano
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

Prot. n. _____



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

MERCOLEDI'

Pasta e legumi
Frittata
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione()*

Riso
Passata di pomodoro
Mozzarella
Verdura cotta

VENERDI'

Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

(*) VERDURA DI STAGIONE

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 90	gr 120	gr 150
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.

gr 70	gr 100	gr 150
-------	--------	--------

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.
Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



Prot. n.

PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

LASAGNA AL FORNO

realizzata con:

Pasta all'uovo
Macinato magro di vitello
Passata di pomodoro
Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 70	gr 90	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

PASTA AL FORNO

realizzata con:

Pasta di semola
Mozzarella o scamorza
Passata di pomodoro
Parmigiano
Pangrattato

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.

SFORMATO DI RISO E VERDURE

realizzata con:

Riso
Mozzarella o scamorza
Verdure di stagione
Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

LASAGNA DI MARE

realizzata con:

Pasta all'uovo
Filetti di merluzzo
Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina ROSA

MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

I Direttore: Dr A.Caputo



I SETTIMANA		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta con legumi	Pasta con pomodorini	Pasta con pesto	Pasta con legumi	Pasta gratinata al forno	Riso al sugo	Frittata	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Verdura di stagione	Fusi di pollo al forno	Cuori di nasello gratinati	Frittata alle verdure	Scaloppina al limone	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Pane	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta piselli e pomodorini	Pasta al pomodoro	Pasta con pesto	Pasta con legumi	Pasta gratinata al forno	Riso al sugo	Frittata	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Prosciutto cotto magro	Insalata di pollo	Frittata alle verdure	Nasello con pomodorini	Scaloppina al limone	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Pane	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Pane	Frutta
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Pasta con legumi	Pasta con pomodoro	Pasta con legumi	Pasta con pesto	Pasta al pomodoro	Pasta con pesto	Pasta alle zucchine	Pasta con legumi	Pasta con pesto	Pasta con pesto
Mozzarella o scamorza	Pollo al limone	Nasello con pomodorini	Nasello con pomodorini	Pizzaioia di vitello	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Bastoncini di merluzzo	Bastoncini di merluzzo
Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
Pane	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta
LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
Riso e legumi	Pasta al pomodoro	Pasta con legumi	Pasta con pesto	Pasta al pomodoro	Pasta con pesto	Pasta alle zucchine	Pasta con legumi	Pasta con pesto	Pasta con pesto
Prosciutto cotto magro	Cotoletta di pollo	Frittata	Nasello con pomodorini	Pizzaioia di vitello	Bastoncini di merluzzo	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Bastoncini di merluzzo	Bastoncini di merluzzo
Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
Pane	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Verdura di stagione
Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta	Frutta

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dietista
Dr. Sabrina ROSA

Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dai Comuni

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
Comune di Viggiano A.S. 2017-2018



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n.

028744
15 MAR 2018

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
1° Settimana

LUNEDI'

<i>Pasta con legumi</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Frittata</i>	<i>Legumi secchi</i>
<i>Verdura di stagione (*)</i>	<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>
	<i>Uovo</i>
	<i>Verdura cotta</i>

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

<i>Pasta con pomodorini e basilico</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Fuselli di pollo al forno</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione (*)</i>	<i>Pollo (coscia, fusi)</i>
	<i>Ortaggi</i>

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

<i>Pasta con pesto</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Cuori di nasello gratinati</i>	<i>Pesto</i>
<i>Verdura di stagione (*)</i>	<i>Filetti di nasello</i>
	<i>Pangrattato, prezzemolo</i>
	<i>Insalata di stagione</i>

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Lonza di maiale al forno</i>	<i>Passata di pomodoro</i>
<i>Verdura di stagione (*)</i>	<i>Maiale magro (lonza, arista)</i>
	<i>Verdura cotta</i>

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

<i>Pasta in brodo vegetale</i>	<i>Pasta di semola</i>
<i>Mozzarella o scamorza o robiola</i>	<i>Verdure per brodo</i>
<i>Insalata di patate</i>	<i>Mozzarella</i>
	<i>Patate</i>
	<i>Prezzemolo</i>

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 100	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni se richiesto

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista
Dr. Sabrina ROSA

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dipendente Medico
Dr. Carlo CUFINO

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
Comune di Viggiano A.S. 2017-2018



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n.

028744
15 MAR 2018

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta con piselli e pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Piselli freschi
Pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Insalata di pollo
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Coscia di pollo
Sedano, carota....
Ortaggi

MERCOLEDI'

Pasta con ceci
Frittata alle verdure
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Ceci secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdure di stagione (es.spinaci)
Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta gratinata al forno
Scaloppina al limone
Verdura di stagione(*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Vitello
Burro
Farina,limone
Verdura cotta

VENERI'

Riso al sugo
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione(*)

Riso
Passata di pomodoro
Bastoncini di merluzzo
Pesto
Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 90	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 10	gr 10	gr 10
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Vel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte nelle preparazioni dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per tenere conto delle esigenze dietetiche è possibile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

È possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni se richiesto

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Carlo CUFINO

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
Comune di Viggiano A.S. 2017-2018



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 028744
15 MAR 2018

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 – 0971/310387 – 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
3° Settimana

LUNEDI'

Pasta con legumi
Mozzarella o scamorza o robiola
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Mozzarella...
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 80
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta con pomodoro
Pollo al limone
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Coscia di pollo
Limone, prezzemolo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 120	gr 140
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con pesto
Nasello con pomodorini
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Pesto
Filetti di nasello
Pomodorini, origano
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 10	gr 10	gr 10
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al forno
Lonza di maiale agli aromi
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro, parmigiano.
Maiale magro (lonza, arista)
Rosmarino...
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Pasta alle zucchine
Frittata
Insalata di patate (**)

Pasta di semola
Zucchine
Uovo
Patate

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 100	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per leggere il regolamento è consigliabile porre una verdura per volta.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni se richiesto

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. – Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Canio CUFINO

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
Comune di Viggiano A.S. 2017-2018



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n.

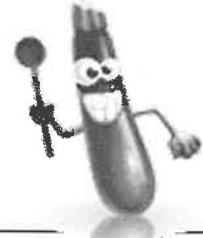
028744
15 MAR 2018

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. 0971/310323 - 0971/310387 - 0973/48550
e.mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Il Direttore: Dr A.Caputo

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana



LUNEDI'

Riso e ceci
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Verdure di stagione
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMA...	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 100	gr 150	gr 200

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con legumi
Frittata
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Legumi secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Ragù vegetale
Pizzaiola di vitello
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Passata di pomodoro, verdure
Vitello
Pomodoro, origano
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
gr 100	gr 150	gr 200

VENERDI'

Pasta con pesto
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione (*)

Pasta di semola
Pesto
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 10	gr 10	gr 10
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Nel rispetto di quanto previsto nel capitolato è possibile utilizzare legumi surgelati in alternativa a quelli in scatola, mantenendo le stesse grammature.

Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Le verdure proposte per la preparazione dei primi piatti possono essere modificate in base ai gusti dei bambini.

Per testare il gradimento è consigliabile proporre una verdura per volta.

Si consiglia di usare un pizzico di sale iodato.

E' possibile aggiungere un cucchiaino di parmigiano sulle preparazioni se richiesto

Dr. Sabrina ROSA

Azienda Sanitaria Locale di Potenza
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Canio CUFINO

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI :



Viggiano Grumento Nova Moliterno Montemurro Sarconi Spinoso
(art. 37, co. 4, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.)

COMUNE DI VIGGIANO

Provincia di Potenza

AREA A ORGANIZZAZIONE GENERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

Via Roma 51 - 85059 Viggiano (PZ)
Tel. n. 0975-61142 Fax n. 0975-61137 - P.IVA 00182930768
areaamministrativiggiano@pec.it – www.comuneviggiano.it

Spett.le

P.IVA/ C.F.

trasmissione a mezzo pec:

OGGETTO: Lettera di invito alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 36 del decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. 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"– CIG 75917427AE

In esecuzione della determinazione n. 821/2018 del 12/06/2018 con cui è stata indetta la procedura di gara riportata in oggetto;

Visto l'art. 36 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i., che disciplina il sistema delle procedure di effettuazione delle spese per l'acquisizione in economia di beni e servizi di importo inferiore alla soglia comunitaria, **codesta spettabile Ditta**

È INVITATA

alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara per il servizio di cui in oggetto, per la quale può presentare apposita offerta, intendendosi con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute e accettate tutte le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste dalla presente lettera d'invito, capitolato speciale d'appalto disciplinare e documentazione ivi allegata.

Resta fermo che il presente invito non costituisce presunzione di ammissibilità e che l'Ente potrà procedere all'esclusione anche in ragione di cause esterne non rilevate durante lo svolgimento della procedura o interne, successivamente alla conclusione dalla medesima.

1) STAZIONE APPALTANTE

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

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 (PZ) - Via Roma 51 tel. 0975/61142 - sito internet www.comuneviggiano.it - PEC areaamministrativaviggiano@pec.it.

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica consistente nella fornitura pasti e nella gestione dei centri cottura, a ridotto impatto ambientale, per gli alunni delle Scuole dell'infanzia e primaria del Plesso San Salvatore (Lotto 2) via Giuseppe Belviso n. 19, del Comune di Viggiano.

Luogo di esecuzione del servizio

All'aggiudicatario saranno concessi in uso gratuito, la cucina e le relative attrezzature del centro cottura comunale ubicato presso il plesso San Salvatore dove saranno cucinati i pasti afferenti il presente servizio senza che lo stesso possa essere diversamente utilizzato.

3) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attraverso la consultazione, di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato, in conformità ai principi di cui al D.Lgs. 50/2016.

Tutti gli operatori economici iscritti al Registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio (CCIAA) per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (in caso di cooperativa l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso CCIAA) che hanno presentato, nei termini previsti dall'avviso, la manifestazione di interesse saranno invitati a partecipare alla procedura.

L'affidamento avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i..

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza.

Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché essa sia ritenuta valida e conveniente.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base d'asta indicata dal presente bando.

L'offerta deve riguardare la totalità dei servizi oggetto del capitolato e quelli eventualmente aggiuntivi offerti in gara.

4) IMPORTO A BASE DI GARA:

L'importo complessivo per l'affidamento triennale ammonta ad € 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).

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

5) DECORRENZA E DURATA DEL CONTRATTO:

La durata dell'affidamento è triennale e riguarda gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021, a decorrere dal primo di ottobre 2018 e fino al 31 di luglio 2021. Il servizio di cui al presente appalto è legato al calendario scolastico e quindi è richiesto per circa 11 mesi annui salvo quanto previsto dal Capitolato di gara.

6) SOGGETTI INVITATI ALLA PROCEDURA E REQUISITI:

Soggetti ammessi a partecipare

Sono ammessi a partecipare i concorrenti che abbiano la seguente forma giuridica:

- 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) 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.

Requisiti di ordine generale e di capacità a contrattare con la pubblica amministrazione

I soggetti ammessi a partecipare devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità a contrattare con la pubblica amministrazione di cui all' art. 80 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016.

Requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria e tecnico professionale

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione:

- a) 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;
- 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) (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;
- e) (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;
- f) aver svolto nel quinquennio antecedente (2014 - 2015 – 2016 – 2017 - 2018) servizi di refezione scolastica prestati a favore di Enti o Amministrazioni Pubbliche in modo corretto e soddisfacente;
- g) 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.

7) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, TERMINI E MODALITA’

Termine di presentazione delle offerte:

Le offerte, corredate dalla documentazione di cui all’allegato Disciplinare di Gara, dovranno pervenire, ad esclusivo rischio dei concorrenti, all’Ufficio Protocollo del Comune di Viggiano (Pz) in Via Roma 51, **a pena di esclusione entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 30/08/2018.**

Le modalità di presentazione delle offerte e loro contenuto sono descritte dettagliatamente all’articolo 4 del Disciplinare di Gara per il servizio in oggetto.

Apertura dei plichi di offerta:

La data di apertura delle offerte verrà comunicata con congruo anticipo alle Ditte/Società partecipanti tramite PEC.

8) SOGGETTI AMMESSI ALL’APERTURA DELLE OFFERTE

Sono ammessi all’apertura delle offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero i soggetti muniti di speciale delega conferita dai suddetti legali rappresentanti, nel limite di un solo incaricato per partecipante alla gara.

9) CAUZIONE E GARANZIE RICHIESTE

Come previsto dall’art. 93 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i., 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:

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;

in contanti, con versamento presso Comune di Viggiano, Tesoreria Comunale CODICE IBAN IT92M0542404297000020400887;

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.

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 UNI EN ISO 9001:2008 (in tal caso dovrà essere allegata idonea documentazione relativa alla certificazione di qualità).

10) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI - REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS

Oggetto dell'appalto è un servizio facente parte del Codice dei Contratti Pubblici; per tal ragione si procede alla verifica del possesso dei requisiti in forza del combinato disposto degli artt. 81 co. 2 e 216 co. 13 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. 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 → 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 del 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".

11) VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Il termine di validità dell'offerta è fissato in giorni 180 (centottanta) dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

12) SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

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.

13) DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione di gara viene inviata tramite PEC, i documenti saranno disponibili anche sul sito del Comune di Viggiano.

14) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento Dott. Davide Amorosi, Responsabile Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione, tel. 0975-61142 - areaamministrativaviggiano@pec.it.

15) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/16 "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'[articolo 85](#), con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa."

- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- Qualora la documentazione non sia in regola con l'imposta da bollo si procederà ai sensi del D.P.R. n. 642/72 e s.m.i.;
- Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra procedura, così come non sono ammesse offerte pari o in aumento;
- Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea;
- Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo sarà

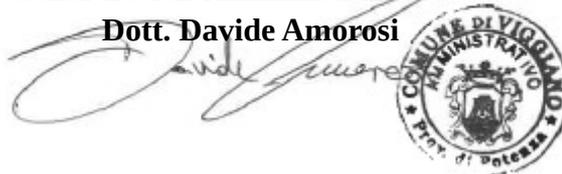
dichiarato aggiudicatario il concorrente che abbia ottenuto un maggior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio;

- La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti per PEC;
- La stazione appaltante si riserva la facoltà nel caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 11, comma 3, del D.P.R. 3 giugno 1998 n. 252 di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dei lavori; si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario affidatario;
- Le norme integrative della presente lettera di invito in ordine alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e di presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa sono indicate nel disciplinare di gara;
- L'Ente può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- Il Responsabile Unico del Procedimento è il dott. Davide Amorosi – Responsabile dell'Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione;
- I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del GDPR n. 2016/679, esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara. Il Responsabile del trattamento dei dati è il dott. Davide Amorosi – Responsabile dell'Area A Organizzazione Generale dell'Amministrazione;
- L'Ente si riserva la facoltà di interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara per sopravvenute ragioni di interesse pubblico in base a valutazioni di propria ed esclusiva competenza;
- Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella presente lettera d'invito, nei suoi allegati;
- Per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale.

Viggiano, 09/08/2018

**Il Responsabile dell'Area A Organizzazione
Generale dell'Amministrazione**

Dott. Davide Amorosi



The image shows a handwritten signature in black ink that reads "Davide Amorosi". To the right of the signature is a circular official stamp. The stamp contains the text "COMUNE DI VIGGIANO" at the top, "AMMINISTRAZIONE" in the middle, and "Prov. di Potenza" at the bottom. In the center of the stamp is a coat of arms featuring a shield with a crown on top and a figure holding a staff.