



## COMUNE DI SCAFA

Piazza Matteotti, 5  
Cap.65027 – SCAFA (Pescara)  
P.IVA 00208610683 - Cod. Fiscale 81000070680  
Tel. 085/8541226 - Fax 085/8543155

### DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA SCAFA - TURRIVALIGNANI

<b>n. 12/CUC del 20.11.2017</b>	<b>AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA MEDIA INFERIORE DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018 (da gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020. APPROVAZIONE BANDO DI GARA E RELATIVA MODULISTICA. CIG: 728313484D</b>
-------------------------------------	--

L'anno **duemiladiciassette** il giorno **venti** del mese di **novembre** nel proprio ufficio,

#### IL RESPONSABILE DELLA C.U.C. SCAFA - TURRIVALIGNANI

Richiamata la deliberazione di Consiglio Comunale, n. 1 del 29.01.2015, di istituzione della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Scafa e Turrivalignani;

Richiamata la deliberazione di Giunta Comunale, n. 11 del 27.02.2015, di istituzione della Struttura organizzativa operante quale Centrale Unica di Committenza;

Richiamato il decreto sindacale n. 16 del 24.07.2017 di nomina del sottoscritto quale Responsabile della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Scafa e Turrivalignani;

Richiamata la determinazione a contrarre, n. 108 in data 27.10.2017, ex art. 192 del d.lgs. 267/2000, con la quale il Responsabile del Servizio Finanziario ha stabilito quanto segue:

- a. oggetto del contratto:  
servizio di refezione scolastica (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia, scuola media inferiore del comune di scafa per l'anno scolastico 2017-2018 (da gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020..
- b. fine da perseguire: affidamento servizio;
- c. forma del contratto: scrittura privata;
- d. clausole essenziali: quelle contenute nello schema di capitolato d'appalto agli atti;
- e. tempi di attivazione: il servizio dovrà iniziare dal 08/01/2018 espletate le formalità di legge;

- f. durata: per gli anni scolastici 2017/2018 (da gennaio 2018), 2018/2019 e 2019/2020 (30 Giugno 2020) a decorrere dalla sottoscrizione del contratto ovvero dalla data di avvio del servizio;
- g. modalità di scelta del contraente: procedura negoziata;

Rilevato, che in data 25.10.2017, si è pubblicato sul sito internet del Comune di Scafa, l'avviso di indagine di mercato, ai fini di ricevere le manifestazioni di interesse delle ditte interessate a partecipare alla predetta procedura, con termine fino al 13.11.2017;

Considerato che il predetto Avviso, all'art. 7 prevedeva, in caso di numero di candidature superiore a cinque, l'applicazione del sorteggio per cinque operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata;

Accertato che sono pervenute, entro i termini stabiliti, n. 10 manifestazioni di interesse da parte delle ditte interessate;

Visto l'avviso pubblico n. 7195 del 14/11/2017, affisso all'albo on line con il n. 679, con il quale si fissava per il 17 Nov. 2017 alle ore 11,00, il sorteggio delle cinque ditte da invitare alla gara in oggetto;

Visto il verbale di sorteggio pubblico degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata, redatto in data 17/11/2017;

Ritenuto di dovere dare corso alle procedure per l'affidamento del contratto predisponendo gli atti necessari per la gara;

Esaminati il Bando di gara, il Capitolato d'appalto e tutti gli altri documenti, approvati con la predetta determinazione n. 108/2017;

Ritenuto di dovere provvedere a dare avvio alla procedura negoziata, stabilendo di pubblicare la documentazione di gara all'albo pretorio on line e alla sezione Amministrazione Trasparente della stazione appaltante;

Rammentato che, ai sensi della Convenzione per la gestione associata delle acquisizioni di beni, servizi e lavori in attuazione di accordo tra Comuni non capoluogo in base all'art. 33, comma 3-bis del d.lgs. n. 163/2006 (come riformulato dall'art. 9, comma 4 del d.l. n. 66/2014 conv. in l. n. 89/2014) *"Al Comune designato come ente capofila operante come Centrale unica di committenza sono delegate in base all'art. 30 del d.lgs. n. 267/2000 le seguenti funzioni ed attività correlate in relazione all'acquisizione di lavori, servizi e beni: [...] b) nella fase di svolgimento della procedura di affidamento: 1) nomina della Commissione giudicatrice in caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in accordo con i Comuni associati; 2) realizzazione degli adempimenti relativi allo svolgimento della procedura di gara in tutte le sue fasi, sino alla sub-fase dell'aggiudicazione provvisoria, quali, in particolare: 2.1) pubblicazione del bando o dell'avviso, invio degli inviti nelle procedure ristrette e negoziate, nonché gestione di tutte le attività afferenti allo svolgimento della procedura di gara nella fase intercorrente tra la pubblicazione del bando e il termine di scadenza per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione (es. formulazione di risposte alle richieste di chiarimenti); 2.2) gestione della ricezione delle offerte e della loro conservazione sino all'espletamento della gara; 2.3) nomina del Seggio di gara (nelle procedure con l'utilizzo del criterio del prezzo più basso) o della Commissione giudicatrice (nelle procedure con l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa); 2.4) gestione della fase di ammissione degli operatori economici alla gara; 2.5) verifica a campione dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale in base a quanto previsto dall'art. 48 del d.lgs. n. 163/2006; 2.6) gestione della fase di valutazione delle offerte per mezzo del Seggio di gara o della Commissione giudicatrice; 2.7) gestione di tutte le attività sino all'aggiudicazione provvisoria mediante il Seggio di gara o la Commissione giudicatrice e all'aggiudicazione definitiva non ancora efficace in base agli articoli 11, comma 7 e 12, comma 1 del d.lgs. n. 163/2006; [...]"* (art. 4); mentre al singolo Comune, nella fase di programmazione e di progettazione, precedente alla procedura di affidamento: *"1) la programmazione dei fabbisogni, anche attraverso l'adozione e l'approvazione dei programmi annuali e pluriennali dei lavori e delle forniture di beni e servizi; 2) l'individuazione del Responsabile del procedimento (per acquisizioni di servizi e beni) e del Responsabile unico del procedimento (per acquisizioni di lavori), ai sensi dell'articolo 10 del d.lgs. n. 163/2006 ed in base a quanto stabilito*

dalla presente convenzione; [...]”, mentre nella fase di svolgimento della procedura di affidamento: “1) avvio della procedure di affidamento mediante adozione della determinazione a contrarre prevista dall’art. 11, comma 2 del d.lgs. n. 163/2006 e dall’art. 192 del d.lgs. n. 267/2000, anche ai fini di quanto previsto dalla disciplina della contabilità dell’ente locale in ordine alla programmazione e alla costituzione della prenotazione dell’impegno di spesa;”;

Preso atto che deve essere versato il contributo all’autorità di vigilanza nella misura di €. 225,00 per l’Ente appaltante;

Considerato, dunque, di dover provvedere in merito;

Rilevata la propria competenza ai sensi dell’art.107 del D. Lgs. 18.08.2000, n.267;

Visto il Regolamento di contabilità vigente;

Visto il D. Lgs. 18.08.2000, n.267;

## DETERMINA

1. le premesse formano parte integrante e sostanziale della presente determinazione anche se non materialmente ritrascritte, costituendone presupposto e motivazione;
2. di prendere atto del Bando, del Capitolato d’appalto e degli altri documenti, approvati dal Responsabile del Servizio Finanziario con determinazione a contrarre n. 108 del 27.10.2017, e di allegare alla presente i seguenti documenti:
  - ALLEGATO A – capitolato d’appalto
  - ALLEGATO B – lettera d’invito
  - ALLEGATO C – istanza di partecipazione
  - ALLEGATO D – modulo offerta tecnica
  - ALLEGATO E – modulo offerta ECONOMICA
  - ALLEGATO F – DUVRI
3. di dare avvio alla procedura di evidenza pubblica per l’affidamento del “ servizio di refezione scolastica (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto della scuola dell’infanzia, scuola media inferiore del comune di scafa per l’anno scolastico 2017-2018 (da gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020.”;
4. di dare atto che il codice identificativo di gara (CIG) è : **728313484D**;
5. di disporre la pubblicazione del Bando, il Capitolato d’appalto e tutta la documentazione approvata con la determina n. 108/2017, all’Albo pretorio on line e alla sezione Amministrazione Trasparente del Comune di Scafa, capofila della Centrale Unica di Committenza;
6. di fissare il termine per la ricezione delle offerte alla data dell’ 11 DIC. 2017 ore 12,00;
7. di rinviare a successiva determinazione per la nomina della Commissione giudicatrice.

Il Responsabile della  
Centrale Unica di Committenza  
Scafa – Turrivalignani  
Luigi Tontodonati

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'albo pretorio on-line (ai sensi dell' art.32, comma 1, della Legge 18.06.2009 n.69 e s.m.i) per 15 giorni consecutivi.

A norma dell'art.8 della Legge n. 241/90, si rende noto che il Responsabile del Procedimento è il Sig. Luigi Tontodonati al quale potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono 085/8541226.

Scafa, 20/11/2017

**Il Responsabile della C.U.C. Scafa – Turrivalignani**  
**Luigi Tontodonati**

---

**N. \_\_\_\_\_ DEL REGISTRO DELLE**  
**PUBBLICAZIONI ALL'ALBO PRETORIO**

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza dell'azione amministrativa, è stata pubblicata nell'Albo Pretorio on-line dell'Ente (ai sensi dell'art.32, comma 1, della Legge 18.06.2009 n.69 e s.m.i), per quindici giorni consecutivi dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_.

Scafa, \_\_\_\_\_

IL MESSO COMUNALE

---

## CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA SCAFA – TURRIVALIGNANI

**CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA MEDIA INFERIORE DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020.-  
CIG : 0000000000**

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

#### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia e della scuola media inferiore (Tempo prolungato) del Comune di Scafa per gli anni scolastici 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020. La Committenza mette a disposizione i locali cucina e refettorio della locale scuola dell'infanzia sita in Contrada Decontra con i relativi impianti ed attrezzature, oltre ai locali refettorio appositamente adeguati per gli alunni della scuola media inferiore, situati al lato destro della Scuola elementare Centro Urbano, presso l'attuale Oratorio della Chiesa Parrocchiale.

#### **Art. 2 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà presumibilmente inizio nel mese di Gennaio 2018 e terminerà entro la fine del mese di Giugno 2020. Sarà facoltà del Responsabile del Settore dare inizio al rapporto anche in data successiva o antecedente quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento relativa all'aggiudicazione della gara nonché in base alle richieste effettive delle autorità scolastiche. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

Il Responsabile del Settore si riserva di comunicare alla ditta appaltatrice l'inizio del servizio con P.E.C. da spedire con almeno 3 giorni d'anticipo.

Il Responsabile del Settore si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio. La ditta sarà comunque avvisata 15 giorni prima della chiusura della mensa.

#### **Art. 3 - Condizioni generali dell'appalto**

A) Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti obblighi:

- 1) Fornitura di tutti i generi alimentari stabiliti nella tabella dietetica di definizione del menù compresa la fornitura dell'acqua minerale e della frutta e quanto riportato

nell'offerta tecnica, che sebbene materialmente non allegata, forma parte integrante del presente atto;

- 2) Accurato allestimento del refettorio e dei tavoli prima di ogni pasto e accurate pulizie degli stessi, degli arredi e dei pavimenti al termine di ogni servizio;
- 3) Preparazione giornaliera dei pasti, porzionamento e distribuzione nelle ore fissate dagli organi scolastici ed in tempo utile alla consumazione, previo accertamento del numero degli stessi;
- 4) Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina, del refettorio e di tutti i locali adibiti all'uso di mensa;
- 5) Fornitura di attrezzature aggiuntive a quelle già esistenti presso i locali, di proprietà comunale, occorrenti per la cottura dei cibi, la conservazione delle derrate, nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
- 6) Pulizia straordinaria del centro di cottura e del refettorio ogni qualvolta l'Amministrazione o l'ASL ne facciano richiesta a giudizio insindacabile delle stesse;
- 7) Forniture dei prodotti a perdere: tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta);
- 8) Ritiro dei buoni pasto e successiva consegna all'ufficio comunale nonché comunicazione degli alunni che hanno usufruito della mensa senza aver consegnato il buono.

B) L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali dell'appalto:

1) Misure di sanificazione ambientale. Detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, sia al centro di cottura che nel refettorio. Detersione e disinfezione settimanale della celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso. Detersione e disinfezione mensile, previa asportazione delle derrate alimentari, in tutti gli ambienti. Adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e roditori. Verifica dell'efficienza delle cappe aspiranti.

2) Qualità delle materie prime e del servizio mensa.

Per le materie prime, la ditta è tenuta all'osservanza dei seguenti obblighi:

a) fornitura delle materie prime coincidenti a quanto indicato nell'offerta tecnica;

b) precisa denominazione di vendita 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.;

c) 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;

d) 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;

e) pur essendo tollerato il ricorso a materie prime conservate o surgelate nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia, è fatto divieto alla ditta di impiegare e somministrare pietanze preconfezionate e/o precotte. Sarà concesso, tuttavia, fare ricorso a prodotti in qualunque modo conservati per il verificarsi di eventi eccezionali previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale e dietro parere delle Autorità Sanitaria e Scolastica;

f) 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 avanzi;

g) al personale di cucina spetta l'obbligo di un controllo della qualità e dello stato di conservazione delle derrate prima del suo 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 e dovrà essere dotato di apposito libretto sanitario da cui risulti l'esenzione di malattie infettive, di camice bianco, copricapo, mascherina e appositi guanti monouso da usare durante lo svolgimento delle varie mansioni ed operazioni;

h) attivazione, per l'intero servizio, di uno specifico sistema di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analyst Critical Control Point).

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continua del personale di cucina;
- l'organizzazione di programmi di educazione alimentare a favore dell'utenza scolastica.

L'Appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento l'effettuazione di accertamenti clinici a carico del personale in servizio e dell'igiene e salubrità dei locali mensa e refettorio.

#### **Art. 4- Pasti previsti**

Il numero dei pasti da fornirsi è stimato in 14.000 annui circa. Per l'A.S. 2017/2018 iniziando il servizio nel mese di Gennaio si prevede la fornitura di circa 9.333,33 pasti.

Il numero dei pasti è puramente indicativo e non impegnativo per la Pubblica Amministrazione in quanto subordinato al numero effettivo degli utenti e ad altre cause e circostanze comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Pertanto il quantitativo reale dei pasti potrà variare in più o in meno senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna.

#### **Art. 5 – Importo a base di gara**

Importo a base di gara € **4,40** oltre IVA di legge a pasto e oltre € **0,00** per oneri sulla sicurezza.



### **Art. 6 - Ammontare dell'appalto**

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in € 164.266,67 (oltre IVA), per tre anni scolastici (2017/2018 (da Gennaio 2018), 2018/2019 e 2019/2020). L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 37.333,33 pasti nel triennio da erogare e che il prezzo pro pasto a base d'asta è di € **4,40** oltre IVA oltre € **0,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Si precisa che il numero dei pasti può subire una variazione in aumento o diminuzione a seconda delle iscrizioni dell'utenza.

### **Art. 7 - Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammesse a formulare offerta operatori economici costituiti in forma individuale o societaria, singoli o raggruppati, operanti nel settore della ristorazione collettiva.

Le ditte devono comunque rispondere ai seguenti requisiti di accesso:

#### a) Situazione giuridica

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. da cui si evinca che l'oggetto sociale abbia attività simili a quelle oggetto di gara, o iscrizione ad analogo registro professionale di stato Europeo per tipologia di attività analoga, certificazione in possesso a far data dalla pubblicazione del bando;
- che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, né altre cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, e che tali situazioni non si sono verificate per gli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- nel caso di impresa individuale, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
  - nel caso di società in nome collettivo, che non ricorrono nei confronti di tutti i soci e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
  - nel caso di società di accomandita semplice, che non ricorrono nei confronti dei soci accomandatari e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
  - nel caso di altri tipi di società o consorzi, che non ricorrono nei confronti degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;
- nel caso di soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto, che non ricorrono nei confronti del titolare e del direttore tecnico, le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/16;

### **Art. 8 - Requisiti di capacità economica, finanziaria e professionale**

#### Requisiti di capacità economica/finanziaria.

- a) Dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato minimo annuo di importo pari o superiore ad €92.400,00 I.V.A. esclusa.
- b) Dichiarazione rilasciata in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta, da almeno due istituti bancari, attestanti il livello di affidabilità e solidità finanziaria di cui gode l'impresa;



#### Requisiti di capacità tecnico-professionale.

- a) Dichiarazione di aver svolto nell'ultimo triennio lo stesso o analogo servizio a quello oggetto del presente appalto in favore di soggetti pubblici e/o privati.
  
- b) Possesso della Certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alle norme europee come previste dall'art. 87 – Certificazione della qualità- D.Lgs n.50/2016;

Nel caso di raggruppamento di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura stessa che saranno eseguite dalle singole imprese. I requisiti di accesso sono riferiti all'associazione nel suo complesso. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Le singole imprese, facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara, devono conferire, con un unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui al presente articolo e risultare da scrittura privata autenticata, secondo la forma prevista dallo Stato in cui il relativo atto è redatto. La procura conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetti nei riguardi dell'Amministrazione. Al mandatario spetta la rappresentanza, anche processuale, delle imprese mandanti nei riguardi dell'Amministrazione per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, anche dopo l'eventuale collaudo, fino all'estinzione del rapporto. Tuttavia l'Amministrazione può far valere direttamente la responsabilità a carico delle imprese mandanti. Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuno delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti e degli oneri sociali. In caso di fallimento di una impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilità del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

#### **Art. 9 – Criteri di aggiudicazione**

La gara si terrà nella forma della procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 del D. Lgs. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del Nuovo Codice degli Appalti, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

**A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 70**

**B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 30**

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

In riferimento a ciascuno dei suddetti elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei prodotti dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento, rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta. A questo proposito si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

**Punto A)**

Per la valutazione degli elementi riferiti all'offerta tecnica, sono considerati i seguenti elementi qualitativi e gestionali con l'attribuzione dei corrispondenti punti:

<b>ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)</b>
<b>1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>4 punti</b> = numero complessivo dell'organigramma aziendale )</li><li>_ <b>3 punti</b> = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</li><li>_ <b>3 punti</b> = disponibilità di nutrizionista o dietologo</li></ul>	_____
<b>2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b> Max punti 28	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>0 punti</b> = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</li><li>_ <b>9 punti</b> = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</li><li>_ <b>7 punti</b> = carne marchigiana dop;</li><li>_ <b>5 punti</b> = pane a lievitazione naturale;</li><li>_ <b>3 punti</b> = olio extravergine d'oliva</li></ul> <p>( 1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un massimo di punti 4)</p>	_____
<b>3. GIORNATA DEL BIOLOGICO</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>10 punti</b> = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>5 punti</b> = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>2 punti</b> = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>0 punti</b> = assenza di giornata</li></ul>	_____
<b>4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI</b> Max punti 12	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>6 punti</b> = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</li><li>_ <b>6 punti</b> = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</li></ul>	_____
<b>5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>10 punti</b> = effettuazioni mensili</li><li>_ <b>5 punti</b> = effettuazioni trimestrali</li><li>_ <b>2 punti</b> = effettuazioni semestrali</li></ul>	_____

## Punto B)

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte vanno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(30 \times \text{valore offerta più bassa})}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal disciplinare di gara e capitolato d'appalto.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, previa verifica tesa ad accertare la rispondenza del servizio offerto rispetto agli obiettivi che si intendono raggiungere.

Nell'ipotesi in cui detta valutazione sortisca esito negativo, l'impresa partecipante non avrà nulla a pretendere dalla stazione appaltante.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "Offerta Tecnica" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'A.C.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati in modo da consentire, nel pubblico interesse, la più ampia partecipazione.

Mentre l'Impresa Appaltatrice resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

L'impresa dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a **partire dall' 8 Gennaio 2018** anche nelle more della stipula del contratto, salvo diversa decorrenza fissata dall'Ente appaltante ed adeguatamente motivata.

La presentazione delle offerte non vincola l'Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere, rinviare o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione, rinvio o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

Le offerte vanno inviate alla Centrale Unica di Committenza Scafa – Turrivalignani, costituita presso il Comune di Scafa quale capofila, all'indirizzo Piazza Matteotti, 5 - 65027 SCAFA (PE) secondo le modalità indicate nella lettera d'invito.

### **Art. 10 – Modalità svolgimento gara**

La seduta di gara sarà esperita presso l'aula consiliare del Comune di SCAFA in data \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_. La Commissione, in seduta pubblica ,dopo avere aperto la busta A contenente la documentazione amministrativa, procederà a verificare le dichiarazioni e la documentazione presentate dai concorrenti e, in particolare a verificare la correttezza della documentazione amministrativa ed in caso di riscontro negativo ad escludere le offerte dalla gara, ovvero ad invitare le ditte alla loro integrazione. Terminata la fase di ammissione, si procederà all'apertura della busta B, offerta tecnica.  
Si applica l'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016.

### **Art. 11 – Cauzione provvisoria e definitiva**

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, una cauzione provvisoria pari al 2% del valore stimato dell'appalto, valida per almeno 180 giorni. Entro 30 gg. dall'aggiudicazione dell'appalto, l'affidatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, garanzia definitiva, nella misura del 10% dell'importo contrattuale, Iva esclusa, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016; in caso di presentazione di ribasso superiore al 10% dell'importo contrattuale sarà applicato il disposto di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

Le fideiussioni dovranno contenere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'impegno del fideiussore ad erogare al Comune le somme dovute dietro semplice richiesta scritta entro 15 (quindici) giorni dalla medesima. Si precisa che l'importo delle cauzioni sarà ridotto del 50%, come previsto per gli operatori in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in quanto il possesso della certificazione di qualità è condizione di partecipazione alla presente procedura.

### **Art. 12 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche della 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 nel plesso scolastico di proprietà comunale.

La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, le scuole rimarranno chiuse (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, ecc.).

Per il trasporto dei pasti dai locali cucina del Comune siti in C.da Decontra, al refettorio adibito per gli alunni della scuola media inferiore che effettuano il tempo prolungato, sito presso l'attuale oratorio della Chiesa Parrocchiale del centro urbano, l'affidatario dovrà munirsi di automezzi appositamente utilizzati per il servizio, con autorizzazione sanitaria se prevista e/o di omologazione, come pure di contenitori isoterme usati esclusivamente per il trasporto di alimenti per le garanzie igieniche e per il rispetto delle temperature.

### **Art. 13 - Materie prime da utilizzarsi per la preparazione dei pasti e preparazione dei pasti – Menù**

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 dovrà disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

#### **Preparazione dei pasti**

I pasti dovranno essere prodotti nella mattinata stessa di somministrazione seguendo i seguenti accorgimenti:

- 1) fare in modo che non intercorra più di mezz'ora tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione a caldo;
- 2) privilegiare cotture al forno, al vapore e stufare con la minima quantità di grassi aggiunti, evitando frittture;
- 3) limitare il ricorso a prodotti a base di glutammato nella preparazione di brodi;
- 4) non eccedere nell'uso di sale da cucina e ricorrere all'uso di aromi vegetali;
- 5) non riciclare oli di cottura.

La Ditta appaltatrice garantisce la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi. L'Ente si riserva il diritto di verificare che le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti abbiano caratteristiche corrispondenti ai requisiti previsti dal presente capitolato e dell'offerta tecnica.

La ditta dovrà fornire, allo stesso prezzo, a richiesta delle Istituzioni scolastiche, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai competenti uffici dell'U.L.S.S. per studenti che debbano seguire "diete speciali personalizzate" (es. per celiaci, diabeti, neuropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, allergie alimentari, ecc.)

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a diverse comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti derivati da manipolazioni genetiche (OGM).

Il menù attualmente somministrato è quello di cui all'Allegato 1); le eventuali variazioni dovranno essere concordate con il Committente.

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C.

Le variazioni del menù che verrà adottato, devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. purchè equivalente sotto il profilo dietetico.

#### ***Art.14 - Rispetto della normativa – potere sostitutivo della stazione appaltante***

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione di legge in vigore o che potrà intervenire nel corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore è responsabile dell'osservanza della richiamata normativa anche nell'eventualità di subappalto non autorizzato e senza pregiudizio per gli altri diritti del committente. In seguito all'entrata in vigore della legge 28/01/2009 n.2 l'Amministrazione provvederà ad acquisire d'ufficio, in occasione di ogni liquidazione, il documento unico di regolarità contributiva (DURC) attestante la regolarità dell'impresa in ordine ai versamenti contributivi e previdenziali. La ditta è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

In ottemperanza all'art.4 del D.M. n.207/2010, nel caso in cui dal documento unico di regolarità contributo emerga un'inadempienza contributiva relativa a uno o più lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, per il tramite del responsabile del procedimento, procederà a trattenere dalle somme spettanti per il servizio svolto, l'importo corrispondente all'inadempienza e corrisponderà direttamente il pagamento di quanto dovuto ai fini contributivi agli enti previdenziali ed assicurativi competenti. In ogni caso sull'importo netto progressivo della prestazione è operata una ritenuta dello 0,5 %, che sarà svincolata in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione del certificato di verifica di conformità.

Quanto sopra si applica anche nei confronti dei subappaltatori.

#### ***Art. 15 - Applicazione contrattuale***

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Ai sensi dell'art.5 del richiamato D.M. n. 2047/2010, in caso di inadempienza retributiva dell'Impresa aggiudicataria o del subappaltatore, decorso infruttuosamente il termine di quindici giorni assegnato dalla stazione appaltante per provvedervi, è disposto il pagamento diretto ai lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato, con detrazione di quanto corrisposto dalle somme dovute all'Impresa aggiudicataria o al subappaltatore inadempiente.



## **Art. 16 - Condizioni particolari dell'appalto**

### **1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.**

a) Nell'esecuzione del servizio l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

b) I suddetti obblighi vincolano l'impresa 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;

### **2) Sicurezza del personale addetto al servizio.**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, l'appaltatore s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

### **3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.**

a) All'impresa saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso il Plesso Scolastico di Contrada Decontra adibiti a cucina ed a refettorio senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati, come pure i locali refettorio appositamente adeguati, situati al lato destro della Scuola elementare Centro Urbano, presso l'attuale Oratorio della Chiesa Parrocchiale, per gli alunni della scuola media inferiore nei giorni stabiliti di tempo prolungato;

b) all'impresa saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari e le attrezzature che si trovano nei locali di cucina e di refezione alla data di inizio del contratto. L'impresa dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti, sottoscrivendo il relativo verbale;

c) L'allestimento dei locali e le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio saranno garantite dalla Ditta aggiudicataria; tutte le attrezzature saranno elencate in un inventario da redigersi in contraddittorio tra le parti, anteriormente alla data di inizio da appalto, nel quale saranno indicate le attrezzature di proprietà del Comune e quelle messe a disposizione dalla Ditta. Tale inventario verrà depositato nell'ufficio comunale.

d) alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà riconsegnare i beni concessi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

e) l'Amministrazione fornirà gratuitamente l'energia elettrica, l'acqua e il gas;

f) Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore:

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

### **4) Obbligo particolare.**

E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi ai locali e alle attrezzature prima della presentazione dell'offerta unitamente ad un rappresentante dell'ufficio competente.

La ditta aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nulla-osta previsti dalla legge e dai regolamenti.

L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti e i provvedimenti posti in essere per l'effettuazione del servizio sostitutivo.

Rimangono a carico del Concedente i seguenti oneri:

- la fornitura di energia elettrica, acqua e gas e riscaldamento

- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti



### **Art. 17 - Disposizioni in materia di sicurezza**

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto nella disciplina di cui al D. Lgs. 81/2008.

In particolare, l'appaltatore dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Dovrà inoltre provvedere alla predisposizione di un idoneo piano di evacuazione, previa mappatura dei locali ed addestramento degli interessati.

### **Art. 18 - Responsabile tecnico dell'impresa**

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

### **Art. 19 - Sciopero**

Il servizio di refezione 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, l'impresa dovrà comunque darne preventiva e tempestiva comunicazione a garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio.

### **Art. 20 - Controlli**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia. Il Responsabile del Servizio può altresì vietare l'uso di determinati prodotti o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

### **Art. 21 - Assicurazione**

L'Impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati e/o avariati.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione appaltante o a terzi, cose e persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo l'Impresa aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale RCT di 1 milione di euro per sinistro blocco unitario. La società assicuratrice dovrà rilasciare opportuna certificazione della stipula del contratto che verrà depositata agli atti della Stazione appaltante. Tale assicurazione dovrà essere presentata contestualmente al versamento della cauzione.

### **Art. 22 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

L'Amministrazione comunale controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. In caso venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso il Responsabile del Servizio, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

### **Art. 23 - Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato e dalle norme vigenti per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Comune procederà ai sensi dell'articolo 1454 del Codice Civile, previa diffida ed assegnazione di un termine inferiore a giorni quindici, alla risoluzione di diritto del contratto nel caso di violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi.

Il Comune, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, opererà la risoluzione di diritto del contratto con effetto immediato, mediante semplice dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva, intimata a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, fatto salvo il risarcimento del danno subito ed il recupero delle maggiori spese sostenute dal Comune in conseguenza delle inadempienze e della risoluzione del contratto, nelle seguenti ipotesi:

- per impossibilità sopravvenuta della prestazione da parte dell'aggiudicataria a seguito di controlli relativi a quanto previsto dalla normativa antimafia;
- per inosservanza delle disposizioni di legge relative al personale utilizzato, violazione degli obblighi contrattualmente assunti in tema di trattamento economico dei lavoratori o mancato rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
- nel caso in cui l'aggiudicataria sospenda il servizio con sua decisione unilaterale;
- nel caso di gravi azioni da parte del personale dell'aggiudicataria a danno della dignità personale degli utenti e/o di maltrattamento degli stessi;
- nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale entro quindici giorni dall'intervenuta escussione da parte del Comune;
- nei casi di cessazione dell'azienda, di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di violazione del divieto di cessione del contratto;
- nel caso di mancata sostituzione, entro il termine assegnato dall'Amministrazione, del personale non in possesso dei necessari requisiti per lo svolgimento del servizio o, comunque, di utilizzo di personale non adeguato;
- ripetute violazioni contrattuali che comportino grave pregiudizio agli interessi dell'Ente.

La risoluzione anticipata del contratto comporterà l'incameramento della cauzione. Resta salva la possibilità in capo al Comune di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse opportuna.

**Art. 24 - Divieto di cessione del contratto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

**Art. 25 - Revisione dei prezzi**

Per la revisione dei prezzi si stabilisce che, il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

**Art. 26 - Danni**

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente capitolato.

**Art. 27 - Esecuzione del servizio**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

**Art. 28 - Finanziamento dei pagamenti**

L'appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Il pagamento avverrà mensilmente, atteso il perfetto e puntuale svolgimento del servizio, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture (emesse mensilmente) regolarmente protocollate e vistate, previa liquidazione con provvedimento del responsabile del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. n. 136 del 13/08/2010 e s.m. e i. Nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa il contratto deve intendersi risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c., sottoscrivendo a tali fini apposita clausola negoziale.

**Art. 29 - Spese di contratto, registro e diverse**

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

**Art. 30 - Controversie**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Pescara.

E' esclusa la competenza arbitrale.

**Art. 31 - Domicilio dell'appaltatore**

L'Appaltatore dovrà eleggere domicilio per tutta la durata del contratto, per tutti gli atti del medesimo, nel Comune di Scafa.

Tutte le comunicazioni, notificazioni e intimidazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento a discrezione del Responsabile del Settore.

E' fatta salva la notificazione per Ufficiale Giudiziario nei casi espressamente previsti per legge. Qualsiasi comunicazione fatta al responsabile della ditta si considera fatta generalmente al titolare della stessa.

**Art. 32 - Costituzione in mora**

Tutti i termini e le comminatorie previste dal presente capitolato, operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

**Art. 33 - Cessione di crediti**

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

**Art. 34 - Trattamento dati personali**

I dati forniti dalla Impresa aggiudicataria saranno raccolti presso l'amministrazione Comunale per le finalità di gestione e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque utilizzati per altre gare/trattative. Il Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Responsabile del Settore Finanze – Tributi e parte Amm.vo.

**Art. 35 - Rinvio a norme vigenti**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, a tutte la vigente normativa generale e di settore, in quanto applicabile. Il presente capitolato attiene ad un servizio compreso nell'allegato IX del D. Lgs.vo 50/2016: CPV 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica".

I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente documento si intendono riferiti al testo di legge e/o regolamento ad oggi vigente. I riferimenti normativi e/o regolamentari contenuti nel presente regolamento ed eventualmente abrogati, si intendono effettuati al testo normativo e/o regolamento che li recepisce. Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato gli atti di gara approvati con determinazione a contrattare, tutti nessuno escluso.

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
SCAFA – TURRIVALIGNANI**

Piazza Matteotti, 5  
65207 SCAFA (PE)

Spett. Ditta

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Oggetto: CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA MEDIA INFERIORE DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020.- CIG : 0000000000**

**LETTERA DI INVITO**

In esecuzione della determinazione del \_\_\_\_ n. \_\_\_\_, codesta spettabile ditta è invitata a partecipare alla procedura negoziata di cui all'oggetto, presentando la propria offerta nei modi e tempi stabiliti dalla presente lettera di invito, dal capitolato di gara e da tutti i modelli allegati alla presente.

**1-AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

La Stazione Appaltante è la Centrale Unica di Committenza Scafa - Turrivalignani, costituita presso il Comune di Scafa che ha sede in Piazza Matteotti n.5 – 65027 Scafa (PE), Codice Fiscale 81000070680 e Partita IVA 00208610683 - Tel. 085 8541226 - fax 085 8543155, sito web . [www.comune.scafa.pe.it](http://www.comune.scafa.pe.it)

Responsabile del Procedimento: \_\_\_\_\_ - Tel. \_\_\_\_\_ - fax \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Responsabile Servizio \_\_\_\_\_ - Tel. \_\_\_\_\_ - fax \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Posta elettronica certificata: Comune di Scafa [protocollo@pec.comune.scafa.pe.it](mailto:protocollo@pec.comune.scafa.pe.it)

**2 - OGGETTO - CORRISPETTIVI - FINANZIAMENTO**

La presente gara ha per oggetto, come meglio specificato nel capitolato d'appalto, l'affidamento del servizio mensa scolastica per gli anni scolastici 2017/2018 (da Gennaio 2018), 2018/2019 e 2019/2020. Il servizio oggetto dell'appalto è ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016. L'importo a base d'asta è di €4,40 oltre IVA e oltre €0,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, a pasto per presunti pasti in n. 14.000 annui.

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Ente.

### **3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

La presente gara è disciplinata dalla presente lettera di invito e allegati, dal capitolato d'appalto, dalle norme del Codice degli Appalti D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

### **4 - PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE**

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 140 comma 2, 142 e 144 del D. Lgs. 50/2016, (di seguito nuovo Codice degli Appalti), con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 95, comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

E' vietato il subappalto.

### **5 - SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA**

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016.

I raggruppamenti temporanei di imprese ed i consorzi possono partecipare alla procedura negoziata nel rispetto di quanto previsto dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016. Ai sensi dell'art. 48 – commi 2 e 4– del citato decreto si precisa che, in relazione al servizio oggetto di gara, il servizio consiste nella preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia e della scuola media inferiore (tempo prolungato) del Comune di Scafa.

I requisiti in ordine generale devono essere posseduti da tutti i soggetti eventualmente raggruppati o consorziati. I requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale devono essere posseduti per almeno il 70% da un solo soggetto del raggruppamento/consorzio.

Ai sensi dell'art. 48, commi 4 D.Lgs. 50/2016, nella domanda di partecipazione (Allegato C - Domanda di partecipazione) i concorrenti specificano - in modo coerente con quanto indicato nella medesima domanda/ in ordine alla qualità di concorrente singolo o raggruppato/consorziato e con i requisiti posseduti le parti dell'appalto che intendono eseguire.

Per RTI già costituito viene allegato il mandato di costituzione e la procura conferita al legale rappresentante dai mandanti.

Per RTI da costituire, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto – entro dieci giorni dalla aggiudicazione dell'appalto - mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario, come previsto dall'art. 48 commi 12, 13, 14 del D. Lgs. 50/2016.

Non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione sia dell'impresa medesima, sia del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa.

Pertanto, il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (singola o associata) e, nel caso di RTI o consorzio, sempre con la medesima composizione.

Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante a questa procedura, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, quando la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

A tal fine il concorrente presenta, alternativamente:

a. la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

b. la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;



c. la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione a questa procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Tutti gli elementi possono essere attestati mediante Dichiarazione Sostitutiva di Certificazione (DSC) o Dichiarazione Sostitutiva di Atto Notorio (DSAN) ai sensi del DPR n. 445/2000. Il Committente si riserva la facoltà di effettuare controlli d'ufficio su quanto dichiarato dai concorrenti. È ammesso l'avvalimento - secondo le modalità previste dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 . In caso di partecipazione alla gara mediante il ricorso all'istituto dell'avvalimento è necessario produrre:

-dichiarazione, resa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante di ogni Impresa concorrente o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti:

- l'avvalimento dei requisiti necessari con indicazione dei requisiti stessi e dell'operatore economico ausiliario;

-dichiarazione resa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'ausiliaria o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestante :

a) il possesso dei requisiti generali e speciali desumibili dall'art. 80 e 83 del Dlgs 50/2016;

b) di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile;

c) l'impegno a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

d) copia scansionata del contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente e del Comune di Scafa a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

## **6 - REQUISITI SOGGETTIVI DI AMMISSIONE**

I requisiti di ammissione di ordine generale che i soggetti concorrenti devono possedere per partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto sono i seguenti:

- essere iscritti al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento dell'attività prevista e specificata nella presente lettera invito e nel Capitolato speciale d'appalto;
- essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
- non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art.80 del D.Lgs. n. 50/2016, richiamate in dettaglio nel CAPITOLATO DI GARA con dichiarazione dei requisiti;
- essere in regola, ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68 e ss.mm.ii., con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché di avere ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni contenute nella sopra citata norma di legge; oppure di non essere soggetto, ai sensi dell'art.17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 e ss.mm.ii agli obblighi previsti dalle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché all'ottemperanza degli obblighi sanciti dalla citata legge;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dalla lettera invito di gara e da tutti i relativi allegati.

E' stabilito, inoltre che potranno partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto, solo i soggetti in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica, professionale e finanziaria:



- Avere svolto nell'ultimo triennio (2014, 2015, 2016) lo stesso o analogo servizio a quello oggetto dell'appalto in favore di soggetti pubblici e/o privati.
- Tuttavia sono considerate valide referenze quei servizi e quelle attività che – per contenuto, esigenze dell'utenza e modalità operative - siano assimilabili a quelle oggetto di appalto, purché il concorrente allegghi, a pena di esclusione, una nota (“nota di assimilazione”) in grado di esplicitare alla Commissione Giudicatrice tale equivalenza. A titolo esplicativo, si chiarisce che la << nota di assimilazione >> - prevista da questo articolo - è una dichiarazione resa dal concorrente che intenda dimostrare come le attività o i servizi svolti, ancorché non strettamente relativi alla ristorazione scolastica siano tali da aver fatto conseguire alla ditta partecipante le capacità necessarie (o addirittura, in alcuni casi, superiori) per svolgere il servizio da appaltare;
- Possedere un'adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante idonee referenze di due istituti di credito, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta e dichiarazione di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato minimo annuo di importo pari o superiore ad €92.400,00 I.V.A. esclusa
- Aver effettuato il sopralluogo nei luoghi in cui si svolgerà il servizio. L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente almeno un'accurata visita nei luoghi oggetto del presente appalto prima della presentazione dell'offerta al fine di conoscere dimensioni e caratteristiche di tutti i locali in cui andrà effettuato il servizio. All'atto del sopralluogo l'Ente provvederà al rilascio e compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo. Tutti i requisiti sopra richiesti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, al momento dell'offerta.

La C.U.C. , si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici partecipanti, chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità tecnica, professionale e finanziaria. La falsità delle autocertificazioni inerenti il possesso di requisiti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione o l'annullamento dell'aggiudicazione.

## **7 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura negoziata, art. 63 D.Lgs. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lett. a del D.Lgs n. 50/2016. In sede di gara si potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'art. 95 c. 12 del D.Lgs 50/2016. La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta, purché valida. La Commissione di Gara valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i criteri, sub-criteri e i punteggi seguenti:

### **A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 70**

### **B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 30**

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata. In riferimento a ciascuno dei suddetti elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei prodotti dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento, rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta. A questo proposito si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

**Punto A)**

Per la valutazione degli elementi riferiti all'offerta tecnica, sono considerati i seguenti elementi qualitativi e gestionali con l'attribuzione dei corrispondenti punti:

<b>ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)</b>
<b>1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>4 punti</b> = numero complessivo dell'organigramma aziendale )</li><li>_ <b>3 punti</b> = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</li><li>_ <b>3 punti</b> = disponibilità di nutrizionista o dietologo</li></ul>	_____
<b>2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b> Max punti 28	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>0 punti</b> = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</li><li>_ <b>9 punti</b> = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</li><li>_ <b>7 punti</b> = carne marchigiana dop;</li><li>_ <b>5 punti</b> = pane a lievitazione naturale;</li><li>_ <b>3 punti</b> = olio extravergine d'oliva</li></ul> <p>( 1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un massimo di punti 4)</p>	_____
<b>3. GIORNATA DEL BIOLOGICO</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>10 punti</b> = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>5 punti</b> = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>2 punti</b> = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li><li>_ <b>0 punti</b> = assenza di giornata</li></ul>	_____
<b>4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI</b> Max punti 12	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>6 punti</b> = incontro con alunni, famiglie e docenti trimetrale;</li><li>_ <b>6 punti</b> = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</li></ul>	_____
<b>5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI</b> Max punti 10	<ul style="list-style-type: none"><li>_ <b>10 punti</b> = effettuazioni mensili</li><li>_ <b>5 punti</b> = effettuazioni trimestrali</li><li>_ <b>2 punti</b> = effettuazioni semestrali</li></ul>	_____

## **Punto B)**

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte vanno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(30 \times \text{valore offerta più bassa})}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal disciplinare di gara e capitolato d'appalto.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, previa verifica tesa ad accertare la rispondenza del servizio offerto rispetto agli obiettivi che si intendono raggiungere. Nell'ipotesi in cui detta valutazione sortisca esito negativo, l'impresa partecipante non avrà nulla a pretendere dalla stazione appaltante.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "Offerta Tecnica" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'A.C.

## **8 - GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA E CAUZIONE**

Garanzia a corredo dell'offerta: il Concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare una garanzia a corredo dell'offerta, secondo le norme previste dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, di € 3.285,33 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto pari a € 164.266,67 da costituire sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente. In ogni caso, il documento prodotto deve specificare, quale causale, "**Garanzia a corredo dell'offerta per appalto servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e media inferiore (tempo prolungato)**". La cauzione è riducibile al 50% nel caso previsto dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 ovvero in presenza della prescritta certificazione di qualità richiesta alle ditte partecipanti. Sono, altresì, possibili ulteriori riduzioni ai sensi dello stesso comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016.

Cauzione definitiva: la ditta che si aggiudicherà definitivamente l'appalto è obbligata altresì a costituire una garanzia fideiussoria per l'esecuzione e per l'intera durata dello stesso, nella misura del 10% dell'importo contrattuale, Iva esclusa, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, in caso di presentazione di ribasso superiore al 10% dell'importo contrattuale sarà applicato il disposto di cui all'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente, a pena di esclusione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione ex art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia è ridotto del 50% in ragione del possesso della certificazione di qualità da parte delle ditte partecipanti. Sono, altresì, possibili ulteriori riduzioni ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016.

Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

## **9 - TERMINI**

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara in oggetto dovranno indirizzare al Protocollo della C.U.C. costituita presso il Comune di Scafa, Piazza G. Matteotti n.5 – 65027 SCAFA (PE), un plico contenente tutta la documentazione che, nell'interesse del concorrente e a pena di esclusione, dovrà risultare chiuso, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa. Tale plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato al protocollo della C.U.C. costituita presso il Comune di Scafa, Piazza G. Matteotti n.5 – 65027 SCAFA (PE), nelle giornate non festive dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle ore 12.00. Comunque dovrà pervenire perentoriamente all'Ufficio Protocollo, pena l'automatica esclusione dalla gara, entro le ore 12,00 del \_\_\_\_\_ (non farà fede il timbro postale). Oltre detto termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga in tempo utile a destinazione, a nulla rilevando il fatto che il plico stesso sia eventualmente pervenuto presso l'ufficio postale entro la scadenza prescritta.

## **10 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico contenente i documenti per la partecipazione alla procedura dovrà riportare all'esterno la dicitura: **“OFFERTA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E MEDIA INFERIORE (TEMPO PROLUNGATO) A.S. 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020- COMUNE DI SCAFA”**.

Il plico dovrà contenere all'interno tre buste, così denominate:

BUSTA N.1: dovrà riportare la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**;

BUSTA N.2: dovrà riportare la dicitura **“OFFERTA TECNICA”**;

BUSTA N.3: dovrà riportare la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”**.

A pena di esclusione, ciascuna delle buste sopra indicate dovrà avere i lembi di chiusura adeguatamente sigillati (non è necessaria la ceralacca) e controfirmati dal legale rappresentante. Dovrà inoltre recare i dati completi del concorrente (in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, i dati di tutte le imprese/consorziati appositamente e temporaneamente raggruppate/consorziate o che si raggrupperanno/consorzieranno).

A pena di esclusione i concorrenti devono fare in modo che nessuno degli elaborati inclusi nelle buste 1 e 2 indichi, o comunque consenta di conoscere, il prezzo offerto.

### **BUSTA N.1: “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**

Essa dovrà contenere i seguenti documenti per l'ammissione:

1. Domanda di partecipazione redatta in lingua italiana, come da modello allegato (All. C), debitamente timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, con la quale la Ditta dichiara, a pena di esclusione, il possesso dei requisiti di partecipazione previsti dalla presente Lettera invito. Verrà esclusa la ditta che non abbia presentato la suddetta dichiarazione o ne abbia omissa in parte il contenuto o gli allegati richiesti.

2. Copia del Capitolato Speciale d'appalto timbrata e sottoscritta su ogni pagina dal legale rappresentante della ditta per accettazione;

3. Fideiussione bancaria o assicurativa comprovante il deposito della cauzione provvisoria pari al 2% del valore presunto dell'appalto secondo le modalità previste all'art. 8 della presente lettera invito;
4. Referenze da almeno due istituti di credito circa la capacità economico-finanziaria della ditta, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta.
5. Dichiarazione di avvenuto sopralluogo;
6. Nota di assimilazione, se necessaria;
7. Documento (se in possesso) attestante la certificazione di qualità secondo le norme UNI CEI EN 45000 della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 ed UNI CEI ISO 9000 rilasciata da un ente accreditato e riguardante il servizio oggetto della presente gara. Potranno essere prodotte ( se in possesso ) ulteriori certificazioni che giustifichino riduzioni dell'importo della cauzione a garanzia, come previste dal comma 7, Art. 93 del D.Lgs n. 50/2016.
8. DUVRI debitamente sottoscritto.

#### **BUSTA N. 2: "OFFERTA TECNICA"**

La busta B deve contenere la dichiarazione redatta in carta libera secondo il modello allegato D, completa di tutte le notizie ivi previste e di tutta la documentazione tecnica presentata, oltre alla copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore

N.B. Tutta la documentazione tecnica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal rappresentante legale.

#### **BUSTA N. 3: "OFFERTA ECONOMICA"**

Essa dovrà contenere l'offerta prezzo (su cui dovrà essere applicata una marca da bollo di €16,00) redatta secondo lo schema allegato alla presente Lettera invito (All. E).

Si ricorda che il prezzo unitario a base d'asta per il servizio è pari a €4,40 onnicomprensivo oltre I.V.A. nella misura di legge. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo unitario a base d'asta come sopra stabilito. Il prezzo offerto si intenderà onnicomprensivo di tutti gli oneri, spese, e remunerazioni per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale e degli eventuali servizi aggiuntivi offerti. L'offerta dovrà essere timbrata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso (nome e cognome) dal legale rappresentante della ditta che dovrà allegare copia del proprio documento d'identità. L'offerta-prezzo dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le indicazioni prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

L'offerta dovrà prevedere il prezzo unitario in euro con due decimali.

Pena l'esclusione dalla gara, le indicazioni relative al prezzo offerto devono essere riportate solo ed esclusivamente nella BUSTA N.3.

Gli operatori economici appositamente e temporaneamente raggruppati dovranno presentare offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, specificando le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle singole imprese, con l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 cui si fa rinvio.

### **11 - ESPLETAMENTO DELLA GARA**

Per il giorno \_\_\_\_\_, alle ore \_\_\_\_\_ presso la sede della Centrale Unica di Committenza costituita presso il Comune di Scafa, Piazza G. Matteotti n.5 – 65027 SCAFA (PE), la Commissione di gara, procederà in seduta aperta al pubblico:

- Alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi ed alla verifica della presenza delle BUSTE N. 1, 2 e 3.
- All'apertura della BUSTA N. 1 ed alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti nonché all'esame degli stessi. In caso di irregolarità, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti, la C.U.C. si riserva la facoltà di invitare il/i concorrente/i, a mezzo opportuna comunicazione scritta, anche solo a mezzo fax, a regolarizzare i documenti e/o fornire tutti i chiarimenti ritenuti opportuni.



- A seguire, la Commissione, procederà, all'apertura della BUSTA N. 2 contenente l'offerta tecnica solo al fine di verificare in seduta pubblica il contenuto e la conformità a quanto richiesto per partecipare e proseguirà in seduta riservata all'esame e valutazione dei progetti presentati ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi secondo i parametri specificati al precedente art. 7.
- Successivamente la Commissione di gara in seduta pubblica, la cui data, se diversa dal \_\_\_\_\_, verrà pubblicata sul sito internet della C.U.C., procederà all'apertura della BUSTA N. 3 per accertarne la regolarità e dare lettura dei prezzi offerti.
- La Commissione procederà quindi alla valutazione delle offerte economiche presentate, attribuendo ad esse il relativo punteggio secondo i criteri specificatamente indicati nella lettera invito art.7 lett. B).
- Infine la Commissione effettuerà la somma di tutti i punteggi attribuiti ai partecipanti, assegnando il punteggio complessivo a ciascuna Impresa e formando la graduatoria finale che sarà comunicata, seduta stante, ai presenti e sarà opportunamente resa nota tramite l'albo pretorio web della C.U.C.

Alle riunioni della Commissione che si tengono in seduta pubblica potranno presenziare soltanto i legali rappresentanti delle imprese concorrenti o le persone da essi delegati che potranno richiedere di inserire dichiarazioni da mettere a verbale.

La C.U.C. provvederà a comunicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria all'impresa risultata prima nella graduatoria.

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio della C.U.C. nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente.

La C.U.C. si riserva la facoltà di verificare le offerte anormalmente basse secondo i modi e i criteri disciplinati dall'art. n. 97 D.Lgs. 50/2016.

Si precisa che eventuali irregolarità nella presentazione della documentazione richiesta e specificata in atti, dell'offerta prezzo e delle certificazioni potranno comportare l'esclusione dalla gara, a giudizio insindacabile della Commissione di gara. Non sono ammesse offerte condizionate o indeterminate o riferite ad altro appalto. Non sarà ammessa alla gara l'offerta in cui manchi o risulti irregolare o scaduto alcuno dei documenti richiesti.

Parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposito plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. In questo caso l'offerta non viene aperta e rimane acquisita agli atti di gara debitamente controfirmata dal Presidente della Commissione con indicazione delle irregolarità.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto. A giudizio insindacabile della Commissione di gara, la seduta potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora e data anche al fine di consentire eventuali regolarizzazioni della documentazione presentata.

La C.U.C. si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti oggettivi dichiarati dall'aggiudicatario in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara o dell'offerta, mediante acquisizione diretta, fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge. In caso di documenti non veritieri e/o di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate o per qualsiasi altro fatto dell'affidatario che determini la mancata sottoscrizione del contratto l'aggiudicazione provvisoria verrà annullata, senza necessità di alcun avviso preventivo, con automatico incameramento della cauzione provvisoria da essa versata. Resta impregiudicato il diritto al risarcimento da parte del Comune di eventuali danni conseguenti alla mancata sottoscrizione del contratto. In tali casi l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue nella graduatoria. In ogni caso l'aggiudicazione resta riservata al Comune di SCAFA che provvederà al riguardo con apposita determinazione al fine di rendere l'aggiudicazione definitiva efficace. Il Comune di SCAFA si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione a suo insindacabile giudizio in relazione a ragioni di pubblico interesse; si riserva altresì la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa e/o diritto al riguardo; si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia stata

presentata o ammessa una sola offerta, purché ritenuta valida. Il contratto sarà stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo.

## **12 - SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D. Lgs. 50/2016 le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio, in particolare la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica economica.

Si applica l'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016.

## **13 - ADEMPIMENTI IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Si rammenta ai concorrenti che, al fine di poter procedere alla stipulazione del contratto, la ditta risultata aggiudicataria dovrà provvedere oltre a quanto previsto in precedenza agli ulteriori adempimenti con le modalità e nel termine che le verranno comunicati dal Comune di SCAFA ed in particolare:

- al versamento delle spese contrattuali che si rammenta sono ad esclusivo e completo carico della Ditta;
- alla costituzione della garanzia definitiva nelle forme e con le modalità dettagliatamente specificate nell'art. 8 della presente lettera invito. Si rammenta che la mancata costituzione di detta garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'automatica acquisizione da parte del Comune di SCAFA della cauzione provvisoria versata;
- alla presentazione di una polizza di assicurazione di responsabilità civile verso terzi (in originale o copia autenticata) come previsto dal Capitolato d'appalto.
- alla comunicazione degli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche in adempimento dell'art. 3 della legge 136/2010 s.m.i..

Nel caso in cui la ditta non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti o manifesti la volontà di non voler eseguire l'appalto, l'aggiudicazione verrà revocata con automatico incameramento della cauzione provvisoria, salvo il diritto da parte del Comune di SCAFA al risarcimento di eventuali danni e l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue nella graduatoria.

## **14 - EFFETTI E VALIDITA' DELL'AGGIUDICAZIONE**

L'offerta è immediatamente impegnativa per l'Impresa, per effetto della sola presentazione del plico all'Ufficio Protocollo della C.U.C., la quale potrà eventualmente svincolarsi dalla stessa solo alla scadenza di 180 giorni dalla data di presentazione se, entro tale termine, il Comune di SCAFA non avrà ancora provveduto ad aggiudicare il servizio, mentre lo sarà invece per l'Amministrazione appaltante solo dopo l'aggiudicazione definitiva, da parte del Responsabile del Servizio competente e l'esecutività dei provvedimenti presupposti e consecutivi per l'espletamento della gara, compresa la verifica del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) e la Certificazione Antimafia.

## **15 - SUDDIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI**

Non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti.

## **16 - OFFERTE PARZIALI E/O CONDIZIONATE**

Non sono ammesse offerte parziali e/o condizionate e/o formulate in modo impreciso.

## **17 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice della Privacy) i dati personali forniti saranno raccolti presso il Comune di SCAFA e utilizzati ai fini della gestione del presente procedimento o di altre gare/trattative.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ai fini dell'adozione del provvedimento finale.



Il trattamento dei dati personali avverrà anche attraverso l'uso di strumenti informatici, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del Codice in materia di protezione dei dati personali.

I concorrenti godono del diritto di accesso ai dati, del diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in maniera non conforme alla legge, nonché del diritto di opporsi al trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento è il Responsabile del Settore Finanziario – Tributi e parte Amm.vo.

### **18 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 4 della L. 241/1990 e s.m.i. è \_\_\_\_\_ -

Telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Posta elettronica certificata: Comune SCAFA - protocollo@pec.comune.scafa.pe.it

### **19 - NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto nella presente lettera d'invito si fa espresso richiamo alle norme contenute nel capitolato di appalto, nel regolamento dei contratti, nonché a tutte le disposizioni legislative in vigore al momento della gara, o che saranno emanate nel corso della validità del contratto, in quanto applicabili.

**DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A  
CORREDO DELL'OFFERTA**

Alla Centrale Unica di Committenza  
SCAFA - TURRIVALIGNANI  
Piazza Matteotti, 5  
65027SCAFA (PE)

OGGETTO. CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E MEDIA INFERIORE (TEMPO PROLUNGATO) DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020.- Istanza di ammissione alla gara e connesse dichiarazioni articolo 80 del Decreto Legislativo 50/2016) CIG \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_  
residente in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_  
in qualità di - legale rappresentante - procuratore del legale rappresentante (allegare copia della procura) del concorrente (ditta, consorzio, associazione, ecc.)  
\_\_\_\_\_ con sede in  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n.  
\_\_\_\_\_, CAP \_\_\_\_\_, città \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_, PEC  
\_\_\_\_\_ in nome e per conto dello stesso

**CHIEDE**

di partecipare alla procedura negoziata indicata in oggetto.

A tal fine ai sensi degli articoli 46, 47 e 77-bis del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e successive modifiche, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

**DICHIARA:**

A) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e precisamente di non avere subito alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per aver commesso i seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti consumati

o tentati previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definite dall'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

B) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e precisamente che non sussistono a proprio carico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.

C) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 e precisamente che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti sulla base di quanto dettagliato nella norma citata.

D) di non incorrere in una delle situazioni costituenti motivo di D. Lgs. n. 50/2016 e precisamente:

a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;

b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. n. 50/2016;

c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità incluso l'aver cagionato significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero che abbiano dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione

ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;

d) che non sussiste una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 non diversamente risolvibile se non con la non partecipazione alla procedura di gara;

e) che non sussiste una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.Lgs. n. 50/2016 che non possa essere risolta con misure meno intrusive dell'esclusione dalla gara;

f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

i)  **(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti (qualora abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000):**

di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge n. 68/1999;

**(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000):**

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

la persistenza ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla Legge n. 68/1999 della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente;

l) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, o, pur essendone stato vittima di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, (salvo i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689);

m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti il fatto che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

**E) (in caso di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale)**

di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del RegioDecreto 16.03.1942, n° 267, giusto decreto del Tribunale di ..... (inserire riferimenti autorizzazione n°, data, ecc...) e di partecipare alla presente procedura di gara su autorizzazione del giudice delegato ....., sentita l'ANAC ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016; a tal fine allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186 bis.

**F) (in caso di fallimento)**

di trovarsi in stato di fallimento giusta sentenza del Tribunale di ..... (inserire riferimenti del fallimento n°, data, ecc...) e di partecipare alla presente procedura di gara su autorizzazione del giudice delegato ....., sentita l'ANAC ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016;

G)  che non vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della presente lettera d'invito (**NOTA:** queste persone devono compilare il successivo Modello A);

**oppure**

che vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della presente lettera d'invito; in tal caso dichiara quali sono i soggetti cessati dalla carica ed indica i loro nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza, le eventuali condanne penali comminate per reati di cui all'art. 80, comma 1 lett a), b), c), d), e), f), g), del D.lgs. n. 50/2016 e la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penale sanzionata degli stessi soggetti (**NOTA:** queste persone devono compilare il successivo Modello B):

H)  dichiara di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i;

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici, dopo tre anni da quando gli stessi hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione e quindi nel rispetto di quanto previsto dall'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i ;

I) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella **lettera d'invito- disciplinare di gara,**

J) di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento;

K) l'offerta economica presentata remunerativa giacché per la sua formulazione si è preso atto e si è tenuto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere effettuato il servizio;

L) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'effettuazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;

M) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante

N) che la PEC alla quale va inviata qualsiasi richiesta di chiarimenti, specificazioni che potrebbe eventualmente necessitare la Stazione appaltante ed al quale vanno inviate tutte le comunicazioni di cui all'art. 76 del D.lgs. n. 50/2016; è la seguente: PEC:

.....;

O)  autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

**oppure**

non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale;

P) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

Q) ai fini dell'applicazione delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 sull'importo garanzia provvisoria prevista dal punto 8 della lettera d'invito, di essere in possesso dei seguenti requisiti

.....  
.....  
.....

### DICHIARA INOLTRE

**Di possedere i seguenti requisiti di idoneità professionale come richiesti dal punto 6 del capitolato di gara:**

a)  di essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

**oppure**

b)  di essere iscritto nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa*

*è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia);*

**oppure**

c)  di essere iscritto

.....

**Di possedere i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria del punto 6 del capitolato di gara: (fatturato minimo annuo, di cui all'articolo 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., pari o superiore ad € 92.400,00, Iva esclusa).**

a) di avere realizzato un fatturato minimo annuo pari o superiore ad € 92.400,00, I.V.A. esclusa:





**Soggetti che rappresentano legalmente il concorrente  
(e socio unico persona fisica o socio di maggioranza)**

**D I C H I A R A Z I O N E  
(art. 80 del D.Lgs. 50/2016)**

Il/La sottoscritto/a..... nato/a il  
..... a ..... in  
qualità di..... del  
concorrente .....

**Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle  
sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e  
dichiarazioni mendaci**

**D I C H I A R A**

1. (barrare l'opzione che interessa) - art. 80 del D.lgs. 50/2016 :

di non avere un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 [ora D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, "Codice delle leggi antimafia", in particolare artt. 6 e 67];

di avere in corso .....

2. (barrare l'opzione che interessa) - art. 80 del D.Lgs. 50/2016:

di non aver subito sentenza di condanna passata in giudicato, 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;

di aver subito:

.....  
.....  
.....

3. (barrare l'opzione che interessa) - art. 80 del D.Lgs. 50/2016 :

di non aver subito sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati nell'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

di aver subito:

.....  
.....  
.....

Data .....

Il dichiarante

.....

(firmare e allegare la fotocopia non autenticata del documento di identità)

Ai sensi dell' art. 80 del D.Lgs 50/2016, il dichiarante << indica tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della NON MENZIONE >>.

**Soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente  
la data di pubblicazione del bando di gara**

**DICHIARAZIONE  
(art. 80 del D.Lgs. 50/2016)**

Il/La sottoscritto/a..... nato/a il  
..... a ..... in  
qualità di..... del  
concorrente .....

**Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle  
sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e  
dichiarazioni mendaci**

**D I C H I A R A**

che, dai certificati penali in nostro possesso, risulta che il sig.....  
nato a ..... il .....  
cessato dalla carica di .....  
in data .....,

1. (barrare l'opzione che interessa) – 80 del D.Lgs. 50/2016

di non aver subito sentenza di condanna passata in giudicato, 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;

di aver subito:

.....  
.....  
.....  
In questo caso sussiste la completa ed effettiva dissociazione del concorrente dalla condotta  
penalmente sanzionata in quanto .....

2. (barrare l'opzione che interessa) - art. 80 del D.Lgs. 50/2016:

di non aver subito sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione a  
un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari  
citati nell'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

di aver subito:

.....  
.....  
.....  
In questo caso sussiste la completa ed effettiva dissociazione del concorrente dalla condotta  
penalmente sanzionata in quanto .....

Data .....

Il dichiarante

.....  
(firmare e allegare la fotocopia non autenticata del documento di identità)

**Spett.le**  
**Centrale Unica di Committenza**  
**SCAFA – TURRIVALIGNANI**  
**Piazza Matteotti, 5**  
**65027 SCAFA (PE)**

**OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E MEDIA INFERIORE (TEMPO PROLUNGATO) DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020. - CIG \_\_\_\_\_**

### **OFFERTA TECNICA**

**TABELLA INFORMAZIONI PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO  
 RELATIVO AGLI ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI.  
 (Da compilare a cura della ditta partecipante barrando le caselle)**

Come indicato nel capitolato di appalto, art. 9, oltre ai 30 punti attribuibili al massimo in relazione all'offerta economica, verranno assegnati al massimo altri 70 punti per l'offerta tecnica. Per tale offerta, il punteggio verrà calcolato sommando i punti attribuiti dalla Commissione in base alle caselle che verranno barrate nella tabella di seguito indicata e alla dichiarazione successivamente riportata.

<b>ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI</b>	<b>SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)</b>
<b>1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 10</b>	_ <b>4 punti</b> = numero complessivo dell'organigramma aziendale ) _ <b>3 punti</b> = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale; _ <b>3 punti</b> = disponibilità di nutrizionista o dietologo	_____
<b>2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 28</b>	_ <b>0 punti</b> = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari _ <b>9 punti</b> = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione; _ <b>7 punti</b> = carne marchigiana dop; _ <b>5 punti</b> = pane a lievitazione naturale; _ <b>3 punti</b> = olio extravergine d'oliva ( 1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Scafa, fino ad un massimo di punti	_____

	4)	
<b>3. GIORNATA DEL BIOLOGICO</b> <b>Max punti 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ <b>10 punti</b> = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li> <li>_ <b>5 punti</b> = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li> <li>_ <b>2 punti</b> = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</li> <li>_ <b>0 punti</b> = assenza di giornata</li> </ul>	_____
<b>4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI</b> <b>Max punti 12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ <b>6 punti</b> = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</li> <li>_ <b>6 punti</b> = valutazione progetto integrativo di educazione alimentare da rivolgere agli alunni e ai docenti con personale specializzato;</li> </ul>	_____
<b>5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI</b> <b>Max punti 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ <b>10 punti</b> = effettuazioni mensili</li> <li>_ <b>5 punti</b> = effettuazioni trimestrali</li> <li>_ <b>2 punti</b> = effettuazioni semestrali</li> </ul>	_____

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella presente tabella di valutazione degli elementi qualitativi e gestionali costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In riferimento a quanto sopra dichiarato, il/la sottoscritto/a

.....  
 nato/a il .....a ..... in qualità  
 di .Legale rappresentante dell'impresa .....  
 conferito dei poteri di impegnare la società concorrente con sede legale nel Comune di  
 .....prov. .... CAP ..... Via .....n.  
 ..... Partita Iva ..... Codice Fiscale ..... Telefono  
 ..... Fax ..... E-Mail .....

**con espresso riferimento alla gara di cui all'oggetto,**

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del T.U. D.P.R. 445/2000, consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione verranno applicate ai sensi dell'articolo 76 dello stesso D.P.R. le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, uso o esibizione di falsi o contenenti dati non corrispondenti a verità,

#### D I C H I A R A

1) organigramma complessivo aziendale \_\_\_\_\_ (personale adibito al servizio alla data di sottoscrizione dell'offerta;

2) che le qualifiche e l'esperienza del personale adibito al servizio in appalto sono specificate nel prospetto seguente (**punto 1 tabella elementi qualitativi e gestionali**):

<b>Descrizione</b>	<b>Cuoca/persona dotata di esperienza almeno quinquennale</b>	<b>Cuoca/persona dotata di esperienza almeno ultraquinquennale</b>	<b>Nutrizionista o dietologo</b>
Cognome e nome			
Qualifica			
Titolo di studio			
Esperienza maturata nel settore (specificare i periodi e i datori di lavoro)			

3) di utilizzare i seguenti prodotti alimentari (punto 2 dello schema di offerta):

.....  
 .....

4) di acquistare presso le ditte ubicate nel territorio di SCAFA i seguenti prodotti alimentari (punto 2 dello schema di offerta):

.....  
 .....

5) di garantire l'utilizzo di prodotti ed ingredienti biologici certificati ( punto 3 dello schema di offerta) nel seguente modo:

.....

6) di effettuare, per il progetto di educazione alimentare e comunicazione rivolto agli alunni, famiglie e docenti (punto 4 dello schema di offerta), gli incontri nel seguente modo:

.....

7) di effettuare, le analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui pasti cucinati con indicazione comunque del laboratorio presso cui la ditta intende effettuare le analisi ( punto 5 dello schema di contratto), nel seguente modo:

.....

Data \_\_\_\_\_

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

\_\_\_\_\_

(timbro dell'Impresa e firma per esteso)

**Avvertenze:**

- la sottoscrizione della presente da parte del legale rappresentante della ditta non è soggetta ad autenticazione; ad essa si dovrà allegare unicamente la copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 45, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, PENA L'ESCLUSIONE;



Marca  
da  
bollo da  
€ 16,00

**Spett.le**  
**Centrale Unica di Committenza**  
**SCAFA – TURRIVALIGNANI**  
**Piazza Matteotti, 5**  
**65027 SCAFA (PE)**

**OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE (PREPARAZIONE, COTTURA, TRASPORTO, PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI) PER GLI ALUNNI, IL PERSONALE DOCENTE E IL PERSONALE SCOLASTICO AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E MEDIA INFERIORE (TEMPO PROLUNGATO) DEL COMUNE DI SCAFA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017-2018 (da Gennaio 2018), 2018-2019, 2019-2020 - CIG**

#### OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto ..... (1)

nato a ..... il .....

nella sua qualità di :

- titolare
- legale rappresentante
- procuratore speciale / generale
- (altro) ..... (2)

dell'impresa .....(3)

con sede in .....

la quale partecipa alla gara in oggetto:(4) .

- in forma singola
- quale capogruppo mandataria di consorzio o di Raggruppamento Temporaneo di Imprese già costituiti; .
- quale capogruppo mandataria di consorzio o di Raggruppamento Temporaneo di Imprese che si andrà a costituire;

#### OFFRE

per eseguire l'intero servizio oggetto di gara il prezzo, per ogni singolo pasto, €..... in cifre e in lettere

..... (5)

....., li .....

firma ..... (6)

(nel solo caso di consorzi o raggruppamenti di imprese non ancora costituiti, ex art. 37, comma 8, D. Lgs.163/2006) per la sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza delle imprese mandanti:(7)

firma ..... per l'impresa .....

firma ..... per l'impresa .....  
firma ..... per l'impresa .....

\*\*\*\*\*

1 Rappresentante legale di cui alla nota numero (2), per conto dell'impresa di cui alla nota numero (3).

2 Indicare la carica o la qualifica che conferiscono il potere di impegnare contrattualmente il concorrente.

3 Indicare l'impresa singola che partecipa individualmente; in caso di associazione temporanea o consorzio di imprese già costituiti indicare l'impresa capogruppo mandataria; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio di imprese non ancora costituiti (ai sensi dell'articolo 37, comma 8, D.Lgs.163/2006) indicare l'impresa alla quale sarà conferito il mandato collettivo speciale quale capogruppo mandataria, ai sensi dell'atto di impegno unito alla documentazione allegata all'offerta.

4 Indicare la forma di partecipazione, ricordando che un concorrente che partecipi nell'ambito di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio di imprese (anche se non ancora costituiti) non può partecipare alla gara in nessun'altra forma.

5 Il prezzo offerto, da indicare in cifre e lettere , è relativo alla base d'asta di Euro 4,40 a pasto singolo

6 Firma del soggetto di cui alla nota numero (1).

7 Barrare il rigo e tutta la parte che segue in caso di impresa che concorre in forma singola ovvero di raggruppamento temporaneo o consorzio di imprese già costituito formalmente con atto notarile.

I raggruppamenti temporanei di imprese e soggetti assimilati possono concorrere anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.

**SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO**

# ***RISCHI INTERFERENZIALI***

*(D.Lgs. n°81/2008 e s.m.i.)*

## ***DUVRI***

**DOCUMENTO UNICO**

**DI**

**VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI**

**TRA COMMITTENTE ED APPALTATORE**

*(D.Lgs n°81/2008; mod. ed Integra Legge n° 123/2007)*

Committente: *Comune di SCAFA (PE) - Piazza Matteotti, 5*

Oggetto dell'appalto: *APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA*

Ubicazione: *Scuola INFANZIA sita in Contrada Deontra e Scuola Media inferiore sita in Corso  
I° Maggio a Scafa (PE)*

Appaltatore: \_\_\_\_\_

SCAFA (PE), \_\_\_\_\_ 2017

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

## NUMERI TELEFONICI UTILI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA

La struttura della Committente è dotata di linea telefonica, num 085/8542252:

NUMERI ESTERNI	<u>Selezione diretta</u>
VIGILI DEL FUOCO	<u>115</u>
PRONTO SOCCORSO (AMBULANZA)	<u>118</u>
CARABINIERI	<u>112</u>
POLIZIA	<u>113</u>
GUARDIA MEDICA	<u>085/9898810</u>
USL POPOLI	<u>085/98981</u>

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	

## INDICE

<b>1.</b>	<b>PREFAZIONE</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>IDENTIFICAZIONE DELL'APPALTO</b>	<b>8</b>
<b>4.</b>	<b>IDENTIFICAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA SICUREZZA</b>	<b>9</b>
<b>5.</b>	<b>IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI</b>	<b>11</b>
<b>5.1</b>	<i>rischi specifici del luogo di lavoro della committente</i>	<b>12</b>
<b>5.2</b>	<i>rischi specifici della ditta appaltatrice</i>	<b>20</b>
<b>5.3</b>	<i>rischi da sovrapposizione delle attività (INTERFERENZIALI)</i>	<b>21</b>
<b>6.</b>	<b>NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA</b>	<b>23</b>
<b>6.1</b>	<b>Norme comportamentali di sicurezza</b>	<b>23</b>
<b>6.2</b>	<b>Comportamenti doverosi</b>	<b>24</b>
<b>6.3</b>	<b>Evacuazione in caso di emergenza</b>	<b>24</b>
<b>7.</b>	<b>CONCLUSIONI</b>	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFENTI</b>	<b>27</b>

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## 1. PRAFAZIONE

Ai fini della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, l'art. 26 del D.Lgs. n°81/2008 regola gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione.

Il presente documento è stato redatto al fine di ottemperare a quanto richiesto dal comma 3 dall'articolo 26 stesso., ai fini della valutazione dei rischi interferenziali.

Di seguito si riporta uno stralcio dell'art.26 del D.lgs. n°81/2008, che tra l'altro recita:

*1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:*

*a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:*

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

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

*b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.*

*2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:*

*a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*

*b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.*

*3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al*

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

*comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato agli atti di Gara per l'affidamento del Servizio di Refezione scolastica.*

*4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL).Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.*

*5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.*

[...]



<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## 2. INTRODUZIONE

La presente valutazione dei rischi interferenziali, è stata redatta in riferimento all'appalto relativo alla gestione del servizio di refezione scolastica per circa \_\_\_\_\_ pasti annui, che il Comune di SCAFA ha indetto, con Bando di gara di appalto, Determina Settore Finanze – Tributi e Parte Amm.vo n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.2017

In particolare il presente documento è stato redatto al fine coordinare le attività lavorative tra la committente, l'appaltatore ed eventuali terzi in modo da individuare, ridurre al minimo e gestire in sicurezza i rischi interferenziali derivati dalle interazioni tra i soggetti di cui sopra.

Il documento è stato redatto dalla struttura committente Comune di SCAFA, e sarà allegato al contratto di appalto che verrà stipulato tra le parti all'atto dell'affidamento dell'incarico di cui all'appalto stesso.

Il documento è redatto dalla committente, individuando i rischi propri che potranno essere presenti, e potranno interferire con le attività della stazione appaltante ed eventualmente con terzi.

In particolare i rischi interferenziali sono solitamente riconducibili a:

- ✓ rischi specifici presenti nel luogo di lavoro della ditta committente, ove è previsto che operino i lavoratori della ditta appaltatrice;
- ✓ rischi immessi dalla ditta appaltatrice/aggiudicataria in relazione alle specifiche attività da svolgere;
- ✓ rischi derivanti dalla sovrapposizione delle attività lavorative svolte contemporaneamente tra committente ed appaltatore, ovvero da utenti terzi, nei luoghi interessati dall'appalto stesso
- ✓ rischi derivanti da esecuzioni operative particolari che esulano dalle normali attività della committente e/o della ditta appaltatrice.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

In particolare il documento è strutturato al fine di:

- ✚ individuare e caratterizzare i centri di pericolo ed i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro della committente;
- ✚ identificare e valutare i rischi della ditta appaltatrice in funzione delle specifiche attività da svolgere;
- ✚ identificare e valutare i rischi interferenziali
- ✚ fornire le indicazioni operative da adottare per poter effettuare le attività lavorative in sicurezza;
- ✚ caratterizzare le modalità di evacuazione in caso di emergenza;
- ✚ specificare gli obblighi ed i divieti da osservare nell'area di lavoro;
- ✚ caratterizzare quant'altro possa essere necessario per coordinare ed assicurare una corretta cooperazione tra le varie attività svolte dalla ditta appaltatrice e dalla ditta committente al fine di garantire il più alto livello di sicurezza per tutti i lavoratori.

Da quanto espresso si evince la responsabilità da parte dei datori di lavoro, di cooperare per ridurre i rischi derivanti dalle rispettive attività lavorative concomitanti (rischi interferenziali).

Inoltre i datori di lavoro devono scambiarsi ulteriormente qualsiasi nuova informazione al fine di garantire un elevato grado di sicurezza dei lavoratori.

***Il presente documento è stato redatto dalla committente e sarà integrato con quanto fornito dalla ditta appaltatrice in sede di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio dei lavori.***

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

### **3. IDENTIFICAZIONE DELL'APPALTO**

Il comune di SCAFA ha indetto una gara di appalto avente per oggetto lo svolgimento del servizio mensa (preparazione, cottura, trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti) per gli alunni e il personale scolastico avente diritto della scuola dell'infanzia e della Scuola Media Inferiore (tempo prolungato) del Comune di SCAFA nel periodo A.S. 2017/2018 ( da Gennaio 2018), 2018/2019 e 2019/2020 (Giugno 2020).

Le attività e gli ambienti di lavoro di cui all'appalto devono essere effettuati nei locali mensa siti al piano primo della scuola dell'infanzia del Comune di SCAFA, sita in Contrada Decontra.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

#### 4. IDENTIFICAZIONE DEGLI ADDETTI ALLA SICUREZZA

Al fine di poter instaurare, tra la committente e l'appaltatore, rapporti di interscambio, di informazioni di interesse reciproco per la corretta gestione della sicurezza, di seguito si riportano, i relativi componenti incaricati a vario titolo della organizzazione della sicurezza.

Nella tabella che segue viene riassunta l'organizzazione del Servizio di Sicurezza del Comune di SCAFA:

<b>FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA (<i>Impresa Committente</i>)</b>			
<b>INCARICO</b>	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>INQUADRAMENTO</b>	<b>Recapito</b>
Datore di Lavoro	Giancola Maurizio	Sindaco	085-8541226

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b>	
	<b>D.Lgs. 81/2008</b>	

e della ditta appaltatrice: \_\_\_\_\_

<b>FIGURE GESTIONE DELLA SICUREZZA (<i>Impresa CAppaltatrice</i>)</b>			
<b>INCARICO</b>	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>INQUADRAMENTO</b>	<b>Recapito</b>
Datore di Lavoro			
Preposto			
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza			
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione			
Medico Competente			
Addetti alla squadra di Pronto Soccorso	<i>Sig.ri:</i>	Lavoratori	Interni all'azienda
Addetti alla squadra di antincendio ed evacuazione	<i>Sig.ri:</i>	Lavoratori	Interni all'azienda

Da compilare da parte della ditta Appaltatrice

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

## 5. IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI

Per la valutazione dei rischi si farà riferimento alla matrice gravita x frequenza.

### INDICE DI RISCHIO

<b>PROBABILITÀ</b>	EVENTO CON PROBABILITÀ MOLTO ELEVATA	4	4	8	12	16
	EVENTO PROBABILE	3	3	6	9	12
	EVENTO POCO PROBABILE	2	2	4	6	8
	EVENTO CON POSSIBILITÀ REMOTA DI ACCADERE	1	1	2	3	4
				1	2	3
			CONSEGUENZE DI LIEVE ENTITÀ	CONSEGUENZE DI MODESTA ENTITÀ	CONSEGUENZE DI UNA CERTA ENTITÀ	CONSEGUENZE DI GRAVISSIME ENTITÀ
			<b>GRAVITÀ</b>			

In relazione al valore degli indici ottenuti si individuano delle aree di rischio caratterizzate nel modo seguente:

<b>Indice di rischio R</b>	<b>livello di rischio</b>	<b>area di rischio</b>
<b>12-16.</b>	<b>MOLTO ALTO/ DI PERICOLO</b>	<i>In tale area è necessario intervenire immediatamente in modo da ridurre sia la probabilità che il danno potenziale. Occorre individuare e programmare interventi a breve termine.</i>
<b>6-9</b>	<b>ALTO/ DI ATTENZIONE</b>	<i>Area in cui è necessario individuare e programmare gli interventi migliorativi da attuarsi a medio termine. La situazione di pericolo va comunque tenuta sotto controllo.</i>
<b>3-4</b>	<b>LIEVE / DI GUARDIA</b>	<i>Questa è un'area destinata ai rischi con probabilità e gravità limitate. Tali rischi non destano particolare preoccupazione e si prevedono interventi migliorativi a lungo termine.</i>
<b>0-2</b>	<b>ACCETTABILE/ TRASCURABILE</b>	<i>I rischi che ricadono in quest'area derivano da pericoli potenziali trascurabili sia per frequenza che per gravità del danno già sufficientemente sotto controllo.</i>

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## **5.1 RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO DELLA COMMITTENTE**

### AREE DI LAVORO

Nella/e scheda/e seguenti saranno identificati e caratterizzati, il/i locale/i di lavoro di interesse per i lavoratori esterni, della ditta appaltatrice.

I lavoratori della ditta esterna possono accedere ai locali di interesse a seguito di adeguata informazione sui rischi presenti, mentre in alcuni locali il loro accesso può essere vietato in funzione del particolare rischio presente.

La collocazione delle diverse aree interessate dall'appalto sono quelle individuate nella planimetria allegata.



<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

**SCHEDA N. 1**

**Locale/i : Mensa - Refettorio**

riferimento planimetrico L1 (Piano TERRA )

<b>INFORMAZIONI PRIORITARIE</b>				
<b>SISTEMI DI EMERGENZA</b>				
<b>mezzi antincendio</b>		<b>mezzi di pronto soccorso</b>		<b>note</b>
sistema di allarme	(**)	cassetta di P. S.	<b>x</b>	-
rivelatori di fumo e fuoco		pacchetto di medicazione		
imp. spegnimento automatico		infermeria		
Estintori a polvere	<b>X (*)</b>	barella		
estintori a CO <sub>2</sub>	<b>X (*)</b>	attrezzature varie		
idranti		lavaocchi		
naspi		doccia		
attacchi autopompa VV.FF.				
attrezzature varie (ascia, coperta antifiamma, tuta, casco, ecc.)		Altro: _____		
numero telefonico preferenziale				
<b>MODALITA' DI EVACUAZIONE E SOCCORSO</b>				
<p>In caso di emergenza incendio intervenire per domare l'incendio solo se presente personale adeguatamente formato, in grado di gestire la situazione di emergenza e di usare i presidi antincendio.</p> <p>Ad ogni modo portarsi comunque all'esterno in luogo sicuro (area di assembramento) seguendo il percorso di evacuazione come indicato dalla segnaletica.</p> <p>In caso di infortunio del lavoratore dare l'allarme contattando i componenti del servizio di primo soccorso e antincendio e non rimuovere l'eventuale infortunato dalla posizione assunta se non si è capaci e preparati.</p> <p>Nei locali sono presenti estintori a polvere da 6 kg. nonché estintori a CO<sub>2</sub> da 5 kg. posizionati eventualmente in prossimità dei quadri elettrici.</p> <p>(*) presente all'interno.</p> <p>(**) in caso di emergenza è possibile dare l'allarme contattando il personale della scuola.</p>				
<p><b>La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie di emergenza</b></p>				

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

<b>AMBIENTE</b>			
<b>Situazione</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PERICOLI</b>	<b>RISCHIO R=PxG</b>
<b>Pareti e solaio</b>	La struttura portante è in muratura mediante l'impiego di mattoni pieni	Non si rilevano rischi particolari Rischio sismico	1 8
<b>Pavimenti</b>	La pavimentazione è realizzata in graniglia di marmo	Non si rilevano rischi particolari. Possibile pavimento sdruciolevole	4
<b>Scale e passaggi</b>	Sono presenti scale e passaggi realizzati in graniglia di marmo	Porre attenzione alle scale che possono presentarsi sdruciolevoli.	4
<b>Finestre</b>	Gli ambienti sono dotati di ampie finestre apribili in alluminio anodizzato e verniciato con presenza di vetri.	Non si rilevano particolari rischi dovuti all'apertura delle finestre, ovviamente presentando parti vetrate, queste possono infrangersi se urtate violentemente.	4
<b>Porte interne, esterne e di emergenza</b>	L'accesso al locale di lavoro avviene direttamente dall'esterno attraverso porte pedonabili. E' presente la porta con maniglione antipanico ed apertura verso l'esterno.	Non tutte le porte aprono nel verso dell'esodo	6
<b>Stoccaggio</b>	Si prevede lo stoccaggio dei prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice per cucinare. Il deposito avviene sulle mensole e negli stipiti	Collasso delle mensole e stipiti. Rispettare il carico ammissibile non riponendo materiale sulla parte superiore degli stipiti ma solo al loro interno.	6
<b>Condizioni ambientali</b>	Presenza di riscaldamento, con elementi posti a parete.	Non si rilevano rischi particolari	1
<b>segnaletica</b>	Nei locali è presente la segnaletica di sicurezza .	Rispettare quanto indicato e trasmesso dalla segnaletica stessa.	2

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

<b>IMPIANTI</b>			
<b>Situazione</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PERICOLI</b>	<b>RISCHIO</b> <b>R=PxG</b>
<b>Idrico</b> <b>E</b> <b>servizi igienici</b>	E' presente la linea di adduzione dell'acqua potabile ed acqua calda sanitaria. Con presenza dei servizi igienico – sanitari (lavabi, WC, ecc..).	Il pericolo di elettrocuzione è riconducibile alla linea di distribuzione ed alle prese presenti ed è comunque limitato in quanto sono presenti sistemi di sicurezza (interruttore differenziale ed impianto di terra).	6
<b>Elettrico</b>	L'impianto elettrico è in parte contenuto in cannette sottotraccia, ed è realizzato rispettando i criteri di buona tecnica. I punti di alimentazione sono a 220 V e sono dislocati uniformemente in tutti i locali.	Il pericolo di elettrocuzione è riconducibile alla linea di distribuzione ed alle prese presenti ed è comunque limitato in quanto sono presenti sistemi di sicurezza (interruttore differenziale ed impianto di terra).	6
<b>di illuminazione</b>	Sono presenti corpi illuminanti del tipo a incandescenza posti al soffitto ed in alcuni punti del locale è presente l'illuminazione localizzata.	Pericolo di elettrocuzione nel caso si intervenga in maniera non adeguata (es. sostituzione lampadine). Nel caso di interventi in area scarsamente illuminata o in emergenza dotarsi di luce portatile.	6
<b>di terra</b>	L'impianto elettrico è dotato di una linea di terra adeguatamente collegata a sistemi di scarico a terra (dispersori) opportunamente dimensionati e verificati.	La dislocazione ed il dimensionamento dei dispersori consente di scaricare le correnti in sicurezza.	4
<b>Contro le scariche atmosferiche</b>	Non è presente	La struttura è autoprotetta.	1
<b>Di aspirazione</b>	E' presente un sistema di aspirazione con presenza di cappa posizionata sui fornelli.	Pericolo di elettrocuzione	6
<b>Linee gas</b>	E' presenta la linea di adduzione del gas metano.	L'impianto è realizzato a norma ed è dotato di valvole di intercettazione Possibilità di fughe di gas metano.	6




<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

<b>IMPIANTI</b>			
<b>Situazione</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PERICOLI</b>	<b>RISCHIO R=PxG</b>
Ulteriori gas compressi	Non presenti	Non presenti	0
Di sollevamento (es. ascensori e montacarichi)	Non presenti	Non sono presenti particolari pericoli.	0

**PROCEDURE OPERATIVE E NORME COMPORTAMENTALI**

- ◇ I lavoratori delle ditte esterne non debbono assolutamente effettuare operazioni a caldo con presenza di sorgenti di innesco in prossimità di aree di accumulo e deposito dei combustibili, eventualmente ne ricorra la necessità sono tenuti a richiederne l'autorizzazione al personale del Comune di SCAFA.
- ◇ Se, in relazione alla specifica attività svolta da parte della ditta appaltatrice, l'illuminazione dell'ambiente di lavoro risultasse carente, si renderà necessario intervenire installando punti luce localizzati eventualmente anche del tipo portatile, tale situazione dovrà essere segnalata alla COMUNE DI SCAFA e non dovranno essere prese iniziative singole da parte della ditta appaltatrice senza il possesso di adeguate autorizzazioni.
- ◇ Gli interventi che pregiudicano, a causa delle attività svolte dalla ditta appaltatrice, il corretto funzionamento degli impianti presenti (elettrico, di illuminazione, quant'altro presente), devono essere resi noti alla committente COMUNE DI SCAFA in tempo utile per garantire, la tutela della sicurezza e salute dei lavoratori e la produttività.
- ◇ Osservare le indicazioni impartite dal personale tecnico del COMUNE DI SCAFA.
- Il lavoratori della ditta appaltatrice non dovranno accedere ad altre aree se non quelle autorizzate ed espressamente individuate nel presente documento e facenti parte dell'appalto.
- Eventualmente per l'accesso ad altre aree i lavoratori della ditta appaltatrice dovranno essere opportunamente **autorizzati** dalla committente COMUNE DI SCAFA.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

<b>ATTREZZATURE/MACCHINE</b>		<b>LOCALE L1</b>
<b>DESCRIZIONE</b>		
<p>Di seguito si riportano i rischi derivanti dall'uso delle attrezzature/macchinari di proprietà della stazione committente, presenti nell'ambiente di lavoro ed eventualmente utilizzati dall'appaltatore, che sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> piano cottura a n°4 fornelli alimentato a gas metano di rete;</li> <li> n°1 forni per la cottura dei cibi;</li> <li> aspiratore dei fumi dal piano cottura.</li> </ul>		
<b>Situazione</b>	<b>PERICOLI</b>	<b>RISCHIO</b> <b>R=PxG</b>
<b>Organi in movimento</b>	Quelli dell'aspiratore opportunamente confinati	2
<b>Parti in pressione</b>	No, tranne line a gas metano	2
<b>Incendio/esplosione</b>	Presenza di gas infiammabile (metano)	6
<b>Parti sotto tensione</b>	Tutte le attrezzature/macchine, alimentate ad EE, essendo protette dall'impianto di messa a terra, non presentano particolari pericoli se correttamente maneggiate ed utilizzate.	6
<b>Parti sporgenti/ Taglienti</b>	Le attrezzature/macchine non presentano utensili taglienti, inoltre i banchi da lavoro e le macchine sono caratterizzati dalla presenza di spigoli comunque arrotondati.	4
<b>Emissione sostanze pericolose</b>	In linea generale nelle normali condizioni di funzionamento, non sono presenti emissioni di sostanze pericolose. Si evidenziano fumi durante le fasi di cottura dei cibi.	2
<b>Parti calde</b>	Apparecchiature per la cottura, parti calde dei forni e fiamme libere dai fuochi del piano cottura.	6
<b>Parti fredde</b>	Interno dei frigoriferi.	1
<b>Rumore</b>	In relazione alle attrezzature e macchinari, il rumore è presumibilmente non rilevante, si prevede una esposizione equivalente giornaliera < 80 dB(A) Da valutarsi nello specifico da parte della ditta appaltatrice in funzione delle specifiche attrezzature e macchinari impiegati.	0

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

### **PROCEDURE OPERATIVE E NORME COMPORTAMENTALI**

- ◇ E' fatto divieto di effettuare interventi di modifiche, di manutenzione, ed interventi di qualsiasi genere sulle attrezzature e macchinari forniti dalla committente ed utilizzati dalla ditta appaltatrice ai fini dello svolgimento dell'incarico relativo all'appalto stesso.
- ◇ Ad ogni modo, le operazioni di intervento su qualsiasi impianto, macchinario, attrezzatura presente all'interno dell'area di lavoro interessato dall'appalto potrà essere effettuato solo dopo aver messo in sicurezza l'apparato. Tale operazione dovrà essere effettuata esclusivamente dal solo personale della COMUNE DI SCAFA su specifica richiesta della ditta appaltatrice.
- ◇ I lavoratori delle ditte esterne non dovranno azionare per nessun motivo le macchine, le attrezzature non di loro interesse a meno che non siano stati debitamente autorizzati dal personale della committente COMUNE DI SCAFA .
- ◇ I lavoratori esterni non sono abilitati all'utilizzo di altre attrezzature e macchinari presenti all'interno del locale e non oggetto dell'appalto, a meno di debita autorizzazione rilasciata della committente COMUNE DI SCAFA.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

SOSTANZE-PREPARATI-AGENTI CHIMICI			LOCALE L1		
IDENTIFICAZIONE		PERICOLI	frasi di rischio	consigli di prudenza	n. scheda
nome commerciale	stato fisico		(nota 1)	(nota 2)	(nota 3)
Gas metano CH <sub>4</sub>	gassoso	Con l'aria forma miscela esplosiva. Il prodotto è estremamente infiammabile. A concentrazioni elevate provoca asfissia per riduzione del tenore di ossigeno nell'aria.	<b>R12</b> Estremamente infiammabile	<b>S16</b> conservare lontano da fiamme o scintille - non fumare <b>S33</b> evitare l'accumulo di cariche elettrostatiche	
<b>Note:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>⊕ eventuali rischi da prodotti per la pulizia introdotti dalla ditta appaltatrice dovranno essere valutati specificatamente dalla ditta stessa;</li> </ul>					
<b>RISCHIO BIOLOGICO:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ da valutare dalla ditta appaltatrice per la presenza di derrate che potrebbero deteriorarsi.</li> </ul>					
<b>PROCEDURE OPERATIVE E NORME COMPORTAMENTALI</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>◇ L'utilizzazione nel locale di lavoro di sostanze e preparati ritenuti nocivi e/o pericolosi, introdotti nell'azienda da parte della ditta appaltatrice deve essere debitamente segnalata ed essere messa a conoscenza della Committente; altresì la ditta appaltatrice dovrà procedere ad una azione informativa di tutti i lavoratori della Committente che possono essere interessati all'esposizione di tali agenti chimici; dovranno altresì essere fornite le relative schede di sicurezza di tali agenti chimici – prodotti.</li> <li>◇ I contenitori utilizzati per le sostanze, devono riportare le etichette identificative con le prescritte nozioni di avvertimento, pericolo e consigli di prudenza.</li> <li>◇ Nel caso di emergenza, allontanare dalla zona, per quanto possibile, le attrezzature o sostanze che possono dare ulteriori pericoli (ad es. bombole, sostanze infiammabili, sostanze pericolose che ad esempio in caso di combustione possono dar luogo ad emissione di vapori tossici e nocivi).</li> <li>◇ Non utilizzare contenitori di fortuna/occasionalmente per contenere prodotti pericolosi.</li> </ul>					
<b><u>Per un maggior dettaglio della pericolosità dei prodotti presenti si rimanda alla consultazione delle singole schede di sicurezza riportate in allegato.</u></b>					

**NOTA 1:** le frasi di rischio corrispondenti alle sigle riportate, sono contenute nell'allegato 3

**NOTA 2:** i consigli di prudenza corrispondenti alle sigle riportate, sono contenuti nell'allegato 3



<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

## 5.2 RISCHI SPECIFICI DELLA DITTA APPALTATRICE

Nella tabella seguente si riportano un serie di pericoli che dovranno essere esaminati ed integrati da parte della ditta appaltatrice in relazione alle specifiche attività lavorative che saranno svolte presso la committente in funzione dell'oggetto dell'appalto stesso.

<b>Situazione</b>	<b>ESAME dei PERICOLI (*)</b>	<b>RISCHIO R=PxG</b>
Organi in movimento		
Parti in pressione		
Incendio/esplosione	Presenza di gas metano	6
Parti sotto tensione	Energia elettrica	6
Parti sporgenti/ Taglienti		
Presenza, impiego, emissione di agenti chimici pericolosi	Prodotti per la pulizia. Specificare:	
Parti calde	Piano cottura, Forni	
Parti fredde		
Rumore		
Vibrazioni		
Rischio elettromagnetico		
Radiazioni non ionizzanti		
Radiazioni ionizzanti		
Viabilità	Rischi derivanti dagli automezzi che trasportano le derrate all'interno dell'area della scuola	6

(\*) Da completare da parte della ditta appaltatrice

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

### 5.3 RISCHI DA SOVRAPPOSIZIONE DELLE ATTIVITÀ (INTERFERENZIALI)

In considerazione della situazione lavorativa presso la committente e da una analisi delle attività operative che la ditta appaltatrice dovrà svolgere, ovvero, tenuto conto che:

- i lavoratori della ditta esterna opereranno per la preparazione dei cibi all'interno del locale cucina;
- i lavoratori della struttura committente e gli alunni della scuola non accederanno al locale cucina;
- i lavoratori della ditta appaltatrice, gli operatori della committente e gli alunni, potranno interagire solo nel locale mensa;

si rilevano che i rischi interferenziali sono principalmente relativi alla fase di somministrazione dei pasti.

In particolare nella tabella seguente si evidenziano rischi interferenziali derivanti da una prima analisi, si rilevano le seguenti situazioni relative a rischi interferenziali come riportati in tabella.

<b>Valutazione dei rischi interferenziali (*)</b>				
<b>Situazione</b>	<b>Tipologia rischio</b>	<b>Descrizione Rischio</b>	<b>R=PxG</b>	<b>Misure da attuare</b>
Struttura, pavimenti, scale	Scivolamento	Caduta con contusioni, dovuto a pavimento bagnato in seguito alla pulizia dello stesso	2x2 = 4	Organizzare il lavoro al fine di evitare la sovrapposizione delle persone (lavoratori, operatori, alunni) con gli addetti alla pulizia. Ovvero segnalare e transennare le aree interessate da tali attività
Arredi tavoli, sedie	Urti con parti degli arredi	Schiacciamenti, contusioni, dovuti ad urti tra le persone e gli arredi stessi.	2x2 = 4	Organizzare le attività in modo da ridurre al minimo la presenza delle diverse persone (addetti alunni). Effettuare il ribaltamento delle sedie sui tavoli, in assenza di persone.
Impiego di sostanze chimiche (es. detersivi) durante le fasi di pulizia	Infortuni per schizzi di sostanze, inalazione, contatto con la pelle.	Danni agli occhi, irritazioni da contatto, allergia alle mucose, ecc...	1x3 = 3	Effettuare la pulizia dei locali/pavimenti in assenza di persone (Alunni, inservienti, ecc..) estranei.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	

<b><u>Valutazione dei rischi interferenziali (*)</u></b>				
<b>Situazione</b>	<b>Tipologia rischio</b>	<b>Descrizione Rischio</b>	<b>R=PxG</b>	<b>Misure da attuare</b>
Fase di somministrazione	Urti con parti degli arredi	Schiacciamenti, contusioni, dovuti ad urti tra le persone e gli arredi stessi.	2x2 = 4	Organizzare la somministrazione facendo in modo che gli alunni o siano ancora fuori da tale locale, ovvero siano seduti al loro posto
Trasporto derrate con automezzi	Investimento delle persone presenti nel piazzale	Schiacciamenti, contusioni, dovuti ad incidenti.	2x2 = 4	All'interno dell'area della scuola, gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno viaggiare a velocità non superiore a 5 km/h. Le operazioni di trasporto e scarico avverranno durante l'orario delle lezioni in modo tale che in tali area non siano presenti persone (inservienti ed alunni).

(\*) La valutazione sarà completata con la partecipazione della ditta appaltatrice prima di iniziare le relative attività concernenti l'appalto.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> D.Lgs. 81/2008	
--------------------------------------	--------------------------------	--

## 6. NORME GENERALI DI TUTELA E SICUREZZA

Per una migliore gestione della sicurezza in ambito lavorativo di seguito vengono riportati regole, divieti ed obblighi di carattere generale e norme comportamentali specifiche in funzione dell'attività svolta.

### 6.1 NORME COMPORTAMENTALI DI SICUREZZA

I lavoratori che operano all'interno delle strutture ai fini della tutela della propria salute e di quella degli altri debbono rispettare e seguire le indicazioni riportate di seguito, ossia:

- rispettare le indicazioni e le prescrizioni già riportate nelle precedenti schede in funzione dell'area di interesse in cui il lavoratore si trova ad operare.
- rispettare il contenuto della segnaletica installata in tutto i locali;
- è vietato correre all'interno delle aree di lavoro, a meno che non si verifichi una situazione di emergenza;
- è divieto di fumare e di utilizzare fiamme libere e fonti di calore e di innesco di qualsiasi genere nelle aree a rischio come indicato dalla cartellonistica e comunque nelle schede dei reparti;
- divieto di consumare cibi o bevande in aree non idonee con presenza di sostanze pericolose e rifiuti;
- divieto di accesso in locali od aree per le quali non si è autorizzati;
- non effettuare movimenti bruschi e pericolosi che possono creare disattenzione di altri lavoratori;
- è vietato effettuare lavorazioni a caldo che potrebbero produrre scintille ecc. in zone ove sono presenti sostanze infiammabili e comunque combustibili, come individuati da apposita segnaletica;
- non oltrepassare la parti transennate quando sono attuate;
- è proibito girare liberamente in altre aree della struttura per le quali non si è autorizzati;
- è obbligatorio restare nella zona assegnata dove si sta operando;
- Non bere alcol, non fare uso di stupefacenti, o medicinali che creano uno stato confusionale con conseguente diminuzione dell'attenzione sul lavoro;
- non è consentito utilizzare all'interno della struttura attrezzature/macchinari che non rientrino nei lavoro di appalto;
- ricordarsi di fare sempre attenzione relativamente alle apparecchiature utilizzate ai fini della salute e sicurezza delle persone;
- è consentito utilizzare attrezzature e/o impianti della ditta committente che rientrano nell'attività dell'appalto;
- l'uso di altre attrezzature/macchinari consentito solo a seguito di una preventiva e specifica autorizzazione firmata dal legale rappresentante della stazione appaltante.
- è vietato intervenire su qualsiasi parte dell'impianto/struttura se non debitamente autorizzati
- è vietato lavorare con indumenti insicuri per la specifica attività svolte all'interno della stazione appaltante in relazione al rischio residuo presente (ad esempio non sono consentiti camici o abiti che presentino parti svolazzanti, calzoncini corti, canottiere, ecc.);
- è vietato manipolare, manovrare, ed intervenire su macchine e/o parti di macchine, chiedere sempre l'intervento di un operatore addetto.

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <i>D.Lgs. 81/2008</i>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## 6.2 COMPORAMENTI DOVEROSI

Il seguito si riportano alcuni comportamenti doverosi di carattere generale., da osservare da parte della ditta appaltatrice, ovvero:

- formare ed informare i lavoratori sui rischi specifici presenti nel locale di lavoro;
- indossare abiti idonei al lavoro da svolgere ed atti a tutelare la sicurezza in relazione alle specifiche attività;
- indossare, se necessario o segnalato, i mezzi di protezione individuale (DPI) in relazione ai rischi residui;
- utilizzare solo attrezzi portatili alimentati a 220 V e a 24 Volt in luoghi bagnati e umidi;
- applicare le procedure aziendali di emergenza e di evacuazione in caso di incendio;
- riferire di ogni situazione di rischio, infortunio ecc.. al responsabile della committente;
- utilizzare i corridoi o i percorsi indicati per muoversi all'interno della struttura;
- utilizzare esclusivamente attrezzature sicure: in ogni caso il committente può ispezionare gli attrezzi usati e contestare quelli difettosi e/o insicuri, anche in relazione al rischio residuo presente sull'impianto;
- ogni dipendente dell'impresa esterna deve essere qualificato oltre che per l'attività svolta anche da punto di vista della sicurezza (formazione specificva);
- la zona di lavoro deve sempre essere mantenuta pulita, eliminando i rifiuti periodicamente;
- rimuovere ed allontanare qualsiasi attrezzo / utensile non sicuro;
- parcheggiare i veicoli nell'apposita zona individuata nell'area (parcheggi);
- non intervenire mai sulle attrezzature elettriche. Solo il personale qualificato è autorizzato ad effettuare interventi sugli impianti, come ad esempio rimuovere fusibili, riparare spine, cavi, motori elettrici e quant'altro.
- ogni elemento elettrico difettoso e/o obsoleto deve essere rimosso immediatamente;

## 6.3 EVACUAZIONE IN CASO DI EMERGENZA

Di seguito vengono riportate indicazioni per l'evacuazione in caso di emergenza.

- ✘ uscire dall'ambiente di lavoro non appena percepito il segnale di allarme (vocale, acustico e/o luminoso) avendo cura di chiudere le finestre e le porte, dopo aver accertato che nessuno permanga nel locale purchè lo stesso non comporti un aumento del rischio;
- ✘ non gridare "al fuoco" o al pericolo in generale (per non diffondere il panico);
- ✘ non correre. Percorrere ordinatamente le vie di esodo (provviste di luce di emergenza), seguendo la segnaletica di sicurezza (banda luminosa intermittente nei fabbricati a grande altezza e/o denso affollamento);
- ✘ seguire le indicazioni degli addetti alla squadra di evacuazione;
- ✘ durante l'evacuazione non portare con se oggetti che possono essere da intralcio e se possibile chiudere le porte che si attraversano;
- ✘ in presenza di fumo camminare abbassati (proteggendo il naso e la bocca con un fazzoletto, possibilmente umido);
- ✘ raggiungere le uscite di sicurezza (identificate con segnaletica) e portarsi all'esterno in luogo sicuro (punto di raccolta);
- ✘ durante l'emergenza non usare mai sistemi alimentati ad energia elettrica (es. ascensori).

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## 7. CONCLUSIONI

Il coordinamento e la gestione della sicurezza tra committente e ditta appaltatrice è di fondamentale importanza per la riduzione dei pericoli e la conseguente conoscenza dei rischi residui per i lavoratori.

I lavoratori non possono accedere in locali ed aree esterne per i quali non siano stati adeguatamente informati e formati sui rischi presenti.

La committente si riserva la facoltà di accertare in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune, il rispetto delle normative vigenti e disposizioni interne per la salute e sicurezza dei lavoratori.

In caso di violazioni a tali obblighi, la committente avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed anche di recedere al contratto senza corresponsione di risarcimento dei danni o indennità.

NOTA: *Il presente documento diventa completo ed operativo solo dopo la completa compilazione e valutazione dei rischi introdotti dalla ditta appaltatrice e tale valutazione potrà essere effettuata solo dopo aggiudicazione dell'appalto stesso e cooperazione tra i datori di lavoro del committente e della ditta appaltatrice.*

Per presa visione ed accettazione del presente documento (DUVRI)

<b>Figure</b>	<b>Nome e Cognome</b>
<i>Datore di lavoro - Sindaco</i>	Maurizio Giancola
<i>Responsabile del servizio di prevenzione e protezione</i>	Dr. Davide Antonelli (esterno)
<i>Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza</i>	Lucio Di Biase

SCAFA, LI 25.10.2017

**IL PRESENTE DOCUMENTO SARA' PERIODICAMENTE AGGIORNATO IN RELAZIONE A VARIAZIONI E/O SPECIFICHE ESIGENZE DELLE PARTI**

## 8 COSTI DELLA SICUREZZA PER RISCHI INTERFENTI

A seguito dell'analisi dei rischi interferenti compiuta si rileva che la corretta gestione degli stessi comporta un aggravio di spese minimo rispetto alla normale gestione della sicurezza della

<b>Comune di Scafa</b> Scafa (PE)	<b>DUVRI</b> <b>D.Lgs. 81/2008</b>	
--------------------------------------	---------------------------------------	--

ditta appaltatrice, difatti la gestione dell'emergenza, seppur da coordinarsi con le restanti figure presenti, non costituisce aggravio di attività, ma semplicemente una modifica delle procedure standard già richieste per la corretta gestione dei rischi propri dell'impresa appaltatrice.

Pertanto i costi della sicurezza per rischi interferenti vengono stimati in € 0,00.

**VERBALE DI CONSEGNA DEL DUVRI**  
**(D.Lgs. 81/2008)**

Con la presente il Sig. \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta \_\_\_\_\_

incaricato di effettuare i lavori di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

presso i locali della mensa della scuola dell'infanzia e media inferiore del COMUNE DI SCAFA siti  
in Contrada Decontra e Corso 1° Maggio

prende atto del presente DUVRI

ed accetta il documento, che gli viene consegnato, impegnandosi ad ottemperare a quanto  
previsto nel DUVRI stesso.

*La Committente*

\_\_\_\_\_

*Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione*

\_\_\_\_\_

*La ditta esterna*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *li.* \_\_\_\_\_