



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Sommario

Premesse	3
Relazione tecnico – illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio	5
Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza	7
Calcolo degli importi per l'affidamento del servizio	17
Quadro economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio	19
Capitolato Speciale di Appalto	21
Art. 1 Oggetto dell'appalto	22
Art. 2 Durata dell'appalto	22
Art.3 Proroga tecnica	22
Art. 4 Importo a base d'asta	22
Art. 5 Revisione Prezzi	22
Art. 6 Procedura di affidamento e criterio di aggiudicazione	23
Art. 7 Modalità di svolgimento del servizio	23
Art. 8. Modalità di pagamento	23
Art. 9. Materie prime da utilizzare – Preparazione dei pasti	23

Art. 10. Diete Speciali _____	24
Art. 11 Buono Pasto elettronico _____	24
Art. 12 Divieto di modifiche introdotte dall'appaltatore _____	24
Art. 13 Condizioni e Obblighi a carico della Ditta Appaltante _____	24
Art. 14 Sistema di autocontrollo igienico (HACCP) _____	25
Art. 15 Predisposizione e somministrazione dei pasti _____	26
Art. 16 Igiene della produzione, confezione e deposito _____	26
Art. 17 Generi alimentari vietati _____	27
Art. 18 Qualità e tipologia delle derrate alimentari _____	28
Art. 19 Clausole sociali _____	33
Art. 20 Personale _____	33
Art. 21 Vestiario _____	34
Art.22 Idoneità sanitaria _____	35
Art. 23 Normativa di riferimento _____	35
Art. 24 Concessione in uso dei locali, degli impianti e attrezzature _____	35
Art. 25 Controlli di qualità della produzione e del servizio _____	36
Art. 26 Garanzia Definitiva _____	37
Art. 27 Responsabilità e coperture assicurative rischi _____	38
Art. 28 Obblighi in Materia di Tracciabilità finanziaria _____	38
Art. 29 Foro competente _____	38
Art. 30 Rispetto della Normativa in Materia di miglioramento e tutela della Salute dei Lavoratori _____	38
Art. 31 Affidamento ed esecuzione del servizio _____	38
Schema di Contratto _____	43



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Premesse

Il presente documento viene redatto in adempimento alle disposizioni del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 «DISPOSIZIONI PER L'ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE 2014/23/UE, 2014/24/UE E 2014/25/UE SULL'AGGIUDICAZIONE DEI CONTRATTI DI CONCESSIONE, SUGLI APPALTI PUBBLICI E SULLE PROCEDURE D'APPALTO DEGLI ENTI EROGATORI NEI SETTORI DELL'ACQUA, DELL'ENERGIA, DEI TRASPORTI E DEI SERVIZI POSTALI, NONCHÉ PER IL RIORDINO DELLA DISCIPLINA VIGENTE IN MATERIA DI CONTRATTI PUBBLICI RELATIVI A LAVORI, SERVIZI E FORNITURE.».

L'art. 23 comma 15 del predetto Codice - Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché per i servizi - prevede che per l'affidamento di servizi venga redatto un progetto articolato nei seguenti punti:

- Relazione tecnico-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio;
- Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- Calcolo degli importi per l'affidamento dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio;
- Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;
- Schema di contratto.

Nei paragrafi seguenti si sviluppano e dettagliano i contenuti del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza, il calcolo degli importi per l'affidamento dei servizi ed il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'affidamento del servizio, rimandando per gli altri documenti previsti dalla norma agli specifici elaborati allegati al progetto.



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Relazione tecnico – illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio

PREMESSA

L'art. 23 – comma 15 – del D.Lgs. 50/2016, prevede che il progetto di appalti di servizi deve contenere:

- ✓ la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- ✓ le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008;
- ✓ il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- ✓ il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- ✓ il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

FINALITA' DEL SERVIZIO

Il “**Servizio di mensa scolastica**” (*preparazione, cottura, porzionamento, distribuzione e consegna dei pasti*) è destinato agli alunni delle Scuole Primarie, delle Scuole dell'Infanzia, della Scuola Secondaria di primo grado e al personale scolastico docente che ne abbia diritto.

Tale servizio rientra tra le prestazioni offerte dal Comune riguardanti l'aspetto dell'obbligatorietà in quanto lo stesso, previsto nell'ambito dell'istruzione, è rivolto agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e dell'obbligo.

Il servizio avrà una durata di anni 3 (tre) nei seguenti periodi: da settembre a maggio degli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025 e 2025 - 2026.

CONTESTO E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati nella cucina, messa a disposizione dall'Amministrazione, sita presso la **Scuola Primaria D'Onofrio** ubicata in Via Lanzillotti, ivi serviti agli alunni frequentanti tale plesso scolastico, e veicolati con il sistema multi-porzione presso i seguenti plessi:

- ✓ Scuola dell'Infanzia Kindu ubicata in Via Kindu;
- ✓ Scuola dell'Infanzia Matteotti ubicata in Piazza Matteotti;
- ✓ Scuola secondaria di primo grado Giovanni Paolo II ubicata in Via Lanzillotti.

Tabella dietetica

I pasti, costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale naturale non gassata, dovranno essere prodotti in base alla **Tabella Dietetica** predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera.

La ditta appaltatrice dovrà eventualmente fornire anche “**diete speciali**” personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta dell'Amministrazione Comunale e dovrà impegnarsi, inoltre, a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura.

Buono pasto elettronico

L'Amministrazione Comunale, si avvarrà del sistema di gestione elettronico di acquisto ticket mensa e gestione elettronica delle prenotazioni su piattaforma fornita e già in uso da ditta specializzata nel settore.

DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA

E' stato redatto il D.U.V.R.I. (Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze) che viene allegato al progetto.

Per quanto non esplicitato nella presente relazione, si fa espresso riferimento agli allegati al progetto: D.U.V.R.I. (Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze), Disciplinare di gara, Capitolato Speciale d'Appalto e Tabella dietetica.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla
sicurezza

PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/2008 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o a 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.

Il comma 3 dello stesso art. 26 del D.Lgs. 81/2008, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico **documento di valutazione dei rischi da interferenze** (nel seguito denominato DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento ha lo scopo di indicare i rischi, le prevenzioni ed eventuali DPI (Dispositivo di protezione individuale) inerenti le interferenze con le attività svolte in azienda da parte di aziende esterne alle quali sia stato appaltato uno o più servizi mediante regolare contratto, al quale verrà allegato il presente D.U.V.R.I.

La Valutazione dei Rischi, cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne, ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate, ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare.

Pertanto, essa è legata sia al tipo di fase lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da sistemi quali ambiente di lavoro, attrezzature e mezzi coinvolti nei processi.

L'obbligo di cooperazione imposto al committente e, di conseguenza, il contenuto del presente D.U.V.R.I., è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione del servizio appaltato, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

Il presente documento, elaborato dalla **Dott.ssa Maria Isabella Laguardia**, nella sua qualità di Responsabile del Servizio, ha l'obiettivo di:

- fornire alla impresa esecutrice dell'appalto dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti alle dipendenze del Comune di Ferrandina ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

1 - CAMPO DI APPLICAZIONE E FINALITÀ

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e il personale dell'Impresa esecutrice che operano presso gli stessi siti, con gli stessi macchinari, attrezzature e dotazioni presenti presso i locali del Comune di Ferrandina. Pertanto, le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa aggiudicataria che eseguirà il servizio.

Infine, il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il RUP del Committente, su comunicazione e richiesta preventiva della ditta appaltatrice, convocherà la riunione di coordinamento affinché con sottoscrizione congiunta del verbale tecnico di coordinamento il documento DUVRI sia adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

2 - DEFINIZIONI ED ACRONIMI

Datore di Lavoro - Il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità

dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro, si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni, tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. (art. 2 comma 1 lettera, b) D.Lgs 81/2008.

Datore di Lavoro Committente - Soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs 81/08.

Luoghi di lavoro - Luoghi destinati a contenere i posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo nell'area della medesima azienda, ovvero unità produttiva comunque accessibile per il lavoro.

DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze di cui all'art. 26 comma 2 e 3 del D.Lgs 81/08.

DPI - Dispositivi di protezione individuali.

Stazioni appaltanti - L'espressione «stazione appaltante» comprende le amministrazioni aggiudicatrici e gli altri soggetti di cui all'articolo 3, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

Rischi interferenti - Tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi. Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura, quali il pubblico esterno. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Assuntore - Soggetto affidatario del servizio.

Direttore dell'esecuzione del contratto - Soggetto deputato alla verifica della corretta esecuzione del contratto. Ai sensi dell'art.101 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., l'esecuzione dei contratti aventi ad oggetto lavori, servizi e forniture è diretta dal responsabile unico del procedimento che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.

3 - DATI GENERALI ENTE COMMITTENTE

Ragione sociale	COMUNE DI FERRANDINA
Sede Legale	Piazza Plebiscito s.n. - 75013 Ferrandina (MT)
Indirizzo internet	www.comune.ferrandina.mt.it
Partita IVA	00351870779
Codice Fiscale	80000550774
Numero di telefono	0835.7561
Numero di fax	0835.756245
Settore	Ente pubblico

Datore di Lavoro ai sensi D.Lgs. 81/2008	Comune di Ferrandina - Tel. 0835-7561 PEC comune.ferrandina.mt@cert.ruparbasilicata.it
Medico Competente	Dott. Pietro RAGONE
Datore di lavoro committente Responsabile dell'esecuzione del contratto	Dott.ssa Maria Isabella Laguardia - Responsabile del Servizio Responsabile Area Amministrativa

4 - DATI IMPRESA APPALTRICE (ASSUNTORE)

Ragione sociale	
Sede Legale	
Forma Giuridica	
Partita IVA	
Codice Fiscale	
Numero di telefono	
Numero di fax	
Datore di Lavoro ai sensi D.Lgs 81/2008	
Responsabile Servizio di prevenzione e protezione (RSPP)	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)	
Addetti al Primo Soccorso	
Addetti antincendio	

5 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa (*preparazione, cottura, porzionamento, distribuzione e consegna dei pasti*)

Comune di Ferrandina
AREA AMMINISTRATIVA

destinato ai bambini delle scuole Primarie e dell'Infanzia, al personale scolastico docente che ne abbia diritto e agli studenti della Scuola secondaria di primo grado.

I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita presso la Scuola Primaria D'Onofrio ubicata in Via Lanzillotti, ivi serviti agli alunni frequentanti tale plesso scolastico e veicolati, con il sistema multi-porzione (sono escluse le vaschette monoporzione ad eccezione di eventuali diete speciali), presso i seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Kindu ubicata in Via Kindu;
- Scuola dell'Infanzia Matteotti ubicata in Piazza Matteotti.
- Scuola Secondaria di primo grado Giovanni Paolo II ubicata in Via Lanzillotti.

6 - VALUTAZIONE DEI RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio di preparazione e consegna di pasti pronti, così come descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- confezionamento e trasporto dei pasti;
- apparecchiatura dei tavoli con le attrezzature e generi alimentari e somministrazione dei pasti agli utenti con servizio al tavolo per le Scuole d'Infanzia e per le prime classi delle Scuole Primarie;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

I locali mensa sono collocati all'interno delle strutture scolastiche. Gli ambienti di lavoro per la preparazione dei pasti, messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

7 - DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- i rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- i costi per la sicurezza sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati;
- i costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (**circa 96.000**). È stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto, sono riportati su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e, su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

8 - MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Le seguenti prescrizioni valgono nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di Ferrandina;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Ferrandina se non espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune di Ferrandina o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;

- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale scolastico che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre e operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale scolastico che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine e/o impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti nei plessi scolastici;
- obbligo di informare e/o richiedere l'intervento del Comune di Ferrandina in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta affidataria si dovrà, inoltre, impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme - generali e speciali - esistenti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi ed evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- interventi per la riduzione del rischio di carattere generale (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze (formazione ed esercitazioni);
- riunioni di coordinamento periodiche.

9 - PROCEDURE DI EMERGENZA - INDICAZIONI GENERALI

Cosa fare in caso di evacuazione

Tutto il personale é tenuto ad osservare il seguente comportamento in caso di pericolo o di calamità naturali che comportino l'abbandono del plesso scolastico:

- Abbandonare il posto di lavoro secondo le disposizioni del Piano di Sicurezza del plesso scolastico ove si verifica il pericolo;
- Allontanarsi con calma e usare le uscite di sicurezza;
- Attendere in un luogo sicuro la fine dell'emergenza.

Cosa fare in caso di incendio

- Per i casi di lieve entità tentare lo spegnimento utilizzando gli estintori portatili presenti presso i plessi scolastici;
- Per i casi più gravi chiamare immediatamente i Vigili del Fuoco (tel. 115).

Cosa fare in caso di malessere

- Utilizzare la cassetta di pronto soccorso allocata presso i plessi scolastici;
- Per i casi più gravi allertare e richiedere il pronto intervento sanitario (tel. 118).

La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei prezzi pattuiti. Il presente documento si intende accettato e sottoscritto dalle parti con la sottoscrizione del contratto relativo all'appalto.

10 - ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'impresa esecutrice le informazioni relative, oltre ai rischi residui dovuti alle interferenze e le misure di sicurezza da attuare, anche le informazioni relative ai costi per la sicurezza che sono compresi nel valore economico dell'appalto.

11 - QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

L'art. 26 del D.Lgs. 81/06 e s.m.i. prevede l'individuazione specifica dei costi riferibili alla sicurezza. In questa sede, sono quantificabili come costi per la sicurezza gli oneri finalizzati all'eliminazione e/o alla riduzione dei rischi interferenti durante l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto individuati nel D.U.V.R.I. nonché gli oneri relativi agli adempimenti connessi al coordinamento e alla informazione e formazione dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore,

Tali costi, applicati all'intera durata del servizio oggetto dell'appalto, vanno tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

In questo contesto la stima è stata effettuata analiticamente per voci singole e risponde a quanto verificato attraverso consultazione di prezzi regionali e/o listini ufficiali vigenti.

I costi della sicurezza, relativi al servizio in appalto, sono stati quantificati in € 0,055 per ogni pasto servito, come di seguito specificato:

Attività svolte dall'impresa appaltatrice	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo del pasto
Preparazione e somministrazione pasti.	Personale scolastico, alunni e personale del datore di lavoro.	giornaliera	Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare. Stabilire percorsi protetti per la somministrazione dei pasti e l'approvvigionamento delle derrate. Calzature antiscivolo.	€ 0,030
Trasporto pasti presso i plessi scolastici interessati.	Personale scolastico, alunni, eventuale pubblico esterno.		Rispetto del codice della strada. Stabilire percorsi protetti all'interno delle scuole. Calzature antiscivolo.	
Predisposizione cartellonistica in caso di derattizzazione e disinfezione dei locali.	Personale del datore di lavoro.	In caso di necessità	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone, delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e idonea cartellonistica.	€ 0,005
Predisposizione	Personale scolastico,		Delimitare le zone, utilizzo D.P.I.	

cartellonistica in caso lavori da eseguirsi presso le sedi scolastiche.	alunni, eventuale pubblico esterno. Personale del datore di lavoro.		e idonea cartellonistica.	
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di preparazione dei pasti.	Personale scolastico, addetti alle pulizie e alunni.	giornaliera	Delimitare le zone, utilizzo D.P.I. e idonea cartellonistica. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenze.	€ 0,005
Manutenzione e/o riparazione attrezzature.	Personale scolastico e alunni.	In caso di necessità	Delimitare le zone, utilizzo D.P.I. e idonea cartellonistica. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenze.	€ 0,005
Riunioni di coordinamento e interventi finalizzati alla sicurezza.	Nessuna	n. 7 ore/anno	Formazione e informazione del personale addetto.	€ 0,010
Totale costi sicurezza/pasto				€ 0,055

12 - COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza, relativi al servizio in appalto, sono pari ad € **0,055** per ogni singolo pasto che, riferiti a n. **96.000** pasti stimati, risultano di € **5.280,00** (cinquemiladuecentottanta/00 oltre IVA come per legge).

13 - ADEMPIMENTI

Prima della stipula del contratto si provvederà a fornire, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Appalto.

Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento"/"sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi D.Lgs. n. 81/2008 tra il Rappresentante Legale della Stazione appaltante e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti

l'Impresa.

Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) definitivo.

14 - INFORMAZIONI GENERALI

Oltre a quanto indicato in precedenza, l'Impresa deve sempre osservare e far osservare al proprio personale le seguenti misure generali di prevenzione e protezione:

- raggiungere le zone di lavoro assegnate utilizzando i percorsi concordati e ritenuti adatti alle proprie esigenze;
- operare nelle zone assegnate dall'Amministrazione Comunale;
- non lasciare zone, non specificatamente assegnate, ingombre con depositi di materiali di qualsiasi genere, rifiuti e/o attrezzature;
- non lasciare attrezzi, materiali, rifiuti, ecc. in posizioni e/o condizioni pericolose segnalandone, se inevitabile, la presenza;
- non utilizzare, senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale attrezzature di proprietà della stessa;
- rispettare scrupolosamente la segnaletica stradale durante la veicolazione dei pasti;
- utilizzare con cura le installazioni per i servizi della persona;
- avvisare immediatamente l'Amministrazione Comunale dell'uso dei presidi medici e degli estintori;
- provvedere, affinché tutti gli addetti siano immediatamente e facilmente riconoscibili, dotando i propri dipendenti di tesserino di riconoscimento, ai sensi del comma 8, art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
- non utilizzare sostanze e preparati classificati tossici per le persone e nocivi per l'ambiente (es. per la pulizia delle attrezzature utilizzate in cucina);
- avvertire il referente dell'Amministrazione Comunale affinché siano attuate le cautele nel caso di:
 - presenza di interferenze obbligate e non previste in precedenza;
 - presenza di ulteriori rischi aggiuntivi diversi da quelli già previsti;
 - necessità di eseguire operazioni non programmate;
 - necessità di accedere o spostarsi in zone di lavoro diverse da quelle preventivamente concordate ed assegnate;
- E' tassativamente vietato:
 - fumare sul luogo di lavoro;
 - utilizzare attrezzature e sostanze non autorizzate dal Rappresentante del Comune presso i luoghi dove si svolge il lavoro.

15 - COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Il Datore di Lavoro Committente ed il Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice del **“Servizio di mensa scolastica”** si attivano, con le azioni ritenute più idonee ed efficaci, per garantire comunque un livello di sicurezza sufficiente ai lavoratori impegnati nei luoghi di lavoro a diverso titolo ed in particolare nelle situazioni di attività interferenti e/o sovrapposte.

16 - RIUNIONI PERIODICHE

Nel corso dei lavori l'Amministrazione Comunale potrà convocare, di sua iniziativa o su richiesta di uno o più responsabili dell'impresa appaltatrice, riunioni per:

- a) verificare lo stato di avanzamento delle attività lavorative;
- b) l'aggiornamento del numero e delle qualifiche dei lavoratori/impiegati;
- c) l'aggiornamento della situazione dei trattamenti previdenziali a favore dei lavoratori;
- d) verificare la necessità di avviare attività formative/informative in materia di sicurezza;
- e) intraprendere azioni più incisive a garanzia della sicurezza dei lavoratori.

17 - VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26, comma 3 e 5 del D.Lgs. 81/2008 e costituisce parte integrante del contratto di appalto e ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso. Il D.U.V.R.I., in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto, potrà essere soggetto a revisione e aggiornamento in corso d'opera. La revisione sarà consegnata, per presa visione, all'appaltatore e sottoscritta per accettazione. Il presente D.U.V.R.I. potrà essere aggiornato anche su proposta dell'esecutore del contratto in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative. Inoltre, tale documento potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario e a seguito della valutazione del Committente.

I costi della sicurezza sopra indicati si riferiscono esclusivamente ai costi per la sicurezza aggiuntivi (da interferenza) a quelli già sostenuti dalle ditte per l'applicazione del D.Lgs. n. 81/01.

Il Responsabile dell'Area amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Calcolo degli importi per l'affidamento del servizio

L'importo massimo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, comprensivo dell'importo della eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 di mesi 6 è pari a € 548.800,00 (cinquecentoquarantottomilaottocento/00), comprensivi di €. 6.160,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge, per come risulta dal seguente prospetto di calcolo:

L'importo complessivo presunto dell'appalto, pari a **€ 470.400,00** (IVA esclusa), è stato desunto applicando il prezzo del singolo pasto, calcolato in **€ 4,90** (IVA esclusa), moltiplicato il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del contratto, calcolato in **n. 96.000** (per gli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025 e 2025-2026).
L'importo del singolo pasto pro-capite è stato calcolato in **€ 4,90** (IVA esclusa), così ripartito:

- **€ 4,845** soggetto a ribasso;
- **€ 0,055** non soggetto a ribasso per oneri di sicurezza.

L'importo stimato dell'appalto, quindi, risulta così definito:

- Importo singolo pasto soggetto a ribasso = **€ 4,845** (oltre IVA);
- Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta = **€ 0,055** (oltre IVA);
- Importo complessivo per singolo pasto = **€ 4,90** (comprensivo degli oneri di sicurezza – oltre IVA).
- Importo presunto complessivo dell'appalto per la durata contrattuale riferito al totale dei pasti da servire (circa n. 96.000) = **€ 470.400** (compreso € 5.280 per oneri di sicurezza) oltre IVA come per legge.

A cui si aggiunge, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, €. 77.520,00 per importo di appalto nel periodo di proroga (mesi 6) ed €. 880,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso nel periodo di proroga (mesi 6) e, dunque, per un totale di €. 78.400,00 quale importo presunto della possibile proroga semestrale.

La stima dei costi, effettuata su dati storici effettivi, non ha alcun valore nella determinazione del corrispettivo da corrispondere all'appaltatore che, definito sulla base dell'offerta resta fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, a prescindere dagli effettivi costi che saranno sostenuti in relazione al servizio erogato. In tal senso il concorrente ha l'obbligo di valutare, sulla base della documentazione tecnica allegata, la sostenibilità economica dell'offerta.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

**Quadro economico degli oneri complessivi necessari per
l'affidamento del servizio**

Quadro economico generale

A	Importo a base d'asta soggetto a ribasso		465.120,00
A.1	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso		5.280,00
Totale importo a base d'asta = €			470.400,00
B	Somme a disposizione dell'Amministrazione		
B.1	IVA al 4% su A	18.816,00	
B.2	Incentivi (art. 113 D.LGS. 50/2016 s.m.i. 2% su A	9.408,00	
B.3	Contributo all'ANAC	225,00	
B.4	Spese Commissione	2.000,00	
B.5	Spese di pubblicazione estratto Bando di gara ed esito di gara (IVA compresa al 22%)	2.000,00	
B.6	Spese supporto al RUP (IVA Compresa)	4.566,45	
Sommano €		37.015,45	470.400,00
TOTALE GENERALE A+B = €			507.415,45

Non si evidenziano, allo stato, oneri aggiuntivi non già compresi nel valore dell'appalto

In particolare, non si rilevano oneri per direzione dell'esecuzione, collaudi, progettazioni, validazioni, verifiche e procedure che non siano a carico dell'appaltatore.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Capitolato Speciale di Appalto

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato Speciale di Appalto disciplina l'affidamento del "Servizio di mensa scolastica" (preparazione, cottura, porzionamento, distribuzione e consegna dei pasti) destinato agli alunni delle Scuole Primarie, delle Scuole dell'Infanzia, della Scuola Secondaria di primo grado e al personale scolastico docente che ne abbia diritto.

Art. 2 Durata dell'appalto

1. **Il servizio avrà una durata di anni 3 (tre)** e, in particolare, nei seguenti periodi: da settembre a maggio degli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025 e 2025-2026. Sarà facoltà dell'Ente dare inizio al rapporto anche in date successive a quelle sopra indicate in relazione alla data di perfezionamento dell'aggiudicazione nonché in relazione a eventuali disposizioni nazionali e regionali. In tal caso l'appaltatore ha diritto ad una proroga del termine contrattuale proporzionale al ritardato avvio ovvero alla anticipata chiusura del servizio rispetto al periodo scolastico sopra indicato. L'Amministrazione si riserva di comunicare alla Ditta appaltatrice l'inizio del servizio con almeno 10 giorni di anticipo.
2. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida salvo comunicazione di eventuale proroga tecnica di cui al successivo articolo 3.

Art.3 Proroga tecnica

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (D.Lgs 50/2016 s.m.i.). In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 4 Importo a base d'asta

1. **L'importo complessivo presunto dell'appalto, pari a € 470.400,00 (IVA esclusa)**, è stato desunto applicando il prezzo del singolo pasto, calcolato in **€ 4,90 (IVA esclusa)**, moltiplicato il numero presunto dei pasti da fornire per tutta la durata del contratto, calcolato in **n. 96.000** (per gli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025 e 2025-2026). L'importo del singolo pasto pro-capite è stato calcolato in **€ 4,90 (IVA esclusa)**, così ripartito:
 - **€ 4,845** soggetto a ribasso;
 - **€ 0,055** non soggetto a ribasso per oneri di sicurezza.
2. **Il prezzo da ribassare è pari a € 465.120,00 (IVA esclusa)** al netto dei costi della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad **€ 5.280,00 (IVA esclusa)**.
3. **Il costo del singolo pasto - al netto dell'IVA** - da corrispondere all'appaltatore sarà stabilito applicando la seguente formula:

Singolo pasto =	$\frac{465.120,00 - (\text{ribasso offerto})}{96.000 \text{ (n. dei pasti)}} + 0,055 \text{ (oneri di sicurezza)}$
-----------------	--

Art. 5 Revisione Prezzi

1. **I prezzi** determinati a seguito della procedura di affidamento rimarranno invariati per il primo anno oggetto dell'appalto.
2. Secondo quanto previsto dall'art. 29 del D.L. n. 4/2022 e dall'art. 106 - comma 1 - lettera a) - del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., **è prevista la revisione del prezzo**. L'eventuale revisione del prezzo, legata a variazione degli indici I.S.T.A.T. e da eventuali rinnovi contrattuali riguardanti il personale impiegato nel servizio, verrà applicata dal committente su documentata richiesta dell'appaltatore a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Art. 6 Procedura di affidamento e criterio di aggiudicazione

1. **Il servizio** verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
2. **La gara** verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 95 - comma 3 - del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50 s.m.i., in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una Commissione Giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 77 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.. Tale Commissione provvederà ad attribuire ai concorrenti il punteggio massimo di 100 punti, secondo i seguenti fattori ponderali:
 - OFFERTA TECNICA: **massimo punti 80;**
 - OFFERTA ECONOMICA: **massimo punti 20.**

Art. 7 Modalità di svolgimento del servizio

1. **Il servizio** sarà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. **I pasti dovranno essere serviti nei giorni e nelle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche.** I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita presso la **Scuola Primaria D'Onofrio** ubicata in Via Lanzillotti, ivi serviti agli alunni frequentanti tale plesso scolastico, e veicolati con il sistema multi-porzione (sono escluse le vaschette monoporzione a eccezione di eventuali diete speciali) presso i seguenti plessi:
 - **Scuola dell'Infanzia Kindu** ubicata in Via Kindu;
 - **Scuola dell'Infanzia Matteotti** ubicata in Piazza Matteotti;
 - **Scuola secondaria di primo grado Giovanni Paolo II** ubicata in Via Lanzillotti.
 2. **La fornitura** non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, ecc.).
- In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione sarà concordata il giorno precedente con l'Ufficio competente dell'Ente e dovrà essere attinente agli alimenti previsti nel menu.
3. **I locali** messi a disposizione dal Comune per la preparazione dei pasti dovranno essere attrezzati dalla ditta aggiudicatrice del servizio.
 4. **Il numero dei pasti da fornirsi è stato stimato in n. 96.000 (NOVANTASEMILA) per tutta la durata del contratto.** Il numero dei pasti è puramente indicativo e non è impegnativo per il Comune di Ferrandina in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti. Il Comune di Ferrandina, inoltre, si riserva la facoltà di variare, per sopravvenute modifiche di ordine organizzativo e didattico, anche le sedi scolastiche. L'appaltatore, pertanto, dovrà effettuare il servizio anche in sedi diverse da quelle sopra menzionate oltre che per una maggiore o minore quantità dei pasti da servire rispetto a quella sopra indicata, nel limite del 20%, senza aver diritto a reclamare indennità o compensi di sorta.

Art. 8. Modalità di pagamento

1. **Il corrispettivo complessivo** dell'appalto così come offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, si intende comprensivo di tutti gli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente Capitolato Speciale di Appalto.
2. **I pagamenti** verranno disposti dal Responsabile del Procedimento con cadenza mensile dietro presentazione di regolare fattura. Gli stessi saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricezione al protocollo comunale del documento fiscale. Sulle fatture da trasmettere al Comune dovranno essere indicati il numero di pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento e il CIG richiesto al momento di attivazione della procedura di gara.
3. **La cessione di crediti** o qualunque procura dell'appaltatore in favore di terzi sono vietate qualora non siano riconosciute dall'Amministrazione Comunale.
4. **Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio.**

Art. 9. Materie prime da utilizzare – Preparazione dei pasti

1. **La ditta appaltatrice** avrà diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori più idonei a garantire la qualità e la regolarità degli approvvigionamenti delle merci. Le materie prime usate per la preparazione di pasti dovranno rispondere ai requisiti igienici e merceologici fissati dalla normativa vigente. La ditta appaltatrice dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.
2. **Il pasto giornaliero** è costituito da un primo piatto, un secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale naturale non gassata.
3. I pasti dovranno essere prodotti in base alla **Tabella Dietetica** predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera.
4. La ditta appaltatrice dovrà rispettare scrupolosamente la Tabella Dietetica con le indicazioni contenute in tutte le sue parti.

Art. 10. Diete Speciali

1. **La ditta appaltatrice** dovrà eventualmente fornire "**diete speciali**" personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta dell'Amministrazione Comunale. La ditta potrà constatare la coerenza della richiesta dell'Amministrazione verificando presso l'Ufficio preposto le autorizzazioni dell'Azienda Sanitaria.
2. **La ditta appaltatrice** si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura.

Art. 11 Buono Pasto elettronico

L'Amministrazione Comunale, si avvarrà del sistema di gestione elettronico di acquisto ticket mensa e gestione elettronica delle prenotazioni fornito da ditta specializzata nel settore. L'affidatario visualizzerà il numero dei pasti prenotati, accedendo ad un'area riservata del sistema gestionale della mensa messo a disposizione dall'Ente. All'interno di questa area sarà possibile visualizzare in tempo reale il numero dei pasti prenotati per il giorno corrente suddivisi per classe, che dovrà essere considerato definitivo dopo le ore 10:00 (*ora limite per la prenotazione/cancellazione dei pasti da parte degli utenti*), nonché un report dettagliato dei pasti erogati nei giorni precedenti).

Art. 12 Divieto di modifiche introdotte dall'appaltatore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore se non preventivamente disposta e approvata dal Comune di Ferrandina. Le modifiche non preventivamente autorizzate non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

Art. 13 Condizioni e Obblighi a carico della Ditta Appaltante

1. **Sono a carico della ditta appaltatrice** i seguenti obblighi:
 - a) fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella Tabella Dietetica in base alle caratteristiche merceologiche, predisposta dall'Azienda Sanitaria Locale di Matera (*Allegata agli atti di gara di cui forma parte integrante e sostanziale*) di definizione del menu, compresa la fornitura dell'acqua minerale naturale non gassata;
 - b) fornitura di tovaglie, tovaglioli di carta, bicchieri, stoviglie e carta igienica per i servizi;
 - c) preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici e in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
 - d) messa a disposizione di personale qualificato sufficiente a garantire la preparazione, la distribuzione e la consegna dei pasti agli utenti, nonché personale e fornitura di materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, dei refettori e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
 - e) pulizia giornaliera e ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL di Matera ne facciano richiesta, a giudizio insindacabile delle stesse, dei centri di cottura e dei refettori.
2. **La ditta appaltatrice** dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi dell'appalto:

- a) misure di sanificazione ambientale, detersione e disinfestazione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia ai centri di cottura che ai refettori. Detersione e disinfestazione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfestazione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, di tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.
- b) qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime, la Ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:
 - assicurare la immediata constatazione della denominazione commerciale del prodotto alla consegna, dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente prive di ammaccature, ruggine, ecc.;
 - integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
 - la ditta dovrà provvedere altresì alla conservazione delle bolle di consegna o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che andranno tenute in maniera ordinata e dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
 - pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;
 - è fatto divieto assoluto e tassativo alla ditta di congelare qualunque tipo di alimento in mensa, scongelare gli alimenti surgelati in cella frigorifera, riciclare pasti o avanzati;

al personale di cucina spetta l'obbligo di un corretto controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del loro utilizzo, dandone immediata comunicazione al proprio datore di lavoro e al personale amministrativo in servizio presso le scuole. Tutto il personale addetto al ciclo di produzione, distribuzione e consumo dovrà astenersi dal fumare nei luoghi e negli orari di lavoro e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'assenza di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni

Art. 14 Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Ferrandina o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Art. 15 Predisposizione e somministrazione dei pasti

1. La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle allegate al presente capitolato. I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale, anche su proposta dell'utenza, anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, preparazioni o fornitori giudicati insindacabilmente poco graditi, anche su segnalazione della commissione mensa, sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell'Asl Matera e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione, riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

2. In particolare dovrà fornire:

- *diete leggere*, a seguito di richiesta dei genitori da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare;
- *richieste personalizzate*, formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive.

3. Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate, fornite dalla ditta appaltatrice, contrassegnate esclusivamente mediante etichetta adesiva e con il cognome e nome dell'utente e il plesso scolastico di frequenza.

Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

4. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

5. I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature riportate nel prospetto allegato al presente capitolato [Tabella dietetica].

6. I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima dalla distribuzione.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per gli alunni delle scuole qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima; lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

Art. 16 Igiene della produzione, confezione e deposito

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti
- lavarsi accuratamente le mani
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari

2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

4. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);

5. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separatamente confezionate e collocate separatamente;

6. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;

7. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, cereali, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
 8. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
 9. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
 10. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
 11. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
 12. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
 13. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
 14. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
 15. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
 16. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
 17. le porzionature di prosciutto, bresaola e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
 18. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
 19. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasierie;
 20. la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
 21. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
 22. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
 23. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
 24. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.
- Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Art. 17 Generi alimentari vietati

1. E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:
 - carni al sangue;
 - cibi fritti;
 - succo di limone confezionato;
 - maionese;
 - residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
 - fiocchi di patate;
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
 - verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.
2. La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle

derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menù in uso.

3. La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Art. 18 Qualità e tipologia delle derrate alimentari

1. E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

2. Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona locale e del comune di Ferrandina.

3. L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

4. E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

5. In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

6. Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- ☐ cuocere le verdure al forno o a vapore;
- ☐ somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- ☐ consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

7. La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

8. Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi:

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- ✓ essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- ✓ appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria;
- ✓ la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- ✓ essere esenti da trattamenti con prodotti fito-sanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- ✓ essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- ✓ provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- ✓ i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92;
- ✓ i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- ✓ tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- ✓ i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

a. gli **ORTAGGI** debbono:

- ✓ essere di stagione;
- ✓ essere di prima qualità;

- ✓ essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- ✓ essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- ✓ non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- ✓ gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- ✓ gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Patate e carote dovranno provenire da agricoltura biologica.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

- legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;
- ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, bietole da taglio;
- verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

b. la **FRUTTA**, deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

Mele e pere dovranno provenire da agricoltura biologica.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

c. i **LEGUMI** secchi dovranno:

- ✓ essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- ✓ non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

d. **FORMAGGI**

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- ✓ essere di prima scelta;
- ✓ avere ottimo sapore e profumo;
- ✓ avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- ✓ essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- ✓ essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

e. il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- ✓ essere di coscia;
- ✓ essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- ✓ essere confezionato sotto vuoto;
- ✓ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- ✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ essere prodotto senza aggiunta di lattosio, polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- ✓ essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, o della commissione mensa, tutta la documentazione relativa

al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

f. il PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 25 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", o in alternativa farina di grano duro "0"/"1" (provenienti preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CE"), acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

- Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature. Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

g. l'OLIO deve essere:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

h. l'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

i. la PASTA deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto. La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

j. la FARINA deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0" o Kamut®, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;

- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

k. il RISO deve;

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

l. le UOVA intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

m. CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
 - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone), maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità. Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale

dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra. L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

n. CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

o. CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

p. PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci

deve essere confezionato;

- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C .

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto al naturale;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

q. LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

r. ACQUA

La fornitura dell'acqua dovrà essere minerale naturale non gassata.

s. SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

t. ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Art. 19 Clausole sociali

1. La presente procedura di gara, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

2. Allo stato sono impiegati n. 9 (nove) addetti:

- n. 1 cuoco/a (per n. 25 ore/settimana);
- n. 2 aiuto cuoco/a (complessivamente per n. 50 ore/settimana);
- n. 6 addetti alla mensa ed allo sporzionamento "refezionisti" (complessivamente n. 70 ore/settimana).

Art. 20 Personale

Comune di Ferrandina
AREA AMMINISTRATIVA

1. **Il servizio** dovrà essere effettuato con personale proprio della ditta appaltatrice in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.
La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio e prima di ogni variazione successiva, i nominativi degli addetti al servizio e dovrà impiegare personale adeguato, idoneo e fornito di tutte le istruzioni e materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà dotarsi in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.). Al fine di garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro, la ditta dovrà osservare le prescrizioni e adottare le misure generali riportate nell'allegato DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenze).
2. **Il personale è tenuto a:**
 - osservare, nell'espletamento del servizio, un contegno dignitoso ed educato nei confronti degli utenti e di coloro con i quali venga a contatto in ragione del servizio stesso, nonché curare il decoro del proprio aspetto e del proprio abbigliamento;
 - essere munito di distintivo di riconoscimento, riportante le generalità del soggetto e della ditta che gestisce il servizio;
 - osservare scrupolosamente quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e rispettare rigorosamente quanto stabilito nello stesso;
 - comunicare eventuali lamentele, disfunzioni, incidenti e qualsiasi altra circostanza ritenuta rilevante, riscontrata durante il servizio, al proprio responsabile il quale ha l'obbligo di riferire al Comune.
 - osservare, nei rapporti con l'utenza, un comportamento di civile rispetto della persona ed un contegno, sempre e comunque, decoroso ed adeguato alla particolare età degli utenti e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.
3. **La ditta appaltatrice** è responsabile del comportamento dei propri dipendenti ed è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione in qualità di ente appaltante.
4. **La ditta appaltatrice** è tenuta ad applicare al proprio personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene del lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. Detti obblighi, vincolano la ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale.
5. **La ditta appaltatrice** è altresì tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti o che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto in materia di assunzione del personale. E' responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso ente appaltante e comunque s'impegna a mantenere indenne il Comune di Ferrandina da ogni conseguenza.
6. **L'appaltatore** è tenuto ad assicurare il proprio personale addetto al servizio contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n. 81/2008).
7. **L'inottemperanza** di tali obblighi, accertata dall'Amministrazione o a questa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, può essere causa di risoluzione del contratto. Resta comunque salva la possibilità per l'Amministrazione di trattenere, sulle somme da corrispondere all'appaltatore, un ammontare ritenuto adeguato a garantire l'adempimento degli obblighi contributivi. Il pagamento in favore dell'appaltatore delle somme così accantonate non avverrà fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.
Per gli accantonamenti di cui sopra la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezioni e non avrà titolo ad alcun risarcimento, né potrà avanzare pretesa alcuna per interessi di qualsiasi specie.

Art. 21 Vestiario

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori

Art.22 Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria del Comune di residenza, nonché, nel caso di provenienza da altri Comuni diversi da quello nel quale opera, di una dichiarazione dell'Autorità competente, attestante che agli interessati non era stato negato e per quali motivi, il predetto libretto.

Entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune, l'elenco dei libretti di idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni e certificazioni. I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

Art. 23 Normativa di riferimento

1. **Il servizio** viene appaltato in base alle seguenti disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia:
 - Decreto Legislativo n. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” e s.m.i. in quanto applicabile o richiamato;
 - D.L. 76/2020 convertito nella Legge 11.09.2020, n. 120 (c.d. **Decreto semplificazioni**);
 - prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto;
 - disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – quali tabella dietetica, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti, ecc.;
 - Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11/06/2010;
 - le disposizioni contenute nel codice civile ed altre disposizioni normative emanate in materia per quanto non regolato dalle norme sopra richiamate.
2. **La ditta appaltatrice** sarà tenuta ad osservare la normativa vigente del settore, compresi i provvedimenti adottati ed entrati in vigore in data successiva a quella dell'affidamento del servizio. Il “**Servizio di mensa scolastica**” è da considerarsi ad ogni effetto “servizio pubblico” e per nessun motivo deve essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 “Principi sull'erogazione dei servizi pubblici”.

Art. 24 Concessione in uso dei locali, degli impianti e attrezzature

1. **Alla ditta appaltatrice** saranno concessi in uso gratuito i locali adibiti a cucina. Il Comune fornirà la certificazione di agibilità dei locali. Saranno concessi, inoltre, in uso gli impianti e le attrezzature che si trovano nei locali di cucina alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti e attrezzature, sottoscrivendo il relativo verbale.
2. **Alla scadenza** del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.
3. **Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:**
 - l'installazione delle attrezzature relative alla preparazione e conservazione delle materie prime;
 - la presentazione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
 - la fornitura degli armadietti per i lavoratori;
 - l'ordinaria manutenzione dei locali;
 - qualsiasi tipo di manutenzione delle attrezzature in uso;
 - tutti gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie, delle altre

attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia.

Art. 25 Controlli di qualità della produzione e del servizio

Vigilanza e controlli

1. In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.
2. La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Comitato mensa

1. Il Comune istituisce un comitato mensa composto ai sensi del regolamento comunale, con le seguenti finalità e funzioni:
 - vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
 - segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
 - suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.
2. I membri del comitato, il cui elenco sarà depositato presso il competente Settore Amministrativo del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.
2. La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.
3. I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.
4. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:
 - **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Ferrandina e comprendente:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;
 - **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
 - **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dai componenti del «Comitato mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti del comitato potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.
5. I rappresentanti del comitato mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
6. Ai fini del controllo igienico-sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti

analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale)	Quindicinale	Microbiologica

7. La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

8. Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica».

Con le stesse modalità il Comune disporrà l'esecuzione — su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante — di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici.

9. Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente o ai valori indicati dall'impresa in sede di offerta.

10. Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

11. Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

12. Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 43, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Art. 26 Garanzia Definitiva

La ditta aggiudicataria, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali, prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una "garanzia definitiva" il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. =.

La "garanzia definitiva" dovrà essere costituita, a scelta, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale netto. Tale garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico, dovrà presentare fotocopia autentica del certificato di sistema di qualità conforme come sopra detto, ovvero dovrà autocertificarne il possesso.

La garanzia sarà svincolata ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016 sopra citato.

Art. 27 Responsabilità e coperture assicurative rischi

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare a proprie spese con primario Istituto assicurativo, prima della consegna degli impianti e prima dell'inizio del servizio, il contratto di assicurazione a copertura dei rischi di "Responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera" per tutti gli infortuni e sinistri a persone e cose direttamente o indirettamente derivanti dalla gestione della mensa, nonché per furto e danneggiamento delle cose ricevute in custodia con un massimale unico di rischio non inferiore a € 2.000.000,00 (euro duemilioni).

Art. 28 Obblighi in Materia di Tracciabilità finanziaria

L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Ferrandina e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Matera (MT) della notizia sull'eventuale inadempimento della propria controparte (subappaltatore / subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 29 Foro competente

Per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione del contratto è esclusivamente competente il Foro di Matera. E' esclusa la clausola arbitrale.

Art. 30 Rispetto della Normativa in Materia di miglioramento e tutela della Salute dei Lavoratori

L'appaltatore provvederà in autonomia, con propri mezzi e personale, ad adempiere, prima di dar corso alle attività, a quanto previsto dalla Legge 81/2008 s.m.i. e leggi collegate, con particolare attenzione per tutte le disposizioni in materia dei dispositivi di protezione individuali e in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e delle attrezzature o macchine usate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti.

Art. 31 Affidamento ed esecuzione del servizio

1. Il "Servizio di mensa scolastica", oggetto del presente appalto, dovrà essere eseguito dall'appaltatore con l'osservanza piena e incondizionata di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale di Appalto e nella normativa vigente disciplinante la materia, con l'esplicita rinuncia da parte dell'appaltatore stesso ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.
2. Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale, a norma dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., trattandosi di prestazioni offerte dal Comune riguardanti l'aspetto "dell'obbligatorietà" di un servizio previsto normativamente nell'ambito "dell'istruzione" in quanto rivolto agli alunni delle scuole dell'obbligo, potrà autorizzare, per motivi d'urgenza, l'esecuzione anticipata del presente appalto in pendenza di stipula del contratto.

Art. 32 Contratto

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa decorsi i termini di cui all'art. 32, comma 9, del D.Lgs.

50/2016 s.m.i.=

Tutte le spese connesse e conseguenti alla stipula del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa, così come ogni altro onere, imposta o tassa.

Art. 33 Stipulazione del contratto

1. **La ditta aggiudicataria** dovrà produrre, prima della stipula del contratto, la seguente documentazione in originale o copia conforme:
 - a) Garanzia definitiva;
 - b) Polizza assicurativa per “Responsabilità civile verso terzi e prestatori d’opera” da stipularsi con primario Istituto assicurativo ;
 - c) SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presso il SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune;
 - d) Elenco del personale da adibire al servizio;
 - e) Documento di Valutazione dei Rischi, ai sensi dell’art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.
2. **La mancata produzione** della suddetta documentazione nel termine di **10 (dieci) giorni** dalla richiesta da parte dell’Ufficio e/o l’esito negativo dell’esame della medesima documentazione comporterà la revoca dell’aggiudicazione.

Art. 34 Inadempimenti e Penalità

1. Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti:
 - € 516,00 per ogni violazione di quanto previsto da menù, tabelle merceologiche; per ogni caso di mancato rispetto di grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione), confezionamento, etichettatura;
 - € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle norme previste per il personale;
 - € 516,00 in caso di mancato rispetto dell’orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a quindici minuti dall’orario previsto;
 - € 103,00 per ogni pasto ordinato e non consegnato;
 - € 516,00 per mancato rispetto delle norme relative di cui al titolo III del presente capitolato (personale);
2. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.
3. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 35 Risoluzione del contratto

1. L’Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura. L’Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l’applicazione delle penalità di cui al precedente articolo si ripettesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.
2. L’Amministrazione si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il ritardo nell’adempimento determini un importo massimo della penale superiore al 10% dell’importo contrattuale.
3. Per infrazioni di particolare gravità che comportino l’interruzione del servizio, l’Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite.
4. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell’addebito, con lettera raccomandata A.R. o PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria, con l’indicazione di un termine per le relative giustificazioni.
5. L’Amministrazione Comunale, inoltre, promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:
 - per arbitrario abbandono del servizio;

- per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
 - in caso di fallimento e/o frode;
 - nel caso in cui la ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;
 - per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.
6. In tutte le ipotesi di risoluzione sopra elencate l'Amministrazione provvederà a incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Art. 36 Recesso

E' facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. o PEC e con preavviso di 30 (trenta) giorni. Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

Art. 37 Divieto di cessione del Contratto – subappalto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. - Previa autorizzazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice e nel rispetto dell'articolo 105 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., l'esecuzione di parti del servizio che l'appaltatore ha indicato in sede di offerta, possono essere subappaltati, nella misura, alle condizioni e con i limiti e le modalità previste dalla normativa vigente in materia. Si precisa che la quota percentuale subappaltabile deve essere contenuta entro il limite massimo del 30% dell'importo contrattuale.

Art. 38 Sciopero

Il “Servizio di mensa scolastica” è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente. Pertanto, qualora nel corso del contratto si verificassero scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà darne preventiva e tempestiva comunicazione e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

Art. 39 Referente della Ditta

L'appaltatore si impegna a comunicare al Comune il nominativo di un proprio referente, il suo indirizzo e numero di telefono e ogni altra informazione utile per rintracciarlo in caso di necessità. Il referente sarà tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento del servizio e sarà l'interlocutore tra il Comune e l'appaltatore.

Art. 40 Controlli sul servizio

L'Amministrazione Comunale, tramite il Responsabile del Procedimento o suo incaricato, ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva il diritto di effettuare, in qualunque momento, controlli qualitativi e quantitativi al fine di verificare che il servizio venga svolto secondo quanto stabilito dal presente Capitolato Speciale di Appalto e secondo le disposizioni normative vigenti in materia.

Art. 41 Domicilio dell'Appaltatore

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio.

Art. 42 Foro competente

Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, sarà competente il Foro di Matera, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Art. 43 Trattamento dati personali da parte dell'appaltatore

La Ditta/Società aggiudicataria è tenuta al rispetto della normativa sulla riservatezza dei dati di terzi nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 s.m.i. e dal Reg. UE n. 679/2016. In particolare l'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna a non utilizzare a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento dell'appalto, i dati personali venuti in suo possesso nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art. 44 Informativa Trattamento dati Personali (art. 13 – Reg. UE n. 6772016)

Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza e sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è il Comune di Ferrandina (MT).

Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Indirizzo e_mail della Società incaricata della protezione dei dati (DPO):

wemapprivacy@gmail.com

Responsabile del trattamento

Il responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa Socio-Culturale del Comune di Ferrandina.

Modalità di trattamento

Il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede del Comune di Ferrandina. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Ambito di comunicazione e diffusione

I suoi dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati e funzionari del Comune di Ferrandina (con idoneo profilo tecnico o amministrativo) addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

Diritti dell'interessato

In ogni momento l'interessato potrà:

- esercitare il diritto di avere accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione;
- revocare il proprio consenso al trattamento dei dati;
- esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che la riguardano;
- opporsi al trattamento indicandone il motivo.

Al presente Trattamento non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

Per l'esercizio dei diritti e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi al Comune di Ferrandina – Ufficio di Segreteria – Piazza Plebiscito, 75013 Ferrandina (MT). PEC comune.ferrandina.mt@cert.ruparbasilicata.it – tel. 0835-756204.

Art. 45 Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si fa rinvio alle leggi vigenti in materia di contratti pubblici di servizi e alle norme del Codice Civile in quanto applicabili.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

Schema di Contratto

Contratto per progetto per il servizio mensa scolastica

CODICE GIG 990389370C

L'anno duemila....., il giorno ... (...) del mese di ..., in Ferrandina e nella Casa Comunale, avanti a me, Segretario Generale del Comune di Ferrandina, autorizzato, ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c), del D.Lgs. n. 267/2000, a rogare in forma pubblica amministrativa gli atti in cui il Comune è parte, si sono personalmente presentati e costituiti i signori:

- da una parte: il Sig., nato a (..) il, residente in e domiciliato per la funzione presso la Casa Comunale, nella sua qualità di Responsabile dell'Area Amministrativa, il quale dichiara di agire ed intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Ferrandina (C.F. 80000550774), che legalmente rappresenta nella precitata qualità ai sensi dell'art. 107 del D. Lgs. n. 267/2000 e del Decreto Sindacale n. del, acquisito agli atti dell'Ente in pari data prot. n.;

dall'altra: il Sig., nato a (.....) il e residente in Via, n....., (.....) il quale interviene nel presente atto in qualità di, della Ditta con sede in (..) alla Via (C.F. e P.IVA), iscritta nel Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di (n. REA -), domiciliato per la carica presso la sede della stessa Ditta. I nominati costituiti, della cui identità io segretario rogante sono personalmente certo per averli identificati, il primo mediante conoscenza diretta e il secondo a mezzo di carta d'identità n., rilasciata dal Sindaco del Comune di il, rinunziano spontaneamente e con il mio consenso, all'assistenza dei testimoni. Con quest'atto convengono quanto segue.

PREMESSO CHE

- che con determinazione a contrattare n. (Area Amministrativa) del, n. del Registro Generale, è stata avviata la procedura di gara per l'affidamento del **“Servizio di mensa scolastica” per la durata di anni 3 (tre)**;

- che il servizio in oggetto è ricompreso nel Programma Biennale di forniture e servizi (biennio 2023/2024), redatto ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. (Codice dei Contratti Pubblici), approvato con deliberazione di Giunta Comunale n.46 del 30.03.2023, esecutiva a norma di legge;

- che con la citata determinazione a contrattare n., ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267 s.m.i., sono stati stabiliti le finalità e l'oggetto del contratto, è stato posto a base di gara l'importo di **€ 470.400,00** (IVA esclusa), di cui **€ 465.120,00** (IVA esclusa) soggetti a ribasso ed **€ 5.280,00** (IVA esclusa) non soggetti a ribasso per oneri di sicurezza, sono stati stabiliti la procedura di scelta del contraente (Procedura aperta ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.), il criterio di aggiudicazione (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. da valutarsi da parte di una Commissione Giudicatrice), di espletare la procedura, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., attraverso la piattaforma di e-Procurement utilizzata dal Comune nonché sono stati approvati i seguenti atti della procedura: Bando di gara; Disciplinare di gara; DGUE; Schema offerta economica; Capitolato Speciale d'Appalto; Tabella dietetica; D.U.V.R.I. - Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze e Schema di contratto;

- che con determinazione n. (Area Amministrativa) del, n. del Registro Generale, esecutiva a norma di legge, a seguito di gara espletata ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. il **“Servizio di mensa scolastica” per la durata di anni 3 (tre)** è stato aggiudicato alla Ditta con sede in (.....) alla Via (P.IVA), con il corrispettivo di € (euro), oltre IVA come per legge;

- che l'Amministrazione aggiudicatrice ha conseguito, nei modi prescritti dalla legge, la comunicazione antimafia dalla quale emerge l'insussistenza di una delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'articolo 67 del D.Lgs. n. 159/2011 nei confronti dell'appaltatore;

- che il Sig., nella summenzionata qualità di della ditta, in data (prot. comunale), ha dichiarato che per le cariche rivestite nei propri confronti e nei confronti della Ditta sopracitata non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui al citato art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e di non essere a conoscenza di cause di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;

Comune di Ferrandina
AREA AMMINISTRATIVA

- che il Responsabile del procedimento ha provveduto, inoltre, ad acquisire la documentazione per la sottoscrizione del presente contratto;
- che sono decorsi i termini di cui all'art. 32, comma 10, lett. b, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. (nuovo Codice dei contratti pubblici), per la stipula del contratto;
- che con determinazione n. (Area Amministrativa) del, n. del Registro Generale, esecutiva a norma di legge, è stata autorizzata, per motivi d'urgenza, l'esecuzione anticipata del presente appalto in pendenza di stipula del contratto, a norma dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., poiché trattasi di prestazioni offerte dal Comune riguardanti l'aspetto "dell'obbligatorietà" di un servizio previsto normativamente nell'ambito "dell'istruzione", rivolto agli alunni delle scuole dell'obbligo (**SOLO NEL CASO SI VERIFICHI TALE CIRCOSTANZA**);

TANTO PREMESSO, le parti summenzionate convengono e stipulano quanto appresso:

ART. 1 - PREMESSA - Le parti dichiarano di riconoscere e confermare la premessa come parte integrante del presente contratto.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO - Il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Ferrandina,, nel cui nome ed interesse dichiara di agire, con il presente atto, affida alla Ditta, con sede in (.....) alla Via (P.IVA), che accetta a mezzo del il "**Servizio di mensa scolastica**" per la durata di anni 3. Nell'aver accettato il servizio sopra indicato l'appaltatore ammette e riconosce pienamente:

a) di aver preso piena conoscenza del Bando di Gara, del Capitolato Speciale di Appalto, della Tabella dietetica, del Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze e degli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati che, anche se non materialmente allegati al presente atto, ne formano parte integrante e sostanziale, nonché delle norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del contratto e di accettarli incondizionatamente nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte;

b) di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica e, in modo particolare, quelle riguardanti gli obblighi e responsabilità dell'Appaltatore nell'esecuzione del servizio.

ART. 3 - IMPORTO DEL CONTRATTO

Il corrispettivo da corrispondersi all'appaltatore, per la durata di anni 3, è pari a € (euro) - IVA esclusa, oltre oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € (euro) - IVA esclusa, per un totale di € (euro) - IVA esclusa.

Il corrispettivo da corrispondersi all'appaltatore per ogni singolo pasto è determinato in € (euro), oltre IVA. Il corrispettivo presunto, calcolato applicando il prezzo offerto in sede di gara al numero di pasti da servire per tutta la durata del contratto, presuntivamente n., è fissato in € (euro/00), compresi € (euro/00) per oneri di sicurezza, oltre IVA al 4% pari ad € (euro), complessivamente € (euro).

L'importo del singolo pasto sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste dal Capitolato Speciale di Appalto. Con tale corrispettivo, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretesa per l'appalto in oggetto senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO - La durata del contratto è stabilita in **anni 3 (tre)** per gli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025 e 2025-2026. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida, salvo quanto previsto al successivo art. 5.

ART 5 - PROROGA TECNICA - La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (D.Lgs 50/2016 s.m.i.). In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 - DIVIETO DI MODIFICHE - Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore se non preventivamente disposta ed approvata dal Comune di Ferrandina. Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

ART. 7 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'APPALTATORE - L'appalto viene affidato ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme e condizioni di esecuzione risultanti dal Bando di Gara, dall'offerta della ditta aggiudicataria, dal Capitolato Speciale di Appalto, dalla Tabella dietetica e dal Documento Unico di Valutazione Rischi da Interferenze, tutti atti che le Parti dichiarano espressamente di conoscere e accettare e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti, anche se non materialmente allegati.

Le Parti dichiarano espressamente che gli atti di gara sono depositati presso l'ufficio comunale competente, sono noti a entrambe e, pertanto, dispensano l'Ufficiale rogante dalla lettura degli stessi. Il servizio in oggetto, sino alla naturale scadenza del presente contratto, verrà dunque svolto con le modalità ivi previste.

ART. 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO - Il servizio sarà effettuato in base alle esigenze didattiche di ogni scuola. I pasti dovranno essere serviti nei giorni e alle ore che saranno fissate dalle autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita presso la Scuola Primaria D'Onofrio ubicata in Via Lanzillotti, ivi serviti agli alunni frequentanti tale plesso scolastico e veicolati con il sistema multi-porzione (sono escluse le vaschette monoporzionamento ad eccezione di eventuali diete speciali) presso i seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia Kindu ubicata in Via Kindu;
- Scuola dell'Infanzia Matteotti ubicata in Piazza Matteotti;
- Scuola secondaria di primo grado Giovanni Paolo II ubicata in Via Lanzillotti.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui le scuole rimarranno chiuse secondo le disposizioni del calendario scolastico predisposto annualmente dalla Regione Basilicata (vacanze natalizie e pasquali, vacanze estive, ponti di novembre e di carnevale, ecc.) nonché in caso di chiusura anticipata, scioperi o per qualsiasi altra ragione. In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, quest'ultima dovrà servire in alternativa un pasto freddo la cui composizione sarà concordata il giorno precedente con l'Ufficio competente dell'Ente e dovrà essere attinente agli alimenti previsti nel menu.

ART. 9 – CONTROLLI - L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti, della quantità delle razioni, della temperatura dei cibi nonché di ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente contratto. L'Amministrazione Comunale può autorizzare visite degli amministratori comunali, nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL. Al fine di verificare il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, l'Ente può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato. Il controllo potrà essere effettuato anche dai "Comitati mensa" dei genitori, regolarmente costituiti in ciascun plesso scolastico.

ART. 10 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO EX ART. 1456 c.c.

L'Amministrazione Comunale effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta dovesse rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

L'Amministrazione Comunale, in caso di irregolarità di qualsiasi natura, potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento, con aggiudicazione ad altra ditta e l'incameramento della cauzione a titolo di penalità, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

In particolare l'Amministrazione Comunale promuoverà la risoluzione del contratto nel modo e nelle forme di legge e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- 1) per arbitrario abbandono del servizio;
- 2) per il ripetersi delle infrazioni per le quali sono state formulate contestazioni;
- 3) in caso di fallimento e/o frode;
- 4) nel caso in cui la Ditta aggiudicataria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, i diritti e gli obblighi derivanti dal contratto;
- 5) per ogni altra inadempienza e per ogni altra evenienza che renda impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'articolo 1453 del codice civile.

ART. 11 - RECESSO - È facoltà della Amministrazione Comunale recedere dal contratto in caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla Ditta aggiudicataria mediante lettera raccomandata A.R. o Posta Elettronica Certificata (PEC) con preavviso di 30 giorni. Il recesso dovrà essere esercitato conformemente alle disposizioni dettate dall'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. recante il Codice dei contratti, cui espressamente si rinvia.

ART. 12 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO - I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per

il primo anno oggetto dell'appalto.

Secondo quanto previsto dall'art. 1 - comma 511 - della legge 208/2015 e dall'art. 106, comma 1, lettera a) - del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., è prevista la revisione del prezzo. L'eventuale revisione del prezzo, legata a variazione degli indici I.S.T.A.T. e da eventuali rinnovi contrattuali riguardanti il personale impiegato nel servizio, verrà applicata dal committente su documentata richiesta dell'appaltatore a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.

ART. 13 - CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO - Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.= Previa autorizzazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice e nel rispetto del citato art. 105 del D.Lgs.n. 50/2016 s.m.i., l'esecuzione di parti del servizio che l'appaltatore ha indicato in sede di offerta, possono essere subappaltati, nella misura, alle condizioni e con i limiti e le modalità previste dalla normativa vigente in materia.

ART. 14 - PAGAMENTI - I pagamenti saranno disposti dal Responsabile del Procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo dell'Ente previa verifica ed attestazione, da parte dello stesso Responsabile, in merito alla regolarità e congruità oltre alla verifica della regolarità contributiva mediante richiesta del DURC. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal Capitolato Speciale di Appalto. In caso di ritardato pagamento si applicheranno gli interessi di mora a norma di legge.

ART. 15 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI - La Società aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'articolo 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna, senza riserve, a dare immediata comunicazione al Comune di Ferrandina ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Matera (MT) della notizia sull'eventuale inadempimento della propria controparte (subappaltatore / subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 16 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE - Per le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Appaltatrice del servizio sarà competente il Foro di Matera.

ART. 17 - SPESE E ONERI DI GESTIONE - Tutte le spese e gli oneri relativi alla gestione del servizio sono a carico dell'appaltatore.

ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA - La ditta ha prestato la garanzia definitiva a mezzo di polizza rilasciata in data dalla - Agenzia di, dello importo garantito di € (valida dal a tutto il), (**EVENTUALE RIDUZIONE DELLA GARANZIA DEFINITIVA**) ridotta del 50% perché la ditta è in possesso della certificazione di qualità

Nel caso di inadempienze contrattuali da parte dell'Appaltatore, il Comune avrà diritto di valersi di propria autorità della suddetta cauzione. L'Appaltatore dovrà reintegrare la cauzione medesima, nel termine che gli sarà prefissato, qualora il Comune abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. Tale cauzione verrà svincolata a sensi di legge.

ART. 19 - RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE - La ditta, in conformità all'art. 20 del Capitolato Speciale d'Appalto, ha stipulato una polizza per Responsabilità Civile verso Terzi, rilasciata dalla - Agenzia di, n. del (valida fino al).

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nella esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale, anche oltre i massimali previsti nella polizza assicurativa sopracitata sollevando in tal senso il Comune ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite.

ART. 20 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI PROPRI LAVORATORI DIPENDENTI - La ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono eseguiti i lavori. La ditta è obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

ART. 21 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE - Agli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio in (.....) alla Via

ART. 22 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO E DIVERSE - Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.) che farà carico al Comune di Ferrandina. Il valore presumibile del presente contratto viene fissato in €, oltre IVA al 4%. Il presente contratto è soggetto alla disciplina IVA e pertanto si chiedono i benefici fiscali e tributari previsti dal DPR 26.10.72 n. 633 e s.m.i. e la registrazione in misura fissa ai sensi del DPR 131/86;

Tutte le imposte e tasse relative al presente contratto saranno versate con modalità telematica mediante il Modello Unico Informatico utilizzando il software UniMod. Il contratto sarà prodotto all'agenzia dell'Entrate tramite la piattaforma Sister.

ART. 23 - INCOMPATIBILITÀ EX DIPENDENTI COMUNALI L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ART. 24 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELL'APPALTATORE - L'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Ferrandina, che dichiara di conoscere per averne ricevuta copia, approvato con deliberazione di G.C. n. 139 del 23.12.2012. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

ART. 25 - PATTO D'INTEGRITÀ - L'operatore economico si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del patto d'integrità, approvato con deliberazione di G.C. n. 44 del 11.04.2019, che dichiara di conoscere per essere allegato al presente contratto.

ART. 26 - INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI PERSONALI (Art. 13 - Reg. UE n. 679/2016) - Finalità del trattamento: il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto nel rispetto di quanto previsto dal Reg. UE n. 679/2016 (di seguito DGPR) in materia di misure di sicurezza.

Titolare del trattamento: Il Titolare del trattamento è il Comune di Ferrandina. **Responsabile della protezione dei dati (DPO):** indirizzo e_mail **Responsabile del trattamento:** il responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Ferrandina, **Modalità di trattamento:** il trattamento dei dati personali, forniti direttamente o comunque acquisiti, sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR in materia di misure di sicurezza. Il trattamento è finalizzato unicamente allo svolgimento di compiti istituzionali nel rispetto di leggi e regolamenti, nel rispetto dei principi di liceità, correttezza e trasparenza. Avverrà presso la sede della Provincia di Matera – Servizio Appalti e presso la sede del Comune di Ferrandina. Sarà svolto con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità. **Ambito di comunicazione e diffusione:** i dati non saranno oggetto di comunicazione, fatte salve le comunicazioni previste espressamente da disposizioni di legge. Saranno a conoscenza del responsabile del trattamento e degli incaricati del trattamento: i soli impiegati del Comune di Ferrandina addetti alle procedure necessarie per lo svolgimento dell'attività o procedimento amministrativo.

Diritti dell'interessato - in ogni momento l'interessato potrà: esercitare il diritto di avere accesso ai dati oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 15 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione; richiedere la rettifica dei dati inesatti oggetto di trattamento, ai sensi dell'art. 16 del GDPR e della normativa nazionale che ne coordina l'applicazione; revocare il proprio consenso al trattamento dei dati; esercitare la facoltà di oscurare alcuni dati o eventi che lo riguardano; opporsi al trattamento indicandone il motivo.

Al presente Trattamento non è applicabile l'istituto della portabilità dei dati previsto dall'art. 20 del GDPR.

Per l'esercizio dei diritti e per qualsiasi altra informazione, l'interessato può rivolgersi al Comune di Ferrandina – Ufficio di Segreteria – Piazza Plebiscito, 75013 Ferrandina (MT).

Per quanto qui non espressamente previsto, si rinvia alle norme di cui al Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di appalti pubblici.

Richiesto io Segretario, ho ricevuto il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica, è stato redatto da me

Segretario Comunale con l'ausilio di persona di mia fiducia, mediante l'utilizzo ed il controllo degli strumenti informatici, che ho letto alle parti, le quali, a mia richiesta, lo dichiarano conforme alla loro volontà e lo approvano, senza riserve e lo sottoscrivono con me ed alla mia presenza con firma digitale, ai sensi dell'art. 1 comma 1, lett. s), del D.Lgs. n. 82/2005, rinunciando alla lettura degli atti citati in premessa e degli allegati per averne già presa cognizione.

Io sottoscritto, Segretario Comunale, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi. Il presente atto consta di n. pagine intere a video e quanto della necessaria alle sottoscrizioni, oltre l'allegato protocollo di legalità.

OPERATORE ECONOMICO: ... - Codice Fiscale: ...

Certificatore firma digitale: ...

Validità firma digitale dal ... al ...

Firma digitale nr.: ...

COMUNE DI FERRANDINA: ... - Codice Fiscale: ...

Certificatore firma digitale:

Le parti hanno apposto la loro firma digitale di cui, ai sensi dell'art. 25 del D.Lgs. 80/2005 e successive modifiche ed integrazioni, e io sottoscritto Segretario Generale - Ufficiale Rogante ne attesto l'autenticazione poiché le stesse sono state apposte in mia presenza, previo accertamento della identità personale delle parti e della validità del certificato elettronico. Infine, provvedo ad apporre personalmente la mia firma digitale a chiusura del presente atto.

IL SEGRETARIO GENERALE - UFFICIALE ROGANTE:

.....

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005



COMUNE DI FERRANDINA
AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

Documenti art. 23, comma 15, d.lgs. n. 50 del 18.04.2016

PATTO DI INTEGRITÀ (art. 1 co. 17 legge 190/2012)

Il Comune di Ferrandina in persona del Responsabile dell'Area

E

L'Operatore Economico, come sopra generalizzato,

Premesso che:

- il settore dei “contratti pubblici” è, per sua stessa natura e caratterizzazione, uno dei maggiormente sottoposti alle ingerenze ed alle pressioni della criminalità comune ed organizzata, da sempre fortemente collegate a fenomeni corruttivi e di cattiva gestione della cosa pubblica; risulta indispensabile, pertanto, che gli attori operanti in tale settore si impegnino ad un comportamento leale, corretto e trasparente, sottraendosi alla violazione dei fondamentali canoni di giustizia posti a presidio dell'ambito di riferimento;
- come sancito anche dai più importanti e recenti pronunciamenti giurisprudenziali, ancor prima che alla corretta esecuzione del contratto pubblico, è opportuno indirizzare le condotte delle parti coinvolte ai valori di reciproca lealtà e correttezza;
- è pertanto essenziale che all'attività prevista ed operante su di un piano normativo quale quello attinto dalle disposizioni della L. n. 190/2012, si affianchi una capillare azione di prevenzione in via amministrativa, facente leva su strumenti di carattere pattizio volti a responsabilizzare in uno gli operatori economici ed i dipendenti pubblici nonché a rafforzare gli 42 impegni alla legalità, correttezza e trasparenza mediante strumenti di salvaguardia ad effetti sanzionatori, destinati a trovare applicazione nelle ipotesi di violazione degli obblighi assunti dai contraenti;
- la centralità del sistema legato alla pubblica contrattazione nelle strategie di contrasto alla corruzione in chiave preventiva è stata rimarcata da un primo protocollo d'intesa siglato il 28 Maggio 2015 tra l'ANAC e la Corte dei Conti con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione inter-istituzionale e vieppiù implementata da un nuovo protocollo d'intesa relativo ai contratti secretati di cui agli artt. 162 comma 5 e 213, comma 3, lett. a), del nuovo Codice dei Contratti Pubblici e sottoscritto dai medesimi contraenti in data 1 Febbraio 2017;
- l'implementazione di siffatto strumento pattizio è altresì indifferibile in sintonia con quanto previsto in prima istanza dalle Linee Guida e dalle Intese sottoscritte il 15 luglio 2014 per l'avvio di un circuito stabile e collaborativo tra ANAC- Prefetture - UTG e Enti Locali per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa, e, da ultimo, dalle recentissime Linee Guida siglate tra l'ANAC ed il Ministero dell'Interno il 16 Ottobre 2018 e riguardanti le c.d. “misure straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione anticorruzione e antimafia” di cui all'art. 32 del D.L. n. 90/2014;
- la predisposizione di apposite condizioni di contratto regolanti le condotte delle parti coinvolte nella pubblica contrattazione è dettata dalla volontà del Comune di Ferrandina di lanciare un segnale forte e decisivo in tema di tutela della legalità e lotta contro ogni forma di violazione della stessa.

Considerato che tra le misure previste dal Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e per la Trasparenza 2019/2021, approvato con delibera di Giunta Comunale n. 5 del 24.01.2019, è prevista l'adozione d3l “Patto d'integrità” al fine di attivare strumenti sempre più idonei di prevenzione e contrasto alla corruzione;

Visti:

- la Legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17, recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”;
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato in prima istanza dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ed approvato con Delibera CiVIT n. 72/2013, contenente “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione” e ss.mm.ii.: da ultimo, l'Aggiornamento 2018 al Piano Nazionale Anticorruzione, approvato con Delibera n. 1074 del 21 Novembre 2018;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 16 Aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”, ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001;
- il Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Ferrandina;
- l'art. 32 del D. L. n. 90/2014, con il quale sono state introdotte misure straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione della corruzione, affidandone l'attuazione al Presidente dell'ANAC e al Prefetto competente;
- le Linee guida siglate dal Ministero dell'Interno e dall'Autorità nazionale Anticorruzione con Protocollo d'intesa del 15 Luglio 2014;
- le Linee Guida siglate tra l'ANAC ed il Ministero dell'Interno il 16 Ottobre 2018 e riguardanti le c.d. “Misure

straordinarie di gestione, sostegno e monitoraggio di imprese nell'ambito della prevenzione anticorruzione e antimafia" di cui all'art. 32 del D.L. n. 90/2014;

- il comma 17 dell'art. 1 della Legge 190/2012, il quale prevede espressamente la possibilità di introdurre negli avvisi, bandi di gara e lettere di invito clausole di rispetto della legalità, la cui inosservanza può essere sanzionata con l'esclusione dalla gara;

- il Decreto Legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.;

SI SANCISCE QUANTO SEGUE

Articolo 1 – Oggetto

Il presente Patto di Integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione tra il Comune di Ferrandina e l'operatore economico a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espresso impegno a contrastare pratiche corruttive, concussive o comunque tendenti ad inficiare il corretto svolgimento dell'azione amministrativa nell'ambito della procedura in oggetto. A presidio di tali principi è posta una serie puntuale di obblighi il cui inadempimento comporta l'irrogazione di provvedimenti sanzionatori, come previsti e disciplinati dall'art. 5 del presente Patto.

Il personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Comune di Ferrandina e dell'operatore economico impiegati ad ogni livello nel procedimento di gara e nell'esecuzione del contratto, sono consapevoli del presente Patto d'Integrità, il cui spirito condividono pienamente, degli obblighi in esso contenuti nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto dello stesso. Le parti vigilano affinché gli impegni sopraindicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati.

Articolo 2 - Ambito di applicazione

Il presente Patto di Integrità regola i comportamenti degli operatori economici, dei dipendenti del comune di Ferrandina nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. n. 50/2016.

Il medesimo è allegato alla documentazione di ogni gara bandita dal Comune di Ferrandina di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Il Patto è altresì allegato ad ogni contratto/convenzione stipulati con il comune di Ferrandina, dai quali viene espressamente richiamato, così da formarne parte integrante e sostanziale.

Ai fini della partecipazione alle procedure di affidamento, è richiesta, nei modi previsti dalla lex specialis di gara, un'apposita dichiarazione di accettazione del presente Patto di Integrità da parte del legale rappresentante dell'operatore economico.

Non si procede alla sottoscrizione del presente Patto di integrità in caso di affidamenti tramite il mercato elettronico, verificata l'avvenuta sottoscrizione di Patto di integrità cui i soggetti abilitati al detto mercato siano tenuti.

Rimangono esclusi dalla sottoscrizione del Patto di integrità tutti gli affidamenti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore ad euro 5.000,00.

Articolo 3 - Obblighi degli operatori economici

L'operatore economico si impegna, nel rispetto del presente Patto di Integrità, a:

Clausola n. 1

Dichiarare di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al presente Patto d'Integrità che qui sono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti. L'impresa si impegna, inoltre, a segnalare al Comune di Ferrandina qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni di gara o di contratto. **Clausola n. 2**

Denunciare immediatamente, pena la decadenza dal contratto e dai benefici, alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma esso si manifesti, nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a imprese terze, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere etc.), con facoltà dell'Amministrazione di recedere dal contratto o dall'agevolazione finanziaria ove venga accertata la violazione di siffatta clausola, salva l'ipotesi di un'accertata collaborazione con l'Autorità Giudiziaria, così come previsto dalla vigente normativa.

Clausola n. 3

Dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. = Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del 47 contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

Clausola n. 4

Segnalare alla Prefettura di Matera l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola n. 2.

Clausola n. 5

Dichiarare di essere a conoscenza ed accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, l'applicazione delle misure di prevenzione di cui al libro I del D.Lgs. n. 159/2011 o informazioni interdittive di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e successive m.e i..

Clausola n. 6

Dichiarare di essere a conoscenza ed accettare che qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni prefettizie, sarà applicata a carico dell'impresa oggetto dell'informazione interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore delle prestazioni fino a quel momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte del Comune di Ferrandina, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile e fermo e impregiudicato il maggior danno.

Clausola n. 7

Dichiarare di conoscere ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 8

Dichiarare che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e a non accordarsi con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza.

Clausola n. 9

Dichiarare di essere a conoscenza che la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Clausola n. 10

Di prendere atto ed accettare che qualora il Comune di Ferrandina, in veste di stazione appaltante, accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, le imprese verranno escluse, dandone comunicazione all'Autorità di Vigilanza. 49 Saranno considerati quali sospetti casi di anomalia e quindi soggetti a verifica, ai fini dell'art. 80, comma 5, lett. m del D.Lgs. n. 50/20196 seguenti circostanze sintomatiche, riportate a titolo esemplificativo, che ricorrano insieme o da sole:

- utilizzazione delle medesime utenze fax e/o telefoniche o dei medesimi locali da parte delle imprese partecipanti;
- utilizzazione anche in parte dello stesso personale;
- rapporto di coniugio o vincoli di parentela e affinità tra coloro che ricoprono cariche sociali o direttive nelle imprese partecipanti.

Clausola n. 11

Rispettare l'obbligo di segnalare, a mezzo autocertificazione, tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell' articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti

comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

L'impresa dichiara inoltre le sentenze per le quali abbia beneficiato della non menzione fatta eccezione per le condanne nei seguenti casi:

- quando il reato è stato depenalizzato;
- condanne per cui è intervenuta la riabilitazione;
- il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;
- revoca della condanna medesima.

Clausola n. 12

Assolvere a tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto. Qualora la sottoscritta impresa non assolva gli obblighi previsti dall'art. 3 della citata legge il contratto è risolto ai sensi del comma 9 bis del medesimo art. 3.

Il mancato utilizzo di strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni relative all'appalto costituisce causa di risoluzione del contratto.

Clausola n. 13

L'amministrazione e l'operatore economico s'impegnano a trattare i dati contenuti nel contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Clausola n. 14

Dichiarare di non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando o di altro atto equipollente o ad essi allegati al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente da parte del Comune di Ferrandina.

Clausola n. 15

Dichiarare in fase di presentazione dell'offerta, ai fini della corretta applicazione dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001 e ss.mm.ii., l'insussistenza di rapporti di lavoro autonomo o subordinato, nei casi ivi indicati, con ex dipendenti del Comune di Ferrandina nonché l'impegno a non costituire rapporti di lavoro nei medesimi casi per tutta la durata del contratto e sino alla concorrenza di anni tre dalla cessazione dal servizio dei suddetti dipendenti. L'operatore economico prende atto e accetta che la violazione di tutti gli impegni assunti con il presente Patto di Integrità comporta l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 5.

Nelle fasi successive all'aggiudicazione i predetti obblighi si intendono riferiti all'aggiudicatario, il quale avrà l'onere di pretenderne il rispetto anche dai propri subcontraenti. A tal fine la clausola che prevede il rispetto degli obblighi di cui al presente Patto dovrà essere inserita nei contratti stipulati dall'aggiudicatario con i propri subcontraenti a pena di risoluzione del contratto tra la Stazione Appaltante e l'aggiudicatario.

Articolo 4 - Obblighi della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante si impegna, nel rispetto del presente Patto di Integrità, a:

- a) conformare la propria condotta ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
- b) attivare le procedure sanzionatorie di legge nei confronti del personale che non conformi il proprio operato ai principi richiamati al precedente punto ed alle disposizioni contenute nel codice di comportamento dei dipendenti pubblici e nel codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Ferrandina;
- c) avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, dell'imprenditore, del direttore tecnico e/o dei soggetti muniti del potere di rappresentanza, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio, di cui la Stazione Appaltante sia venuta legalmente a conoscenza, per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 bis, 319 ter, 319 quater, 320, 321, 322, 322 bis, 346 52 bis, 353, 353 bis, 354, 355 e 356 del codice penale.
- d) rendere pubblici ed accessibili i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

L'esercizio della potestà risolutoria, qualora ne ricorrano i casi, è esercitato dalla Stazione Appaltante ed è subordinato alla previa determinazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta la comunicazione da parte della Stazione Appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione Appaltante ed operatore economico aggiudicatario, alle condizioni

di cui all'art. 32 del D.L. 90/2014.

Articolo 5 – Sanzioni

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della dichiarazione di accettazione del presente patto di integrità, resa secondo le prescrizioni della lex specialis di gara, si applica l'articolo 83 del Codice dei contratti. =====

L'accertamento del mancato rispetto da parte dell'Operatore economico anche di una sola delle prescrizioni indicate del presente Patto comporta, oltre alla segnalazione agli Organi competenti, l'applicazione, previa contestazione scritta, delle seguenti sanzioni:

- esclusione dalla procedura di affidamento ed escussione della cauzione provvisoria a garanzia della serietà dell'offerta, se la violazione è accertata nella fase precedente all'aggiudicazione dell'appalto ed impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- revoca dell'aggiudicazione ed escussione della cauzione provvisoria se la violazione è accertata nella fase successiva all'aggiudicazione dell'appalto ma precedente alla stipula del contratto impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore.

Il mancato rispetto delle clausole contenute nel presente patto di integrità durante l'esecuzione del contratto comporterà per l'aggiudicatario, l'addebito di una somma pari ad 10% calcolata sul valore posto a base di gara per danno arrecato al Comune di Ferrandina, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore.

In ogni caso, il mancato rispetto delle clausole del presente patto comporterà inoltre, l'esclusione della suddetta impresa dalle gare indette dal Comune di Ferrandina per 3 (tre) anni.

Articolo 6 – Durata

Il presente Patto di Integrità e le relative penali applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto stipulato a seguito del contratto/convenzione in oggetto e sino alla data di scadenza del periodo di garanzia di quanto fornito e/o fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione o del certificato di collaudo.

Articolo 7 – Norma finale

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed alla esecuzione del presente Patto d'integrità tra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra i concorrenti stessi sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente secondo i criteri di legge.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Isabella Laguardia

Documento firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005