



COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE
(PROVINCIA DI POTENZA)

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA
SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE**

Oggetto:

Relazione Tecnica Illustrativa

*Progetto tecnico-economico per la gestione del servizio di mensa
scolastica*

PREMESSA

L'Amministrazione comunale di Sant'Angelo Le Fratte garantisce il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia, per la scuola Primaria e per la scuola Secondaria di primo grado del Comune di Sant'Angelo le Fratte, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.

Il servizio dovrà essere erogato presso le citate strutture scolastiche con alimenti preparati dall'operatore economico presso i centri di cottura, idonei a norma di legge, ubicati in Via Roma all'interno dell'Istituto comprensivo.

Nella valutazione del servizio è stato preso a riferimento l'esercizio per il periodo marzo 2022, dicembre 2023.

ELENCO ELABORATI COSTITUENTI IL PROGETTO

A norma dell'articolo 23 comma 15 del d.lgs. 50/2016, nuovo codice dei contratti pubblici per lavori, servizi e forniture, il progetto del servizio mensa è costituito dai seguenti elaborati:

- relazione tecnica con indicazione della spesa;
- capitolato speciale descrittivo e prestazionale dell'appalto;
- DUVRI.
- schema di contratto

La relazione tecnica individua le necessità dell'Amministrazione nonché determina il valore della spesa per l'intera durata del servizio.

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale individua le caratteristiche del servizio oltre alla definizione dei parametri necessari all'espletamento della procedura di gara da realizzarsi con il **metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV)**, mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del D. Lgs. 50/2016.

Il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei rischi ed interferenze) è il documento redatto dall'Amministrazione in ossequio all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 con la evidenza di assenza di rischi interferenti fra gli operatori dell'Amministrazione appaltante e gli operatori della ditta affidataria del servizio.

ANALISI DEI COSTI DEL SERVIZIO

Per la stima della base d'asta, si è tenuto conto dell'andamento delle annualità scolastiche precedenti: al numero medio di buoni pasto, oltre che dei prezzi di mercato ed al costo di ciascun buono pasto.

La valutazione dei costi, tenendo a riferimento il parametro posto a base d'asta per la precedente gara, i prezzi di mercato, con particolare riferimento all'incidenza del costo delle materie prime di origine biologico e locali, e l'indice dei prezzi al consumo per le rivalutazioni monetarie, parte dal quantitativo di pasti annui, precisando, tuttavia, che, per la gara in oggetto, tale quantitativo è da intendersi come valore puramente indicativo e, come tale, in alcun modo costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero mensile dei buoni pasto viene, infatti, quantificato sulla base di un *trend* storico.

Il dato storico dei pasti forniti dalla mensa comunale ed in considerazione della lieve flessione delle utenze, è stato stimato su una media presunta di circa 11.000 pasti annui e, dunque, per un totale nel biennio di circa n. 22.000.

Il prezzo unitario del pasto erogato a base di gara è pari a € 5,50 (comprensivo di tutte le voci di costo, di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) esclusa I.V.A.

Con riferimento all'oggetto dell'appalto è stato valutato un rischio di interferenza e i relativi costi a sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, come meglio specificato nel D.U.V.R.I., che è stato stimato per un incidenza di € 0,05 su ogni pasto.

In funzione del servizio da erogare e dalla valutazione dei costi per la definizione della base d'asta, è stato elaborato il seguente quadro economico. In esso sono compresi tutto quanto occorrente per il servizio in oggetto, secondo quanto meglio specificato nel capitolato speciale, descrittivo e prestazionale.

QUADRO ECONOMICO		
A-SERVIZI		
Importo di gara soggetto a ribasso	€	122.625,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€	1.125,00
TOTALE (A)	€	123.750,00
B-SOMME A DISPOSIZIONE		
I.V.A. sui servizi (4%)	€	4.950,00
Spese per commissioni di gara	€	2.000,00
Contributo A.N.A.C.	€	30,00
Incentivi di cui all'art. 113 del D.lgs. 50/2006	€	1.940,40
TOTALE (B)	€	9.527,60
TOTALE (A+B)	€	132.670,40

Per la descrizione del servizio, le modalità di preparazione ed erogazione dei pasti, la descrizione dei menù e della tipologia degli alimenti consentiti e/o vietati e di ogni altra ulteriore informazione, si rimanda agli specifici articoli del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, la Stazione appaltante si riserva la possibilità di prorogare il contratto all'aggiudicatario agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli sino all'individuazione del nuovo fornitore, comunque non oltre sei (6) mesi.



COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE
(PROVINCIA DI POTENZA)

CAPITOLATO

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI SANT’ANGELO LE FRATTE**

Indice generale

CAPITOLO 1 – DATI GENERALI DELL'APPALTO.....	4
ART.1 - NORMATIVA.....	4
ART.2 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE.....	4
ART.3 – OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART.4 – LUOGO DI ESECUZIONE	4
ART.5 – PROCEDURA DI GARA.....	4
ART.6 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	4
ART.7 - VARIANTI.....	4
ART.8 – PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO	4
Art. 9 – MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO	5
CAPITOLO 2 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO	9
ART. 10 - OGGETTO DELL'APPALTO	9
ART. 11 - DURATA DELL'APPALTO	9
ART. 12 – RINNOVO DEL SERVIZIO	9
ART. 13– INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	9
ART. 14 – SUBAPPALTO	10
ART. 15 – NATURA DELL'APPALTO - PREZZO A BASE DI GARA.....	10
ART. 16 – TARIFFE.....	10
ART. 17 - NUMERO DEI PASTI.....	11
ART. 18 – PASTI E MENU'	11
ART. 19 - MENU' ALTERNATIVI	12
ART. 20 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	12
ART. 21 - PRANZI A SACCO	14
ART. 22 - PERSONALE	14
ART. 23 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO	15
ART. 24 – LOCALI ED ATTREZZATURE	15
ART.25 – AUTORIZZAZIONI SANITARIE	16
ART.26 – PIANO DI AUTOCONTROLLO	16
ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	16
ART. 28 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	17
ART. 29 - CAUZIONI	17
ART. 30 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	18
ART. 31 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 32 – ESECUZIONE IN DANNO	20
ART. 34 - REVISIONE PREZZI	20
ART. 35 – RECESSO	20
ART. 36 – CONTROVERSIE	20
ART. 37 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI	21
ART. 38 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA.....	21

ART. 39 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE.....	22
ART. 40 – SPESE CONTRATTUALI	22
ART. 41 – DOMICILIO DEL AGGIUDICATARIO	22
ART. 42 – RINVIO	22

CAPITOLO 1 – DATI GENERALI DELL'APPALTO

ART.1 - NORMATIVA

Per quanto non previsto dal presente, la disciplina della gara è dettata dal **codice** di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 e ss.mm.ii.

ART.2 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE (PZ)

Largo San Michele n. 3, CAP 85050

Provincia di Potenza, telefono 0975/386502

PEC: *comune.santangelolefratte@cert.ruparbasilicata.it*

Responsabile unico del procedimento: *Responsabile area n. 2 - Amministrativa*

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni con gli operatori economici si svolgono attraverso Posta Elettronica Certificata (PEC) (art. 40 del Codice).

ART.3 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di Mensa Scolastica per il periodo MARZO 2022 – DICEMBRE 2023, con esclusione dei periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico.

ART.4 – LUOGO DI ESECUZIONE

La prestazione dovrà essere resa dall'operatore economico aggiudicatario all'Amministrazione aggiudicatrice. In particolare, dovrà essere resa nel Comune di Sant'Angelo le Fratte presso la Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria di Il Grado in Via Roma.

ART.5 – PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta di cui all'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 ed in esecuzione della determinazione a contrarre del Responsabile dell'Area n. 2 Amministrativa, n. ____ del --/--/----

ART.6 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (art. 95 c.3 lett.a) del Codice), determinata da una Commissione Giudicatrice, ai sensi dell'art. 216, comma 12, del D.Lgs. 50/2016, che procederà alla valutazione delle offerte tecniche con i criteri esplicitati e meglio dettagliati al successivo specifico ART.9 sulla base di quanto di seguito indicato: Offerta Tecnica: max 80 punti - Offerta Economica: max 20 punti

ART.7 - VARIANTI

Non è ammessa la proposta di varianti progettuali da parte degli offerenti.

ART.8 – PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio mensa scolastica – Periodo MARZO 2022 – DICEMBRE 2023.

Il servizio somministrazione pasti dovrà essere effettuato come segue:

tutti i giorni delle attività scolastica escluso il sabato, periodo ottobre/giugno di ciascun anno scolastico – presso la Scuola dell’Infanzia e Scuola Primaria di II Grado in Via Roma.

Il quantitativo medio dei pasti è di circa n. 85/90 giornalieri e verrà definito giorno per giorno su comunicazione preventiva da parte del personale addetto.

Le tabelle dietetiche sono messe a disposizione unitamente agli atti di gara, potranno comunque essere richieste al Responsabile unico del Procedimento e visionate tutti i giorni feriali durante l’orario di ufficio

Vocabolario comune per gli appalti - CPV: 55523100-3

Art. 9 – MODALITA' DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara sarà espletata mediante procedura aperta di cui all’art. 60 del D. Lgs. 50/2016., e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all’articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 “Codice dei contratti”, ovvero a favore della Ditta che avrà presentato **l’offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati e mediante l’applicazione del metodo aggregativo compensatore.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- Offerta tecnica (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a **80 punti su 100**

- Offerta economica (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a **20 punti su 100.**

per un punteggio massimo di **100 punti**

L’appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l’offerta tecnica e per l’offerta economica. **La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, salvo verifica di congruità, oppure a non procedere all’aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.**

Offerta tecnica

Nella redazione dell’offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell’organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d’oneri, con cui l’offerta tecnica dovrà omologarsi. L’offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell’impresa offerente.

Punteggio massimo 80 punti così attribuiti:

OFFERTA TECNICA				
Punteggio massimo 80 punti				
N.	CRITERIO	SUB-CRITERIO	Punt.	Criteri di valutazione delle offerte
1	Specializzazione	1.1 Esperienza nella preparazione ed erogazione dei pasti per mense scolastiche	10	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da</i>

				assegnare all'offerta
2	Fornitura e qualità delle materie prime	2.1 Descrizione delle procedure di approvvigionamento delle materie prime (rapporto diretto, rapporto indiretto, intermediari, presenza di più fornitori per ciascun prodotto, presenza di fornitori certificati)	10	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
		2.2 Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: IGP, DOC, DOP; Alimenti a Km 0; Alimenti Biologici	10	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <u>AI FINI DELL'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO I PRODOTTI CHE L'IMPRESA INTENDE PROPORRE, DOVRANNO ESSERE SPECIFICATAMENTE ELENCATI. NON SARANNO PRESE IN CONSIDERAZIONI INDICAZIONI GENERICHE O PRIVE DI SPECIFICI RICHIAMI O RIFERIMENTI AL PRODUTTORE O ALLA ZONA DI PRODUZIONE</u> (IGP, DOC, DOP; Alimenti a Km 0; Alimenti Biologici) <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
3	Sistema di produzione e distribuzione dei pasti	3.1 Gestione diete speciali: modalità di preparazione, distribuzione e somministrazione	5	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
		3.2 Personale impiegato nel servizio mensa punti max 10		
		- superiore a n. 4 unità	10	
		- fino a quattro unità	5	
4	Emergenze e criticità	4.1: Piano per la gestione di situazioni critiche	10	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice

		(guasti improvvisi ai macchinari o attrezzature, improvvisa carenza di personale)		sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
5	Attività ricreative ed educazione alimentare	5.1 Progetto di educazione alimentare per l'utenza (menù tradizionali per il periodo Natalizio e Pasquale, incontri annuali in materia di Educazione alimentare e di comportamento a tavola con presenza di un dietista/nutrizionista)	7	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
		5.2 Presenza di una dietista	4	
6	Miglioramento servizio	6.1 Benessere ambientale nei locali del ristoro (manutenzione, pulizie)	10	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>
7	Tutela dell'ambiente	7.1 Ulteriori certificazioni rispetto a quelle previste per la partecipazione	4	Il punteggio sarà attribuito da ciascun componente dalla Commissione Giudicatrice sulla base della propria valutazione. <i>Il commissario esprimerà un punteggio variabile da zero (0) a uno (1), la media dei punteggi espressi dai Commissari sarà poi moltiplicato per il punteggio massimo da attribuire al fine di determinare il punteggio da assegnare all'offerta</i>

L'offerta tecnica dovrà essere presentata dall'operatore economico tramite apposita relazione redatta secondo quanto indicato nei documenti di gara. La valutazione delle offerte tecniche avverrà, da parte della Commissione di gara, attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

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

n = numero totale dei sub-criteri

W_i = peso o punteggio attribuito al sub-criterio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al su-criterio (i) variabile tra 0 e 1;

$\sum n$ = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a ciascun sub-criterio. Pertanto, per ciascun sub-criterio si calcola un coefficiente V (compreso tra 0 e 1), il quale viene moltiplicato per il peso W attribuito al sub-criterio, ed infine si sommano tutti i sub-criteri.

L'offerta tecnica non deve contenere, a pena di esclusione, alcun riferimento economico.

CAPITOLO 2 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

ART. 10 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica, in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per la scuola dell'Infanzia, per la scuola Primaria e per la scuola Secondaria di primo grado del Comune di Sant'Angelo le Fratte, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.
- Il servizio comprende le attività di approvvigionamento delle derrate alimentari; la preparazione e distribuzione dei pasti a tavola; riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio; la rilevazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti.
- Per la scuola dell'Infanzia oggetto dell'appalto, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto dal personale docente in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.
- La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso i numeri due centri di cottura, idonei a norma di legge, ubicati in Via Roma all'interno dell'Istituto comprensivo.
- La somministrazione avverrà nei refettori mensa a disposizione presso lo stesso Istituto.

ART. 11 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata per il periodo MARZO 2022 – GIUGNO 2024.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della ditta aggiudicataria, secondo le date previste dal calendario stabilito dalle competenti autorità scolastiche e comunali, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento, che saranno comunque comunicate per iscritto dal Responsabile del servizio dell'Ente al Responsabile della ditta appaltatrice.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri giornalmente comunicati da parte del personale docente.

Alla scadenza, il contatto si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

ART. 12 – RINNOVO DEL SERVIZIO

Ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione aggiudicatrice, il contratto potrà essere rinnovato, per una sola volta, per una durata ed un importo non superiori a quelli del contratto iniziale (art. 35 co. 4 del Codice). Il valore dell'eventuale rinnovo viene computato per la determinazione del valore complessivo dell'appalto ai fini dell'applicazione delle soglie UE.

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione Comunale in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

ART. 13– INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessita del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale avviserà la Ditta Aggiudicataria con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'Amministrazione Comunale in caso d'interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente della ditta aggiudicataria, che avviserà l'Amministrazione Comunale con almeno 5 gg. di anticipo. In questo caso, la Ditta Aggiudicataria è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della Amministrazione Comunale, la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della Ditta Aggiudicataria sia dell'Amministrazione Comunale e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

ART. 14 - SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del contratto.

ART. 15 - NATURA DELL'APPALTO - PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario del pasto erogato a base di gara è pari a € **5.50**, comprensivo di tutte le voci di costo, di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, esclusa I.V.A.

Nel prezzo formulato dall'Impresa si intendono totalmente comprese le seguenti prestazioni e forniture, da svolgersi a completo carico dell'Impresa stessa:

- La preparazione, la cottura, il confezionamento ed il porzionamento di un "Pasto intero" secondo la composizione, i menù e le grammature indicate nel presente capitolato;
- Le attività accessorie riguardanti:
 1. Rilevazione e contabilizzazione delle presenze;
 2. Lavaggio e sanificazione delle stoviglie; riordino e pulizia giornaliera dei refettori ivi comprese le attrezzature di uso generale utilizzate per l'erogazione del servizio;
- I materiali di consumo per il servizio mensa del tipo "a perdere" (come ad esempio i tovagliolini di carta, tovaglette ecc.) per l'allestimento dei tavoli in numero adeguato al servizio da svolgere;
- La manutenzione ordinaria delle utensilerie, delle attrezzature mensa specifiche e di uso generale e degli elettrodomestici in dotazione nei singoli locali mensa nonché la sostituzione di utensili e apparecchiature da cucina di modica entità e valore economico (stoviglie, contenitori ecc.) eventualmente deteriorati necessari per reintegrare la consistenza originaria; saranno altresì compresi, il ripristino e la sostituzione per rotture ed ammanchi di attrezzature e stoviglie;
- Le periodiche operazioni di disinfezione e disinfestazione dei locali, quando se ne contasse la necessità e comunque una volta per anno scolastico;
- Pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature prima dell'inizio ed alla fine di ogni anno scolastico in cui il servizio verrà espletato;

L'ammontare complessivo presunto del contratto è stimato in complessivi € 123.750,00 I.V.A. esclusa, con riferimento al prezzo a base di gara per pasto e al numero presunto dei pasti annui.

Il concorrente deve inoltre indicare nell'offerta, ai sensi dell'articolo 95 comma 10 del Codice l'importo degli oneri **"aziendali"** per la sicurezza dei lavoratori.

L'aggiudicazione del servizio verrà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 16 - TARIFFE

L'Ente appaltante determinerà autonomamente le tariffe del servizio e provvederà a vendere ai commensali **"Buoni Pasto"** necessari per essere ammessi al servizio, trattenendo per sé il ricavato.

E' fatto tassativo divieto alla ditta appaltatrice di chiedere integrazioni delle tariffe ai fruitori del servizio e/o di commercializzare prodotti all'interno dei locali scolastici senza il consenso scritto dell'Ente appaltante;

ART. 17 - NUMERO DEI PASTI

Il quantitativo dei pasti da fornire alle scuole è stimato su una media presunta di circa 11.052 pasti annui e, dunque, per un totale nel triennio di n. 33.156.

Tale dato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente appaltante. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione o soppressione di plessi scolastici per qualsiasi causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari e autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

I pasti giornalieri da somministrare sono così suddivisi:

- Scuola dell'Infanzia (Asilo): tutti i giorni dell'attività scolastica escluso il sabato;
- Scuola Primaria (Scuola Elementare Classi 1^a - 2^a - 3^a): tutti i giorni dell'attività scolastica escluso il sabato;
- Scuola Secondaria di I Grado (Scuola Media Classi 2^a e 3^a C): nei giorni di rientro pomeridiano.

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in virtù dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il personale ATA delle Scuole avrà cura di comunicare le presenze giornaliere al gestore entro le ore 9,30.

I pasti devono essere serviti entro il limite massimo di 20 minuti dalla preparazione.

ART. 18 - PASTI E MENU'

I pasti dovranno essere preparati secondo le allegate tabelle dietetiche, comprese quelle diversificate per gli alunni celiaci, redatte, in data 20/02/2020 dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL n.2 di Potenza, che potrà essere suscettibile di integrazioni e variazioni a giudizio del dirigente medico ASL innanzi richiamato. Alla ditta appaltatrice è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo causa di forza maggiore, dandone comunicazione scritta al Comune e al medico nutrizionista S.I.A.N. dell'ASP di Potenza.

La struttura del menù - giornaliero di base - per tutte le utenze scolastiche è in linea di massima composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane
- frutta di stagione o dessert;

Per bere è prevista la fornitura di acqua da acquedotto pubblico. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 0,5 Lt senza ulteriori oneri per l'Amministrazione Comunale.

Le grammature dei prodotti previsti nel menù risultano diverse a seconda dell'utenza a cui sono destinate: alunni di scuola infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e adulti (le grammature degli utenti della scuola secondaria di 1° grado equivalgono a quelle previste per gli adulti).

Le grammature predisposte sono riferite all'alimento crudo, al netto degli eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo peso per scongelamento.

I menù non sono modificabili. Sono consentiti in via straordinaria, variazioni esclusivamente nei seguenti casi:

1. guasto di attrezzature necessarie alla preparazione delle pietanze previste per la giornata;
2. avaria delle apparecchiature di conservazione di prodotti deperibili;
3. interruzione temporanea delle fasi di preparazione dei pasti per cause quali, ad esempio, mancanza di energia elettrica, acqua ecc.

Comunque le variazioni vanno effettuate sempre nell'ambito delle tabelle dietetiche suddette. Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

ART. 19 - MENU' ALTERNATIVI

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti leggeri o in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Dieta leggera o in bianco per i soggetti che ne facciano richiesta il giorno precedente:

Detta dieta non necessita di un certificato medico ed è costituita da: pasta o riso o polenta all'olio extra vergine d'oliva + parmigiano reggiano grattato; carne (pollo, tacchino, manzo) ai ferri o pesce (nasello, merluzzo, platessa, palombo) cotti al vapore, lessati o al forno, parmigiano; patate/carote lessate o al vapore; pane; mela o pera.

Diete speciali richieste dagli utenti mediante presentazione di prescrizione del medico curante o specialistico:

Dovranno essere fornite diete speciali per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, patologie metaboliche (come da prescrizione del medico curante o specialistico).

Per gli utenti affetti da "**celiachia**" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "**senza glutine**"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. Lo stesso dicasi per altre tipologie di diete legate a disfunzioni metaboliche come (allergie molto gravi e complesse, fenilchetonuria, diabete, ect.....);

In caso di allergie ed intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta:

- preparazioni che prevedono l'utilizzo dell'allergene o dei suoi derivati;
- prodotti in cui l'allergene o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento, anche se presenti in tracce;
- infine, dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, è necessario che il personale, che opera nel reparto diete, sia adeguatamente qualificato e costantemente formato e aggiornato.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Riservatezza

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La Ditta Aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori degli obblighi di segretezza anzidetti, in ogni fase del servizio in appalto.

Nel caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'Amministrazione Comunale di valutare l'opportunità della risoluzione del contratto per interruzione del rapporto di fiducia con la Ditta Aggiudicataria.

ART. 20 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km0 e di filiera corta e filiera corta, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il gestore del servizio ai sensi dell'art.4 del D.L.n.104/2013 convertito in Legge n.128 dell'08/11/2013 deve fornire alimenti e prodotti agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica per una quota percentuale minima del 30%.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, anche durante la durata dell'intero appalto, una dichiarazione del legale rappresentante delle aziende fornitrici dei prodotti offerti che attesti la provenienza degli stessi.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM), ai sensi dell'art.6 della L.R.20.5.2002 n.18.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

Al fine di favorire la corretta informazione degli utenti l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di esporre in modo adeguato le informazioni sulla provenienza degli alimenti somministrati ed, in particolare, la dichiarazione di assenza dell'uso di materie prime e derivate contenenti organismi geneticamente modificati.

I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno provenire preferibilmente da filiera corta e dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1. La pasta deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
2. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura;
3. Le carni bovine, suine e carni bianche (pollo, coniglio, tacchino) devono essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente; provenire da animali di razze pregiate di ottimo stato di nutrizione e di salute; avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
4. I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere prive di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati e bastoncini di pesce surgelati;
5. I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati;
6. Gli ortaggi devono:
 - essere di stagione e di recente raccolta;
 - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - essere asciutti, privi di sostanze terrose e di altri corpi o prodotti estranei;
 - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

7. Il formaggio:
 - da condimento deve essere della qualità di "Parmigiano reggiano" o "Grana Padano" e deve essere di prima scelta; marchiato; prodotto nelle zone tipiche; avere ottimo sapore e profumo; avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
 - da pasto, quali: Fontina (Galbanino), Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;

- luogo di produzione
 - data di scadenza.
8. Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.
 9. L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
 10. Il pane deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura(panino), ben lievitato e non rigenerato. Il panino deve essere confezionato singolarmente in buste idonee per alimenti.
 11. La frutta deve essere: di stagione; esente da difetti dell'epicarpo e alla polpa; di prima qualità; di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche; fisiologicamente matura; omogenea, uniforme e turgida.
 12. Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
 13. Il sale deve essere del tipo iodato.

ART. 21 - PRANZI A SACCO

L'Ente appaltante potrà chiedere all'Impresa aggiudicataria, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in mono porzione da utilizzare in occasione di gite scolastiche, senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente stesso, in quanto sostitutivi del normale pasto erogato.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'impresa aggiudicataria, l'eventuale svolgimento di attività complementari al servizio di refezione scolastica, come l'estensione del servizio a favore di altri utenti in occasione di particolari incontri organizzate dall'ente appaltante, di attività parascolastiche, alle stesse condizioni praticate per i frequentatori abituali delle mense. La composizione del cestino verrà preventivamente concordata tra le parti.

Dovranno comunque essere assicurati anche cestini con pasti speciali per utenti con menù particolari.

ART. 22 - PERSONALE

Per assicurare le prestazioni in appalto, l'impresa aggiudicataria si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità.

Il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire sistematicamente all'Amministrazione Comunale i nominativi del personale impiegato con specifica del numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'ente segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'ente, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'aggiudicatario è preposto, l'ente ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario:

- a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

L'aggiudicatario fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

ART. 23 - COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale, saranno affidati dalla Ditta ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, Autorità Scolastiche).

Il responsabile coordinatore del servizio costituirà il referente principale per la Amministrazione Comunale, pertanto, deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16.

Il responsabile coordinatore del servizio dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

ART. 24 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti).

Si precisa che i locali adibiti all'esecuzione del servizio (cucina e refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ASL locale.

Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio, sottoscritto dal Responsabile del Settore dell'Amministrazione Comunale e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria.

Resteranno comunque a carico dell'impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

Al termine dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appalto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente concedente.

ART.25 – AUTORIZZAZIONI SANITARIE

L'appaltatore ha l'obbligo di essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività. Oltre ai locali del centro di cottura e attrezzature, anche eventuali mezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere muniti di regolare autorizzazione sanitaria. I materiali, contenitori, stoviglie ecc. devono essere conformi alle norme in materia igienico-sanitaria.

ART.26 – PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore deve essere in regola con quanto disposto dal Reg. CE 852/04 "Pacchetto igiene" e successive modifiche, in tema di autocontrollo e dovrà dotarsi obbligatoriamente di un PIANO DI AUTOCONTROLLO basato sui principi dell'H.A.C.C.P.

Il Comune declina ogni responsabilità qualora il piano di autocontrollo, redatto dall'impresa, venga giudicato inadeguato da parte degli organi dell'ASL che pongono in essere gli opportuni controlli.

Resta a carico dell'impresa appaltatrice assoggettare i locali comunali della refezione alla sopracitata normativa sull'autocontrollo.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

ART. 27 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in allegato al presente Capitolato.

Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi all'appalto, al fine della integrazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi alla persona del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori dell'Aggiudicatario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 28 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio, sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

È a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso aggiudicatario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente appalto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività.

Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).

- a) La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.
- b) Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.
- c) L'aggiudicatario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'aggiudicatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'aggiudicatario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 29 - CAUZIONI

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la Ditta Aggiudicataria deve costituire, cauzione definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali della Ditta Aggiudicataria.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire, è aumentata, a norma dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016, di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 1, 2 e 3 del D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- constare di certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione;

ART. 30 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della Ditta Aggiudicataria, emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso (con indicazione dei pasti insegnanti e pasti alunni effettivamente somministrati) attestate dalla consegna dei relativi "Buoni Pasto" in originale.

In caso di raggruppamento temporaneo d'imprese la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

Il Comune entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva tramite acquisizione telematica del DURC.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni del precedente comma.

I pagamenti delle somme a carico dell'Amministrazione Comunale saranno effettuati dalla stessa a favore della Ditta Aggiudicataria a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per la riscossione dei crediti dell'Amministrazione Comunale relativi a penali a carico della Ditta Aggiudicataria inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, sarà proceduto mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010.

In particolare:

- si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti della presente fornitura, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persone delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;
- assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una

commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 31 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

€ 300,00	Per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e distribuzione dei pasti
€ 300,00	Per derrate non conformi alla caratteristiche merceologiche
€ 300,00	Per mancato rispetto dei menù senza che vi sia stata informazione
€ 600,00	Per ciascuna carenza igienica e di pulizia riscontrata in cucina e nei refettori
€ 600,00	Per ogni mancato rispetto delle norme igieniche - sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate alimentari.
€ 500,00	Per mancanza di condizioni di sicurezza sul lavoro.
€ 300,00	Per mancata esibizione ai responsabili dei controlli incarica dall'Ente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
€ 300,00	Per ogni errata fornitura e/o somministrazione di diete speciali.
€ 500,00	Per somministrazioni di diete speciali non conformi alle patologie richieste che possono causare danni alla salute. Fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria.
€ 1.000,00	Per somministrazione di alimenti contaminati. Fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'aggiudicatario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- α) perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- β) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'aggiudicatario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- χ) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- δ) cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ε) accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- φ) mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- γ) destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- η) gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

- 1) nel caso in cui l'Ente concedente accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di trattenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito dell'aggiudicatario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- a) cause di forza maggiore dimostrate;
- b) cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 32 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione Comunale.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'aggiudicatario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Troverà applicazione l'art. 176 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 34 - REVISIONE PREZZI

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta all'aggiudicatario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

ART. 35 - RECESSO

È facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi all'aggiudicatario mediante PEC o telefax.

Dalla data di efficacia del recesso, l'aggiudicatario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 36 - CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'ente concedente e l'aggiudicatario anche circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, verrà definita a termine di legge.

È competente in via esclusiva il foro di **POTENZA**.

ART. 37 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- α) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- β) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- χ) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- δ) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;
- ε) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003;
- φ) il titolare del trattamento è il comune di Sant'Angelo le Fratte.

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003, il Comune di Sant'Angelo le Fratte è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione Comunale. In particolare l'aggiudicatario:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);
- c) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;
- d) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ART. 38 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

L'aggiudicatario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 39 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 40 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti i bolli e i diritti di scritturazione, i diritti di segreteria e le spese per la registrazione sono a carico della ditta appaltatrice. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

ART. 41 - DOMICILIO DEL AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio telematico nel Comune di Sant'Angelo le Fratte.

ART. 42 - RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alle disposizioni del codice civile e delle leggi speciali vigenti in materia.



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

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

Potenza, 20. 02. 2020

Prot. n° 01 95 93

AL RESPONSABILE UFFICIO SEGRETERIA
ROCCO MANZELLA
COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE

Oggetto: Richiesta tabelle dietetiche per servizio di refezione scolastica A.S. 2019/2020

In riferimento alla richiesta di tabelle dietetiche, trasmessaci con nota prot. n° 0000347 del 25.01.2020, pervenuta all'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, si inviano le tabelle dietetiche per la refezione scolastica delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di SANT'ANGELO LE FRATTE da noi realizzate.

Eventuali diete speciali, destinate ad alunni con allergie e/o intolleranze, potranno essere richieste successivamente alla nostra Unità Operativa.

Si comunica inoltre che la scrivente U.O. organizza gratuitamente corsi di formazione per gli operatori addetti alla ristorazione sull'alimentazione senza glutine; si invita pertanto la S.V. e/o il Gestore del servizio mensa ad assicurare la partecipazione del personale ai suddetti corsi.

Per informazioni sulle attività di formazione dell'U.O.C Igiene Alimenti e Nutrizione è possibile contattare i Dietisti ai numeri 0971/310318 - 0971/310322

Nel rimanere a disposizione per eventuali chiarimenti o approfondimenti, si porgono distinti saluti.

Il Dietista

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

Dr. Daniela DELLA ROSA

Il Dirigente Medico
Dott. Canio CUFINO

SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA

Prot.n.

01 95 93

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 cotti, sgocciolati
Pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Ricotta
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Ricotta
Ortaggi

MERCOLEDI'

Insalata di pasta con ceci
Frittata alle verdure
Verdura di stagione

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

GIOVEDI'

Pasta al pesto
Scaloppina al limone
Verdura di stagione

Pasta di semola
Pesto
Vitello
Burro
Farina, limone
Verdura cotta

VENERDI'

Riso con verdure al forno
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione

Riso
Verdure di stagione
Parmigiano o grana
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr 120
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 100	gr 120
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
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
gr 5	gr 10	gr 10
Gr 60	Gr 80	gr 100
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.
gr 5	gr 10	gr 10
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

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

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

Il sottoscritto, in qualità di
Rappresentante Legale della
Società, ha autorizzato il
presente documento a
essere depositato presso il
Registro Imprese.



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale
di Potenza

Prot.n. **019593**

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'

Insalata di pasta con Piselli

Mozzarella o scamorza

Verdura di stagione

Pasta di semola

Piselli cotti, sgocciolati

Aromi (pomodoro, sedano...)

Mozzarella o scamorza

Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta con pomodoro

Frittata

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Uovo

Prezzemolo

Ortaggi

MERCOLEDI'

Risotto alle verdure

Persico con pomodorini ed aromi

Verdura di stagione

Riso

Verdure di stagione a tocchetti

Filetti di Persico

Pomodorini, origano

Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale agli aromi

Verdura di stagione

Pasta di semola

Passata di pomodoro, parmigiano...

Maiale magro (lonza, arista)

Rosmarino...

Verdura cotta

VENERDI'

Pasta alle zucchine

Bastoncini di merluzzo

Insalata di patate

Pasta di semola

Zucchine

Bastoncini di merluzzo

Patate

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr30	gr40	gr60
gr60	gr90	gr120
q.b.	q.b.	q.b.
gr50	gr60	gr80
gr100	gr150	gr200

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr60	gr60
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr40	gr50	gr80
q.b.	q.b.	q.b.
gr80	gr100	gr130
q.b.	q.b.	q.b.
gr30	gr50	gr50

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr60	gr80	gr100
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 100	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

Azienda Sanitaria Locale di Potenza

A.S.P. - Dipartimento Prevenzione

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

Dietista

Dr. Daniela DELLA ROSA

Azienda Sanitaria Locale di Potenz.
A.S.P. - Dipartimento Prevenzione
U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Il Dirigente Medico
Dr. Conio GUFINO



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale

Prot.n. **019593**

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Cicciotti- 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'

Insalata di riso
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione

Riso
Verdure di stagione
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
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.
gr60	gr80	gr100
q.b.	q.b.	q.b.
q.b.	q.b.	q.b.
gr 70	gr 100	gr 150

MERCOLEDI'

Pasta con piselli
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Piselli cotti, sgocciolati
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr60	gr90	gr120
gr 60	gr 60	gr 60
gr 30	gr 50	gr 50

GIOVEDI'

Pasta con Ragù vegetale
Ricotta
Verdura di stagione

Pasta di semola
Passata di pomodoro, verdure
Ricotta
Verdura cotta

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

VENERDI'

Pasta con pesto
Sogliola al forno
Verdura di stagione

Pasta di semola
Pesto
Filetti di sogliola
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 5	gr 10	gr 10
gr80	gr 100	gr 130
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

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

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



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
S.I.A.N. - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Ciccozzi - 85100 Potenza
Tel. 0974/310323 - 0974/310387 - 0974/48550
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it
pec: sian.potenza@pec.aspbasilicata.it

Tabelle dietetiche A.S. 2019-2020 COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE

Prot.n. **019593**

Il Direttore: Dr A. Caputo

MENU REFEZIONE SCOLASTICA

I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Insalata di pasta con fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini e basilico Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di riso Cuori di nasello gratinati Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla melanzane Mozzarella o scamorza Insalata di patate Pane Frutta
II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta piselli e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di pasta con ceci Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pesto Scaloppina al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Riso al forno Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Insalata di pasta con piselli Mozzarella o scamorza Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Persico con pomodorini Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alle zucchini Bastoncini di merluzzo Insalata di patate Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Insalata di riso Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con piselli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al ragù vegetale Ricotta Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Sogliola al forno Verdura di stagione Pane Frutta

U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione

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

Le tabelle dietetiche non necessitano di revisione periodica, se non formalmente richiesta dal Comune.

Dr. Carlo CUFINO



SERVIZIO SANITARIO
REGIONALE
BASILICATAProt.n. **019593**

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'

Insalata di pasta con fagioli
Frittata
Verdura di stagione

Pasta di semola
Fagioli cotti, sgocciolati
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

MARTEDI'

Pasta con pomodorini e basilico
Fuselli di pollo al forno
Verdura di stagione

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

MERCOLEDI'

Insalata di riso
Cuori di nasello gratinati
Verdura di stagione

Riso
Verdure miste
Filetti di nasello
Pangrattato, prezzemolo
Insalata di stagione

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione

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

VENERDI'

Pasta alle melanzane
Mozzarella o scamorza
Insalata di patate

Pasta di semola
Filetti di melanzana, pomodoro
Mozzarella o scamorza
Patate
Prezzemolo

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

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

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 60	gr 80	gr 100
gr 70	gr 100	gr 150

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 130
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 60	gr 80	gr 100
gr 100	gr 150	gr 200

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

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

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

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



COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE
(PROVINCIA DI POTENZA)

DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei rischi ed interferenze)

art. 26 del d.lgs. 81/2008

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA
SECONDARIA DI I GRADO DEL COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE**

PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice 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 in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: "Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi".

Si parla di **"interferenza"** nella circostanza in cui si verifica un **«contatto rischioso»** tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

I principali rischi di interferenza sono:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- già esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore.

Dati generali del luogo di lavoro

L'Amministrazione comunale di Sant'Angelo Le Fratte garantisce il servizio di refezione scolastica per la scuola dell'Infanzia, per la scuola Primaria e per la scuola Secondaria di primo grado del Comune di Sant'Angelo le Fratte, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati. Il servizio dovrà essere erogato presso le citate strutture scolastiche con alimenti preparati dall'operatore economico presso i centri di cottura, idonei a norma di legge, ubicati in Via Roma all'interno dell'Istituto comprensivo

Breve descrizione delle attività svolte dall'appaltatore:

Il servizio di refezione scolastica comprende:

1. Fornitura di generi alimentari;
2. Preparazione e somministrazione dei pasti;
3. Somministrazione dei pasti presso le Scuole.

Secondo le indicazioni di capitolato il servizio è così suddiviso:

- La preparazione, la cottura, il confezionamento ed il porzionamento di un "Pasto intero" secondo la composizione, i menù e le grammature indicate nel capitolato;
- Le attività accessorie riguardanti:
 - Rilevazione e contabilizzazione delle presenze;

- Lavaggio e sanificazione delle stoviglie; riordino e pulizia giornaliera dei refettori ivi comprese le attrezzature di uso generale utilizzate per l'erogazione del servizio;
- La manutenzione ordinaria delle utensilerie, delle attrezzature mensa specifiche e di uso generale e degli elettrodomestici in dotazione nei singoli locali mensa nonché la sostituzione di utensili e apparecchiature da cucina di modica entità e valore economico (stoviglie, contenitori ecc.) eventualmente deteriorati necessari per reintegrare la consistenza originaria; saranno altresì compresi, il ripristino e la sostituzione per rotture ed ammanchi di attrezzature e stoviglie;
- Le periodiche operazioni di disinfezione e disinfestazione dei locali, quando se ne contasse la necessità e comunque una volta per anno scolastico;
- Pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature prima dell'inizio ed alla fine di ogni anno scolastico in cui il servizio verrà espletato.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE

Committente

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

Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dell'organigramma comunale.

Appaltatore

DIPENDENTE	QUALIFICA
	Cuoco
	Addetto alla distribuzione pasti presso i refettori

SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

1. All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore deve osservare e far osservare da parte del suo personale tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei servizi appaltati;

4. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei servizi;

5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio del servizio.

L'art 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica,[...], l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi ed alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

Comunque a favore di sicurezza, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro e appaltatore) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. Documento di valutazione dei rischi di cui all'art 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29 comma 5 del D.Lgs. n. 81/2008 (vedi allegato);

2. Iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;

3. Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C);

4. Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008;

5. Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL;

Precisazioni:

1. L'impresa, prima dell'avvio delle attività, comunicherà l'elenco del personale autorizzato ad entrare in azienda (tale elenco dovrà essere regolarmente aggiornato) e segnalerà immediatamente l'impiego in azienda di nuovo personale;

2. Ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;

3. Per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore 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.

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro committente:

b) fornisce agli stessi soggetti 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.

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione del luogo di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

- 1. Incendio: rischio connesso alla presenza di energia elettrica;*
- 2. Rischi connessi all'utilizzo di attrezzature da cucina;*
- 3. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;*
- 4. Scivolamenti, cadute a livello;*
- 5. Possibili interferenze con personale non addetto.*

Misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'appaltatore deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

1. **INCENDIO** : 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.
2. **UTILIZZO ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la somministrazione 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 similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

SCUOLA DELL'INFANZIA Alunni e docenti per mensa da lunedì a venerdì									
SCUOLA SECNDARIA DI I° GRADO Alunni e docenti per mensa da lunedì a venerdì									
INTERFERENZE									

Matrice del rischio

Viene 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.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	Alto
M	Medio
B	Basso

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare.

In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Valutazione delle attività contemporanee

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività

interferenti tra i dipendenti del Comune, personale scolastico, alunni ed i dipendenti dell'impresa appaltatrice.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTEREFRENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO

Distribuzione pasti	Presenza di docenti e/o alunni all'interno della mensa	Scivolamento per pavimenti bagnati Caduta a livello Ustione da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione dei pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o alunni in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione dei	M
LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o alunni su pavimenti bagnati Utilizzo di prodotti chimici	Scivolamento per pavimenti bagnati Caduta a livello Contatti con sostanze chimiche	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale per evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

Quantificazione degli oneri per la sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

5. Nei singoli contratti di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto.

A seguito della descrizione del servizio di cui all'appalto in argomento e dei rischi di interferenze relativi all'appalto stesso, si precisa che i costi, relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante, riguardanti principalmente: formazione del personale, segnaletica di avviso e cartellonistica di sicurezza, sorveglianza sanitaria e riunioni di coordinamento ammontano presuntivamente ad €.0,05 a pasto per un costo complessivo di € 1.657,80 per tutta la durata dell'appalto.

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

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

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto dell'attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature di proprietà dell'appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle uscite di sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che saranno impartite;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli;
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili da utilizzare per il lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della stazione appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze proprie senza che vi sia autorizzazione da parte del Committente.

	COMUNE DI SANT'ANGELO LE FRATTE	
	(Provincia di Potenza)	
	REPUBBLICA ITALIANA	
	CONTRATTO DI APPALTO	
	SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA	
	PERIODO MARZO 2022 – DICEMBRE 2023	
	CIG: _____	
	REP. N.	
	L'anno _____, il giorno _____ del mese di _____, presso	
	la Residenza Comunale di Sant'Angelo Le Fratte, nell'Ufficio del Segretario	
	Comunale. Avanti a me dr. _____, Segretario del Co-	
	mune di Sant'Angelo Le Fratte, autorizzato, ope legis, a rogare gli atti nei	
	quali l'Ente è parte, senza l'assistenza dei testimoni per avervi i signori in-	
	tervenuti, d'accordo fra loro con il mio consenso, espressamente dichiarato	
	di rinunciarvi, sono personalmente comparsi:	
	1) – per il Comune, sig. _____, nata a _____ il	
	____/____/_____, in qualità di responsabile dell'Ufficio Segreteria ai sen-	
	si del D.Lgs.267/2000, come da decreto del Sindaco del ____/____/____	
	prot.n._____, domiciliata per la carica presso la Sede Municipale, che	
	dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e	
	nell'interesse del Comune predetto, Cod. Fisc. Ente _____;	
	2) – Sig. _____	

	Comparenti della cui identità personale e capacità giuridica di contrarre io	
		1

	segretario sono personalmente certo.	
	Premesso:	
	- che con determinazione a contrarre n. _____ del _____ è stato	
	approvato il progetto e conseguenti allegati, relativo all'espletamento del	
	servizio di mensa scolastica per il periodo marzo 2022 – dicembre 2023 per	
	l'importo complessivo di €. _____ e contestualmente indetta	
	procedura ai sensi del D.Lgs n.50/216	
	con il criterio dell'offerta più economicamente vantaggiosa individuata sulla	
	base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art.95 c.3 lett.a) del	
	Codice;	
	- che con determinazione n. _____ del _____ il servizio è stato aggiu-	
	dicato definitivamente all'impresa _____;	
	-che l'Impresa Aggiudicataria conviene che il contenuto del presente con-	
	tratto e degli ulteriori documenti di gara definisce in modo adeguato e com-	
	pleto l'oggetto delle prestazioni da eseguire e, in ogni caso, l'Impresa Ag-	
	giudicataria ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione	
	tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;	
	-l'Impresa Aggiudicataria ha presentato la documentazione richiesta ai fini	
	della stipula del presente contratto che, anche se non materialmente allegata	
	al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale.	
	Che la data d'inizio della mensa scolastica è stata preventivamente concor-	
	data col Dirigente Scolastico;	
	Dato atto che è stata acquisita la documentazione antimafia ai sensi del	
	decreto legislativo 06/09/2011 n.159.	
	C I Ò P R E M E S S O	
		2

	Tra le parti, come sopra costituite, si conviene e si stipula quanto segue:	
	La premessa narrativa è parte integrante e sostanziale del presente contratto, come pure l'Offerta Tecnica, il Capitolato Speciale, anche se non materialmente allegati.	
	L'esecuzione del presente contratto è regolato, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati:	
	a) dalle disposizioni del Codice e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della Pubblica Amministrazione;	
	b) dal D.Lgs 9 aprile 2008 n.81 e s.m.i.;	
	c) dalla Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i.;	
	d) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle disposizioni dei precedenti punti.	
	Le clausole del contratto sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente alla stipula dello stesso.	
	Art. 1 - Oggetto del Contratto	
	Il Comune di Sant'Angelo Le Fratte , come sopra rappresentato, conferisce alla ditta _____ che accetta l'appalto del servizio mensa scolastica per i seguenti periodi:	
	-	
	Art.2 - Corrispettivo	
	Il corrispettivo dell'appalto del servizio viene determinato nella somma di	
	€._____ (euro _____) a pasto, oltre IVA al 4% e oneri di sicurezza	
		3

	di €.0,05, per un totale a pasto di €._____ (euro _____). L'importo com-	
	plessivo presunto è di €._____ (euro _____) per l'intero	
	appalto oltre IVA al 4% e oltre €. per oneri di sicurezza, sti-	
	mato per la fornitura di n. pasti.	
	L'importo complessivo dell'appalto è suscettibile di variazioni a secondo del	
	numero dei pasti effettivamente serviti durante tutto il periodo innanzi citato,	
	per cui l'importo definitivo risulterà ad ultimazione del servizio.	
	Art.3 - Modalità del servizio	
	a) Il servizio somministrazione pasti dovrà essere effettuato come segue:	
	tutti i giorni delle attività scolastica escluso il sabato, periodo otto-	
	bre/giugno di ciascun anno scolastico - presso la Scuola dell'Infanzia	
	e Scuola Primaria di Il Grado in Via Roma.	
	b) L'appalto del servizio è disciplinato dalle norme e condizioni previste dal	
	presente contratto, dal capitolato speciale con e tabelle dietetiche ASP che	
	la Ditta appaltatrice dichiara di ben conoscere ed accettare e che qui si in-	
	tendono come tutti integralmente riportati anche se non materialmente alle-	
	gati.	
	Inoltre il suddetto servizio deve essere reso nel rispetto delle condizioni	
	migliorative di cui all'offerta tecnica presentata dalla stessa ditta appaltatrice	
	in sede di gara, che qui si intende per integralmente riportata anche se non	
	materialmente allegata;	
	c) - La fornitura e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire nei termini e	
	modalità fissate dal capitolato speciale innanzi citato e il quantitativo medio	
	dei pasti è di circa n. --- giornalieri compreso i pasti degli insegnanti aventi	
	diritto, e verrà definito giorno per giorno su comunicazione preventiva da	
		4

		parte del personale scolastico addetto.	
	d) - La Ditta appaltatrice garantisce la qualità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e dichiara inoltre l'assenza dell'uso di materie prime e derivate contenenti organismi geneticamente modificati negli alimenti da somministrare.		
	e) - Il pagamento dell'importo dovuto, IVA compresa, sarà corrisposto, a mezzo mandato, a scadenza mensile, sulla base di fattura corrispondente al numero dei pasti forniti nel mese precedente.		
	f) L'appalto riguarda n. 2 anni scolastici 20--/20-- e 20--/20--, il servizio verrà effettuato in tutti i giorni delle attività scolastica escluso il sabato - periodo ottobre-giugno. Le effettive date d'inizio e fine servizio verranno concordate con il Dirigente Scolastico e comunicate al gestore prima dell'apertura delle Scuole tenendo presente i seguenti periodi: - la data di inizio presumibilmente entro il 2 ottobre e la data di fine servizio presumibilmente entro il 15 giugno.		
	Art.4- Orari di servizio		
	La somministrazione dei pasti deve essere effettuata in tutti i giorni lavorativi tranne il Sabato ed i giorni di festività.		
	I pasti devono essere serviti entro il limite massimo di 20 minuti dalla preparazione e nei seguenti orari, salvo altri orari ed esigenze comunicate dalle Autorità Scolastiche:		
	- alle ore __:____ per gli alunni Scuola dell'Infanzia;		
	- alle ore __:____ per gli alunni della Scuola Primaria di II Grado;		
	La data di inizio e di fine servizio della mensa verrà comunicata dal Comune.		
			5

	Il servizio mensa nelle scuole sarà sospeso nei periodi di vacanza previsti	
	dal calendario scolastico e nei giorni di assenza del personale docente,	
	non docente e degli alunni dalle attività didattiche.	
	Della sospensione l'appaltatore verrà informato almeno un giorno prima.	
	Art.5 -Durata dell'appalto	
	La durata dell'appalto decorre dal _____ e fino a tutto il	
	31/12/2023.	
	Art.6 - Ulteriori Prescrizioni	
	La Ditta affidataria si impegna ad attuare, nei confronti degli operatori di-	
	pendenti, occupati nelle mansioni costituenti il servizio oggetto del presente	
	contratto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste	
	dai contratti collettivi di lavoro del settore e negli accordi integrativi dello	
	stesso, il tutto applicabili alla data di stipula del contratto, in vigore per il	
	tempo e nella località in cui si svolge il servizio anzidetto per tutto la vigenza	
	del presente contratto.	
	Il Comune non assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose,	
	infortuni ed altro che dovessero derivare all'appaltatore nello svolgimento	
	dei servizi oggetto del presente contratto, per qualsiasi causa ritenendosi la	
	medesima compensata a tale riguardo dal relativo corrispettivo.	
	Art.7 - Divieto di cessione del contratto	
	Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi	
	dell'art. 105, comma 1, del Codice Appalti di cui al D.Lgs. 50/2016, e non è	
	pignorabile.	
	Art.8 – Penalità	
	In caso di inadempienze contrattuali inerenti le prestazioni di cui al presen-	
	6	

	te contratto e di quant'altro riportato negli atti di gara il Comune applicherà	
	le penali riportate all'art. 31 del capitolato.	
	Art.9 - Controllo e Vigilanza	
	In qualsiasi momento il Comune si riserva di procedere a verifiche e controlli	
	sulla qualità del servizio secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto.	
	Art.10 - Tracciabilità	
	L'appaltatore si impegna ed obbliga ad osservare le prescrizioni della Leg-	
	ge 136/2010 s.m.i.in tema di tracciabilità dei flussi finanziari. Ai sensi	
	dell'art. 3 della predetta Legge si indica il seguente CIG : _____.	
	La Ditta affidataria è informata del seguente CIG: _____ che	
	deve essere riportato su tutti i documenti contabili relativi al presente appal-	
	to.	
	Art. 11) GARANZIA.	
	A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti	
	con il presente contratto, la ditta appaltatrice ha prestato la cauzione defi-	
	nitiva di €. _____ tramite polizza fidejussoria n. _____	
	del _____ rilasciata dall'Assicurazione_____– Agen-	
	zia di _____, inoltre ha stipulato la polizza di assicurazione	
	n._____ in data _____ presso la suddetta Assicurazione	
	per la responsabilità civile verso terzi così come richiesto dagli atti di gara,	
	con validità a decorrere dal _____.	
	Art.-12 Risoluzione del contratto	
	L'Amministrazione Comunale si riserva la risoluzione del contratto nei se-	
	guenti casi:	
	- Abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;	
		7

	- Ripetute contravvenzioni indicate nell'art.19 del capitolato d'oneri;	
	- In caso di fallimento e/o frode;	
	- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazioni alimentari, condizioni	
	igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato d'oneri;	
	- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione	
	dell'appalto;	
	- In caso di subappalto o cessione del contratto;	
	- apertura di una procedura di concordato preventivo, di fallimento a carico	
	della ditta o altre procedure derivanti da insolvenza (sequestro e/o pigno-	
	ramento);	
	- cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per	
	interposta persona, dell'attività, dei diritti o degli obblighi inerenti al presente	
	Contratto;	
	-per l'interruzione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato;	
	- per gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati in seguito a dif-	
	fida formale da parte dell'Amministrazione;	
	-per gravi violazioni di norme d'igiene;	
	-morte del titolare della ditta aggiudicataria (se trattasi di ditta aggiudicataria	
	individuale);	
	- mancata concessione e/o revoca delle autorizzazioni amministrative e	
	sanitarie inerenti la gestione del servizio di cui al presente contratto;	
	- inosservanza delle condizioni migliorative di cui all'offerta tecnica della	
	ditta.	
	Qualora l'appaltatore non adempia con puntualità alle obbligazioni assunte	
	con il presente contratto e dai documenti di gara, compreso l'inosservanza	
		8

	delle condizioni migliorative di cui all'offerta tecnica della ditta stessa, la	
	stazione appaltante a norme dell'art.1453 del Codice civile, risolve il rappor-	
	to contrattuale secondo la procedura prevista dall'articolo 108 comma 3 del	
	codice degli appalti di cui al D.Lgs n.50/2016.	
	Nel caso si addivena alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra	
	riportate, il Comune committente incamererà la polizza fideiussoria definiti-	
	va e la Ditta appaltatrice sarà tenuta inoltre al rigoroso risarcimento di tutti i	
	danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che il	
	Comune dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.	
	Art.13 – Spese contrattuali	
	Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente atto, nessuna esclusa ed	
	eccettuata, sono ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, che dichiara di	
	accettarle.	
	Le parti richiedono la registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art.40 del	
	D.P.R.26/4/1986, n.131, trattandosi di fornitura assoggettata all'imposta sul	
	valore aggiunto (I.V.A.).	
	Ai fini fiscali le parti dichiarano che l'importo contrattuale presunto dell'intero	
	appalto è di €. _____ escluso IVA al 4%.	
	Art.14 - La Ditta appaltatrice dichiara di non essere assoggettato agli obbli-	
	ghi di assunzione obbligatorie di cui alla legge 12.3.1999 n.68.	
	Art.15 - Controversie	
	Per ogni controversia derivante dal presente atto, si determina quale Foro	
	competente quello di Potenza.	
	Per tutti gli effetti del presente atto, la ditta appaltatrice elegge domicilio	
	legale presso questa Residenza Comunale.	
		9

Per quanto non previsto dal presente contratto si rinvia a quanto riportato negli atti di gara e a quanto stabilito in materia dal codice di cui al D.Lgs. 50/2016.

Richiesto, io Segretario ufficiale rogante ho redatto il presente atto informati-
co mediante l'uso ed il controllo personale degli strumenti informatici, ne ho
dato lettura integrale alle parti che lo approvano e lo sottoscrivono con me.
Nel suo formato di visualizzazione, questo documento si compone di
_____ facciate, scritte con sistema elettronico in parte da persona di mia
fiducia ed in parte da me Segretario. I componenti appongono personalmen-
te ed in mia presenza la propria firma digitale. Dopo aver verificato i certifica-
ti di firma utilizzati, di cui attesto la validità, appongo personalmente ed in
presenza delle parti la mia firma digitale.

Firmato digitalmente :

Per il Comune :

Per la Ditta :

Il Segretario Comunale :