



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113-90744 Fax 0161/90868

PROGETTO DEL SERVIZIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio

Il servizio dovrà assicurare la ristorazione scolastica, quindi l'attività di mensa (provvista, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione dei singoli banchi prima e dopo i pasti, gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato degli stessi) per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa per l'anno scolastico 2023/2024.

Il servizio dovrà essere reso, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso la scuola primaria "G. Ballario" dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).

Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, nei giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione di pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura ad oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura autorizzato dell'operatore, ubicato nel territorio comunale, nella disponibilità della ditta appaltatrice (in proprietà o locazione) entro la data di stipula del contratto ed il trasporto dei pasti presso la scuola primaria di Alice Castello in Viale IV Novembre.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà far riferimento ai menù, alle tabelle dietetiche ed al calendario di stagionalità nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato speciale d'appalto ed in conformità a quanto previsto dal D.M. "Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare" 10/03/2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (c.d. CAM).

Il servizio comprende giornalmente:

- 1) acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro di cottura;
- 2) atteso che il pasto viene consumato dall'alunno al proprio posto, preparazione e igienizzazione dei singoli banchi, con stoviglie necessarie al consumo dei pasti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432), caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio. Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
- 3) veicolazione e distribuzione dei pasti con modalità in monoporzione individuale di primo, secondo e contorno, in vaschette dotate di coperchio in materiale biodegradabile e compostabile;
- 4) pulizia e sanificazione dei singoli banchi dopo i pasti, con detergenti conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti;
- 5) gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione.

A titolo indicativo il numero dei pasti da erogare per l'intero periodo di affidamento del servizio è di circa 5.000 (cinquemila) unità.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016: n. 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

L'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (oggi Autorità nazionale anticorruzione) il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 con la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e costi della sicurezza".

Per completezza, si riporta uno stralcio assai significativo della determinazione.

"Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo, previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 626/94 [oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008] del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi.

Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Le Stazioni Appaltanti hanno come unico riferimento per la redazione del DUVRI l'art. 7 del citato D.lgs n.626/94 [oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008] riguardante i contratti di appalto o contratti d'opera, che non fornisce indicazioni di dettaglio sulle modalità operative per la sua redazione.

Dal dettato normativo, tuttavia, discende che il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze.

In esso, dunque, non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

In assenza di interferenze non occorre redigere il DUVRI;

tuttavia si ritiene necessario indicare nella documentazione di gara (bandi, inviti e richieste di offerta) che l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

In tal modo, infatti, si rende noto che la valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze è stata comunque effettuata, anche se solo per escluderne l'esistenza.

Per quanto riguarda la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze, a mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;

immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;

esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;

derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Si rammenta che la circolare interpretativa del Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale n.24 del 14 novembre 2007 ha escluso dalla valutazione dei rischi da interferenza le attività che, pur essendo parte del ciclo produttivo aziendale, si svolgono in luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per la Stazione Appaltante di svolgere nei medesimi luoghi gli adempimenti di legge.

Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche).

In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

Per gli appalti di seguito riportati è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza:

la mera fornitura senza installazione, salvo i casi in cui siano necessarie attività o procedure suscettibili di generare interferenza con la fornitura stessa, come per esempio la consegna di materiali e prodotti nei luoghi di lavoro o nei cantieri (con l'esclusione di quelli ove i rischi interferenti sono stati valutati nel piano di sicurezza e coordinamento, come precisato nel seguito);

i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione appaltante, intendendo per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche non sede dei propri uffici;

i servizi di natura intellettuale, anche se effettuati presso la stazione appaltante.

La citata circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha poi chiarito che il DUVRI è un documento "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamenti a lavoratori autonomi.

L'aggiornamento della valutazione dei rischi deve essere inoltre effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

Nei contratti rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. n.494/96 [oggi sostituito dal d.lgs. 81/2008], per i quali occorre redigere il Piano di sicurezza e Coordinamento, l'analisi dei rischi interferenti e la stima dei relativi costi sono contenuti nel Piano di Sicurezza e Coordinamento e, quindi, in tale evenienza non appare necessaria la redazione del DUVRI.

Infine, si fa presente che il DUVRI è un documento tecnico, che dovrà essere allegato al contratto di appalto, poiché l'appaltatore dovrà espletare le attività ivi previste, volte alla eliminazione dei rischi.

Pertanto, esso va considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche, in quanto deve consentire pari accesso agli offerenti, non deve comportare la creazione di ostacoli ingiustificati alla concorrenza e deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara".

Rilevato che, in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, è stato redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI).

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Dall'analisi dei rischi da "interferenze" sviluppata al paragrafo precedente e visti i criteri proposti dall'Autorità, è possibile quantificare i costi necessari per scongiurare o almeno limitare i rischi interferenziali in euro 0,00 (zero).

Spesa per l'acquisizione del servizio

La stima del numero di pasti annuo da erogare è di circa 5.000 unità.

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell'IVA, a base della gara è fissato in euro 5,10, di cui euro 5,05, IVA esclusa, soggetti a ribasso d'asta e euro 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta sull'importo del singolo pasto.

Conseguentemente:

- l'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 25.500,00 (venticinquemilacinquecento/00) IVA esclusa e comprensivi di € 250,00 per oneri di sicurezza, per circa n. 5.000 pasti per l'intero periodo di affidamento del servizio;

- il valore complessivo del contratto da affidare ammonta a:

(numero dei pasti) x (costo unitario al netto degli oneri di sicurezza) = euro 25.250,00

A tale importo devono sommarsi:

gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di euro 250,00;

l'Imposta sul Valore Aggiunto di euro 1.020,00;

pertanto, il costo complessivo stimato del servizio a carico della stazione appaltante ammonta ad euro 26.520,00.

Capitolato speciale

Il capitolato speciale viene allegato al presente quale parte sostanziale ed irrinunciabile.

Disciplinare di affidamento

Il disciplinare di affidamento viene allegato al presente quale parte sostanziale ed irrinunciabile.

Schema di contratto

Lo schema di contratto non viene allegato, in quanto il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata attraverso il portale www.acquistinretepa.it con l'invio al sistema del Documento di Stipula generato dal MEPA sottoscritto con firma digitale.

Sulla base degli indirizzi espressi dall'Amministrazione Comunale, il presente progetto è stato elaborato e predisposto da Bolcato Antonella, funzionario della stazione appaltante, senza oneri per la stessa.

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi e Istituzionali
Antonella Bolcato

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2023/2024.



Indice

TITOLO I – DISCIPLINA

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

Articolo 2 – Normativa e rinvio

TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

Articolo 3 – Oggetto della prestazione

Articolo 4 – Durata del contratto

Articolo 5 – Stima della prestazione

Articolo 6 - DUVRI

Articolo 7 – Modalità dell'affidamento

Articolo 8 – Caratteristiche della prestazione

Articolo 9 - Organizzazione – Tipologia del servizio

Articolo 10 – Disciplina del servizio

Articolo 11 – Interruzione del servizio

Articolo 12 – Modalità di esecuzione del servizio criteri ambientali minimi "CAM"

Articolo 13 – Menù e variazioni

Articolo 14 – Pasti specifici

Articolo 15 – Caratteristiche degli alimenti

Articolo 16 – Preparazione e confezionamento dei pasti

Articolo 17 – Lavorazioni del giorno antecedente

Articolo 18 – Lavorazioni di giornata

Articolo 19 – Conservazione

Articolo 20 – Sistema HACCP

Articolo 21 – Controlli

Articolo 22 – Personale

Articolo 23 – Norme specifiche per le cooperative sociali

Articolo 24 – Addestramento, formazione e informazione

Articolo 25 – Disposizioni in materia di sicurezza

Articolo 26 – Spese a carico della ditta appaltatrice

Articolo 27 – Garanzia

Articolo 28 – Obblighi assicurativi

Articolo 29 – Osservanza norme e disposizioni

Articolo 30 - Esecuzione d'urgenza

Articolo 31 – Stipula del contratto e spese

Articolo 32 – Cessione e subappalto

Articolo 33 – Controversie

Articolo 34 – Modifiche ed integrazioni

Articolo 35 – Domicilio legale

Articolo 36 – Condizioni di pagamento

Articolo 37 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Articolo 38 – Osservanza Piano Prevenzione Corruzione

TITOLO III – NORME FINALI

Articolo 39 – Responsabilità della ditta appaltatrice

Articolo 40 – Disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice

Articolo 41 – Penali

Articolo 42 – Risoluzione del contratto

Articolo 43 – Informativa sul trattamento dei dati personali e consenso al trattamento

Articolo 44 – Norme di rinvio

Articolo 45 – Responsabile del procedimento

Articolo 46 – Allegati

TITOLO I – DISCIPLINA

Articolo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e consiste nella preparazione, trasporto e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria di Alice Castello ubicata in Viale IV Novembre.

Il presente Capitolato disciplina le caratteristiche qualitative, le specifiche tecniche e le modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica ed è parte del progetto del servizio a norma dei commi 14 e 15 dell'articolo 23 del Codice.

Articolo 2 – NORMATIVA E RINVIO

Il servizio di ristorazione in oggetto è regolato dal presente Capitolato e dal documento "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.134 del 11/06/2010, e dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte, nonché dai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) approvati con D.M. 65 del 10.03.2020.

La disciplina della procedura di affidamento è contenuta nel documento denominato "*disciplinare*", disciplina che qui si intende integralmente riportata e trascritta.

Per tutto quanto non previsto in tali documenti, si rinvia al decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 "Codice dei contratti pubblici", nonché ai provvedimenti attuativi del Codice medesimo e ad ogni altra norma regolatrice degli appalti pubblici.

TITOLO II – CONTENUTI TECNICI

Articolo 3 – OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio di cui al presente capitolato consiste nella preparazione e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria di Alice Castello, sita in Viale IV Novembre, con le modalità e la frequenza più avanti descritta.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere reso, per l'intera durata dell'anno scolastico, presso la scuola primaria "G. Ballario" dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di estendere il servizio agli stessi prezzi e condizioni all'eventuale centro estivo.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione di pasti, con il sistema del legame fresco-caldo (modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura ad oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura autorizzato dell'operatore ubicato nel territorio comunale, nella disponibilità della ditta appaltatrice (in proprietà o locazione) entro la data di stipula del contratto ed il trasporto del cibo presso i locali della scuola primaria di Alice Castello in Viale IV Novembre.

Per il servizio richiesto si dovrà far riferimento ai menù ed alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato nonché alle materie prime aventi le caratteristiche merceologiche indicate nel successivo art. 15 e nel rispetto dei criteri ambientali minimi richiamati all'art. 2 del presente capitolato.

Il quantitativo dei pasti verrà comunicato giornalmente alla ditta appaltatrice in base alle presenze effettive.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare nel corso del servizio, in occasione di momenti di verifica, variazioni ai generi alimentari previsti nel menù, qualora venissero richiesti dall'Autorità sanitaria o comunque al fine di migliorare la qualità del servizio.

Il servizio comprende giornalmente:

- 1) acquisto delle materie prime, preparazione e cottura dei pasti nell'apposito centro di cottura;
- 2) atteso che il pasto viene consumato dall'alunno al proprio posto, preparazione e igienizzazione dei singoli banchi, con stoviglie necessarie al consumo dei pasti (a titolo esemplificativo e non esaustivo: bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432), caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio. Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
- 3) veicolazione e distribuzione dei pasti con modalità in monoporzione individuale di primo, secondo e contorno, in vaschette dotate di coperchio in materiale biodegradabile e compostabile ;
- 4) pulizia e sanificazione dei singoli banchi dopo i pasti, con detergenti conformi alla specifiche tecniche dei CAM pertinenti;
- 5) gestione dei rifiuti con raccolta e conferimento differenziato negli appositi contenitori e smaltimento dei rifiuti speciali connessi alla ristorazione.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016: n. 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta appaltatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, e dalle migliorie proposte in sede di offerta.

Tutte le spese nessuna esclusa, relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta appaltatrice.

Articolo 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto è aggiudicato per l'anno scolastico 2023/2024 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico ufficiale approvato dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole

(dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno).

Il servizio s'intende operante dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).

Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, nei giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.

Il contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, potrà essere prorogato, alle stesse condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e per un periodo non eccedente un semestre, ovvero per altre circostanze speciali, non prevedibili all'atto della sua sottoscrizione, secondo la normativa vigente al momento dell'approvazione della proroga. Il pagamento sarà commisurato al periodo di svolgimento del servizio, in misura proporzionale al costo di aggiudicazione del presente appalto.

La ditta appaltatrice è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto in scadenza, nessuna esclusa.

Dal giorno dell'effettivo inizio del servizio, anche se antecedente alla sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario assumerà la completa responsabilità del servizio.

Ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 si precisa che il Comune di Alice Castello si riserva la facoltà di autorizzare l'inizio delle prestazioni oggetto del presente appalto anche in pendenza della stipula del contratto.

L'aggiudicatario, allo stesso modo, si impegna ad iniziare il servizio anche in pendenza di contratto.

Nel caso in cui si rendesse necessario, in corso d'esecuzione, un aumento o una diminuzione del servizio, l'aggiudicatario è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto alle stesse condizioni del contratto. Oltre tale limite, l'aggiudicatario ha diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto.

In questo caso, la risoluzione si verifica di diritto quando l'aggiudicatario dichiara al Comune di Alice Castello che di tale diritto intende avvalersi. Qualora l'aggiudicatario non si avvalga di tale diritto è tenuto ad eseguire le maggiori o minori prestazioni richieste alle medesime condizioni contrattuali. L'incremento o la riduzione del corrispettivo saranno determinati in base ai prezzi di aggiudicazione del servizio in essere.

Il Comune si riserva la facoltà di disdire in qualsiasi momento il servizio appaltato dandone comunicazione all'appaltatore mediante PEC con un preavviso di giorni dieci.

In caso di grave inadempienza si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto previo preavviso di giorni dieci mediante PEC.

Articolo 5 – STIMA DELLA PRESTAZIONE

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato alla ditta appaltatrice entro le ore 9,15 dei giorni di esercizio della mensa.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa.

Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica. In tali casi la ditta appaltatrice ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti è di circa 5.000 (cinquemila), ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Si precisa che, nell'eventualità di una nuova emergenza epidemiologica da Covid_19 o altro, il concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla procedura di affidamento, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

Il canone d'appalto è la risultante del corrispettivo unitario di ciascun pasto per il numero di quelli effettivamente preparati nelle giornate di svolgimento del servizio.

Con tale canone la ditta appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere e pretendere dall'Ente per i servizi di che trattasi e di quant'altro sia connesso e/ conseguente agli stessi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

L'importo a base d'asta viene stabilito in euro 5,10 a pasto IVA esclusa, di cui euro 0,05 per oneri di sicurezza ed euro 5,05 soggetto a ribasso.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Gli importi a base d'asta influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a:

- 5,05 iva esclusa, soggetto a ribasso ed euro 0,05 oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Conseguentemente, l'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 25.500,00 (venticinquemilacinquecento/00) IVA esclusa e comprensivi di € 250,00 per oneri di sicurezza, per circa n. 5.000 pasti per l'intero periodo di affidamento del servizio.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta appaltatrice sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di procedura R.d.O. per ciascun pasto erogato.

La ditta appaltatrice sarà pagata in rate mensili posticipate a 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura al protocollo del Comune.

Il prezzo dell'aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio.

Articolo 6 – DUVRI

Si precisa che a seguito dell'analisi dei rischi da "*interferenze*" è stato redatto il DUVRI Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), allegato al presente capitolato (allegato D) dal quale emerge che, sulla base dell'analisi effettuata si ritiene che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel documento non comportino costi di sicurezza aggiuntivi.

Pertanto i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'appalto sono pari a zero.

Articolo 7 – MODALITÀ DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento avverrà mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 nonché ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. a) della legge 120/2020, come modificato dalla legge 108/2021, tramite MEPA con RDO (Richiesta di offerta) ad operatori economici, individuati sulla base di indagine di mercato. L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3 lett. a) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Articolo 8 – CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE

La ditta appaltatrice provvederà:

- alla preparazione dei pasti con il sistema del legume fresco-caldo, mediante acquisto delle derrate da parte della stessa e cottura dei pasti presso le cucine autorizzate, ubicate sul territorio comunale, all'interno di locali cucina idonei ed in tutto conformi alla normativa vigente, nel rispetto del menu e delle

tabelle merceologiche con relative grammature regolarmente controllati e visti dal servizio ASL di competenza;

- a trasportare i pasti, in adeguati contenitori presso la mensa della scuola primaria di Alice Castello in Viale IV Novembre;

- a distribuire i pasti agli utenti, ritirando i contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consumati;

- allo sgombero ed alla rimozione dei rifiuti dai banchi di scuola, alla loro pulizia e sanificazione;

- all'avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti.

Articolo 9 - ORGANIZZAZIONE – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

a) Qualità del servizio

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

L'uso dei vegetali in scatola va limitato ai soli pomodori pelati.

Non sono consigliati i prodotti a base di glutammato monosodico come i dadi, gli estratti per brodo.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la ditta appaltatrice è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

b) Organizzazione del servizio.

I pasti dovranno essere prodotti per gli alunni della scuola primaria nonché per il personale docente della scuola suddetta che per esigenze di orario ne facciano richiesta.

Le presenze in mensa verranno comunicate giornalmente entro le ore 9,15.

I pasti dovranno essere prodotti nelle quantità richieste e somministrati nelle ore prestabilite.

La ditta appaltatrice dovrà eventualmente fornire:

- diete speciali personalizzate per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico;

- diete speciali per esigenze religiose previa richiesta scritta da parte dell'utente.

La ditta appaltatrice è tenuta ad individuare al suo interno un responsabile che sarà la figura di riferimento del servizio, dandone comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

c) Trasporto derrate e pasti.

La ditta appaltatrice dovrà trasportare e consegnare i pasti con veicoli muniti di requisiti, previsti dall'articolo 43 del DPR 327/1980 e dal Regolamento (CE) n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase trasporto, sono quelle fissate dall'articolo 31 del DPR 327/1980.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alla scuola primaria dovrà essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere periodicamente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

d) Rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Articolo 10 – DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Per l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del presente capitolato. Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati in appalto. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le circostanze accertate alla ditta appaltatrice per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

Il personale incaricato dalla ditta appaltatrice del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Articolo 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione Comunale e della ditta appaltatrice, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Articolo 12 – Modalità di esecuzione del servizio criteri ambientali minimi "CAM"

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere conforme a quanto previsto dal D.M. "Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare" 10/03/2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (c.d. CAM).

Articolo 13 - MENÙ E VARIAZIONI

La preparazione dei pasti giornalieri deve rispettare i menù allegati al presente capitolato (allegato A).

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

- guasto dell'impianto da utilizzare per la realizzazione dei pasti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione Comunale.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal committente.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

In tal caso la ditta appaltatrice adotta la variazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico, a seguito del conseguimento di apposito visto da parte dell'ASL.

Il pasto giornaliero pro-capite sarà costituito da:

- primo, secondo, contorno, acqua, pane, frutta (o yogurt).

I pasti dovranno essere preparati come da tabella grammature (Allegato B) e menù giornaliero (Allegato A) vistati dall'ASL, seguendo la stagionalità dei prodotti (Allegato C).

Eventuali variazioni, nonché la periodicità o la frequenza delle stesse dovranno preventivamente essere concordate tra le parti; tutti i prodotti utilizzati, per la confezione dei pasti dovranno possedere i requisiti previsti dal presente capitolato.

Variazioni straordinarie del menù saranno consentite solo in caso di guasti o interruzioni dell'energia che rendano inutilizzabili gli impianti cucina o di conservazione dei prodotti deperibili o per altri motivi di forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice.

Nel caso, la stessa dovrà tempestivamente avvertire l'Amministrazione Comunale della variazione. Quindi, dovrà produrre entro cinque giorni, naturali e consecutivi, adeguata e motivata relazione sull'accaduto.

Articolo 14 – PASTI SPECIFICI

La ditta appaltatrice deve assicurare, per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose, su richiesta scritta dei genitori la sostituzione di alcuni alimenti (ad esempio: carne di maiale) o la fornitura di un menù differente (ad esempio: vegano o vegetariano).

La ditta appaltatrice deve assicurare le variazioni del menù imposte da particolari patologie (ad esempio: diabete, morbo celiaco) attestata da certificazione medica.

Infine, la ditta appaltatrice assicura la somministrazione di pasta in bianco, o di un'analogia pietanza calda ad alta digeribilità, in caso di richiesta scritta dei genitori per indisposizione dell'alunno, che deve pervenire entro le ore 9,15 della mattina. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.

Articolo 15 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari

- Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alice Castello.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Alice Castello.

- Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

- È compito della ditta appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Amministrazione Comunale la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

- Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

- La ditta appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al Regolamento CE n. 853/2004 ed eventuali dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro Cottura e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.

- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.
- È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.
- Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.
- Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.
- I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella ristorazione collettiva oggetto del presente capitolato, la ditta appaltatrice dovrà fornire, su richiesta degli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

Gestione delle materie prime

- Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.
- Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Tracciabilità

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La ditta appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro Cottura fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte dell'Amministrazione Comunale.

Etichettatura

Le derrate alimentari utilizzate dalla ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Prodotti surgelati

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n° 110 e succ. mod.

- Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.
- Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.
- Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.
- I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.
- Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:
 - denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato"
 - data di produzione di facile lettura
 - il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore
 - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione
 - l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso
 - l'indicazione del lotto.
- Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
 - presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
 - presentino confezioni rotte.
- I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

- Utilizzo

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

Prodotti dietetici

- L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.
- I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.
- Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.
- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica Regione Piemonte.
- Capitolato Speciale di Appalto del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alice Castello.

Conformità degli alimenti

La ditta appaltatrice si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

La ditta appaltatrice si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili e delle stoviglie nonché ad usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale. L'appaltatore dovrà seguire scrupolosamente il piano di autocontrollo di cui al D. Lgs. 155/97 e ss.mm.ii. e dovrà essere in grado di fornire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, oltre che degli Uffici sanitari competenti, la documentazione precisa al riguardo. In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, l'Amministrazione Comunale si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico della ditta appaltatrice qualunque sia l'esito delle analisi effettuate. Tali analisi potranno essere commissionate dall'Amministrazione Comunale in ogni caso, per ragioni di controllo, prevedendo i relativi costi a proprio carico.

CARNI BOVINE E SUINE

E' richiesto l'utilizzo di carni di animali, allevati e macellati in Italia (indicazione origine italiana), con preferenza per gli allevamenti della Regione Piemonte.

Tali carni devono inoltre:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;

- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso, con presenza del bollo sanitario;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri, trasversali, % di grasso di copertura), in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate, - 15° C per le carni congelate e -18° C per le carni surgelate;
- avere, alla consegna, almeno il 70% di vita residua.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente :

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CEE:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure E (carcasse di altri animali femmine),
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Non è consentito l'impiego di carni di sanato.

Possono essere utilizzate carni ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno, ma non inquadrabili nella categoria "vitello".

Le carni, in ogni caso, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- riportare, sulla documentazione commerciale di accompagnamento, la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione;
- riportare sull'etichetta:
 - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento:
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
 - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
 - il lotto di produzione (se necessario).

Per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:

- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Rispetto ai caratteri organolettici, deve essere data la garanzia di:

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto.

La documentazione commerciale di accompagnamento dei prodotti a base di carne deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. Il bollo sanitario deve essere presente sul prodotto o sulla confezione.

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario) e le modalità di conservazione.

Non si accettano per alcun motivo carni bovine/suine surgelate.

La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua tritatura, il mattino stesso del consumo.

- Tagli richiesti per carni bovine

Quarto posteriore:

- Filetto, controfiletto, fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce-geretto Quarto anteriore:

- Cappello da prete, reale, fesone di spalla, geretto anteriore, punta – fiocco, brione, fusello.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

- Tagli richiesti per carni suine

Carrè o lombate o lonza.

- Conservabilità

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore ai 15 giorni.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;

- essere di classe A ai sensi del Reg. CEE;

- se commercializzate selezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;

- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo e busto) e, se congelate, confezionate;

- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i – 15° C per le carni congelate, -18° C per le carni surgelate;

- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe.

E' altresì necessaria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici rileva:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;

- l'assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;

- che le carni siano perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;

- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

- Tagli richiesti

Si richiedono polli a busto completamente sviscerati, di peso compreso fra 2.0 e 2.2 Kg.

Si richiedono inoltre i seguenti tagli commerciali:

Cosce di pollo:

- dette anche fuselli, fusi o perine

- devono essere di pezzatura omogenea

Anche di pollo:

- denominazione commerciale: sovracosce

- devono essere di pezzatura omogenea

- la pelle non deve essere presente in eccesso

Petti di pollo:

- denominazione commerciale: petto con forcilla

Fesa di tacchino

- denominazione commerciale: filetto o fesa

Tacchino per spezzatino:

- polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della vigente normativa;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C per le carni refrigerate e i -15° C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%.

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione.

E' obbligatoria la presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi).

L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello può far parte di una etichetta distinta.

Rispetto ai caratteri organolettici, rilevano:

- l'assenza di odori e colorazioni anomali;
- che le carcasse siano perfettamente spellate ed sviscerate, prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- l'assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate

PROSCIUTTO COTTO

I prodotti interi cotti (solo prosciutto di coscia) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%; e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori e colorazioni anomale;
- assenza di rammollimenti;
- assenza di liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
 - essere etichettati ai sensi dei Regolamenti CE;
 - se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento CE;
 - se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
 - avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

Il pesce deve essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato. Inoltre, deve essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti;
- non presentare odori.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve essere intero, di alta qualità e:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della vigente normativa;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità. La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare la riproduzione del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di spedizione. L'etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per gr sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70%;
- non presentare odori, sapori e colorazioni anomale, muffe e contenere lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C; avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italic, ecc.) devono:

- essere esenti da additivi;
- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;

- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua alla consegna superiore al 70% e possedere i seguenti caratteri organolettici:
- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
- assenza di occhiature;
- consistenza caratteristica del prodotto;
- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

E possedere i seguenti caratteri organolettici:

- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
- assenza di muffe;
- assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla vigente normativa.

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto, senza grassi aggiunti;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- possibilmente singolarmente confezionato;
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:

farina di grano tenero di tipo 00,0, 1 e integrale, nei tipi:

- pane di tipo 00
- pane di tipo 0
- pane di tipo 1
- pane di tipo integrale.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto, nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Sulla distinta di accompagnamento devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

PASTA PER PIZZA

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 27 febbraio 1996, n° 209 (riguardante l'aggiunta di grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva) e succ. mod. (D.M. 30 aprile 1998, n° 250).

- Ingredienti

Farina "0", mozzarella di vacca, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, acqua, sale marino.

Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine.

- Caratteristiche generali

La produzione deve essere di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme, inoltre la pizza non deve presentare zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti.

Le teglie di cottura devono possedere un ottimo stato di igiene, non presentare ruggine né fessure o scalfitture.

- Imballi

La pizza deve essere alloggiata in teglie gastronomiche di acciaio inox.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- Preconfezionati in piccole unità;

- Preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- Preconfezionati;

- Preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunta di oli e grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche, con o senza ripieno, devono:

- Essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

- Essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;

- pasta secca o fresca all'uovo;

- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;

- pasta secca o fresca all'uovo, anche se speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne deve esser presente il prescritto bollo sanitario.

Le paste fresche, con o senza ripieno, devono essere mantenute a temperatura non superiore a +10°C.

RISO

Il riso deve:

- essere il tipo raffinato, integrale o parboiled;

- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;

- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.

ORZO PERLATO E CEREALI IN GRANI

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa e avere granella uniforme, integra e pulita. Non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. La granella d'orzo perlato deve risultare arrotondata, di colore giallo-paglierino.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere:

- preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- preparati con almeno l'80% di patate;
- senza additivi alimentari aggiunti;
- a temperatura di conservazione possibilmente non superiore a + 4°C.

OLI VEGETALI

Si richiedono oli vegetali:

- preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;
- rappresentati dalle seguenti categorie:
 - ☒ olio extra vergine di oliva di produzione nazionale, con acidità non superiore a gradi 1% in peso, espressa in acido oleico;
 - ☒ olio di semi di arachide, ammesso esclusivamente per le frittiture.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;
- di raccolta non superiore a un anno.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Tali prodotti dovranno:

- essere sani, puliti e al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria; essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Deve essere conforme alla vigente normativa.

Per gli usi da tavola è richiesto il sale iodurato e/o iodato.

ALIMENTI SURGELATI

Devono risultare conformi alla vigente normativa, in preconfezioni originali sigillate, di contenuto tale da evitare avanzi.

La temperatura di conservazione non potrà essere superiore a -18°C.

Non è ammesso l'uso di carni surgelate, di qualsiasi genere. Sono viceversa ammessi i seguenti alimenti, specie se fuori stagione, purché surgelati all'origine: piselli, spinaci e costine, verdure per il minestrone, pesce.

ORTAGGI IN SCATOLA

E' ammessa unicamente la fornitura in scatola dei pomodori pelati, specie se fuori stagione.

FARINA

La farina deve essere di grano tenero tipo "00", con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze imbiancanti e farine di altri cereali oppure sostanze estranee.

TONNO IN SCATOLA

- Requisiti di legge

Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa.

- Caratteristiche

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie, di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di tonno.

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o extravergine o al naturale. È vietato l'impiego di tonno in olio di semi e di conservanti.

L'olio deve riempire la scatola ed essere limpido e trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (1.5 – 2 %).

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione ed essere di prima scelta.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, porzioni di pinne, frammenti di frattaglie o altro materiale estraneo.

Odore, colore e consistenza devono essere come di seguito descritto:

- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione;

- colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme di tonalità variante da rosa o rosso bruno secondo la specie e non deve presentare altre colorazioni anomale;

- consistenza: i fasci muscolari devono essere interi, della consistenza caratteristica e disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono esserci briciole in quantità superiori al 18 %; nella confezione i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di contenitore.

- Imballi

Il tonno deve essere acquistato in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazioni.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

- Confezioni

Il quantitativo deve essere tale da soddisfare le necessità di consumo giornaliero senza determinare avanzi di confezioni aperte.

Tutti gli altri alimenti elencati nell'allegato menù e gli ulteriori eventuali che venissero richiesti dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

E' vietato l'utilizzo di prodotti O.G.M., di prodotti che abbiano subito processi di scongelamento, di prodotti in confezioni non integre.

Articolo 16 - PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;

- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

I contenitori termici adibiti al trasporto del cibo e tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e saranno forniti dalla ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La ditta appaltatrice deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in sacchetti sigillati.

Articolo 17 – LAVORAZIONI DEL GIORNO ANTECEDENTE

Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti lavorazioni: mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;

pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;

cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successive conservazioni in luogo asciutto e riparato;

cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura; il processo di abbattimento dovrà essere completato entro trenta minuti dalla cottura con il raggiungimento di 10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti; non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

Articolo 18 – LAVORAZIONI DI GIORNATA

Nel giorno della distribuzione dei pasti, la ditta appaltatrice potrà svolgere le seguenti preparazioni:

ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed, eventuale, cottura;

preparazione del pane;

impanatura, che non può protrarsi per più di un'ora;

macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;

cottura degli alimenti in modo che non trascorrono più di una o due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".

La ditta appaltatrice si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovracottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

Articolo 19 – CONSERVAZIONE

La ditta appaltatrice ne è responsabile ed assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini e frigoriferi, ben ventilati ed illuminati e che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia ad adeguata temperatura di conservazione.

Articolo 20 – SISTEMA HACCP

È fatto obbligo all'Appaltatore nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotato di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato.

L'Impresa si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di procedura di affidamento.

Articolo 21 – CONTROLLI

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, con proprio personale autorizzato effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale ed alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento alla qualità ed alle grammature dei pasti.

La ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi o regolamenti, nonché al capitolato, o sia verificato lo scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto alla ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornirà una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà le penali indicate nel presente capitolato.

La Commissione Mensa dovrà vigilare sulla qualità del cibo, sul gradimento dei bambini, sulle condizioni igienico-sanitarie del locale mensa.

I menù autorizzati potranno essere oggetto di verifica da parte della Commissione stessa.

Ogni eventuale variazione ai menù proposti, ogni anomalia riscontrata sulla qualità del cibo, ogni problematica legata ai locali o al personale addetto al servizio dovrà essere comunicata al responsabile del servizio del Comune, il quale si attiverà contattando i soggetti interessati ed intervenendo con gli adempimenti necessari: ASL, ditta appaltatrice

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e della rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere in ogni momento l'intervento dell'ASL per il controllo del menù e della situazione igienica complessiva. Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta appaltatrice dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti e/o sostituirla immediatamente: saranno addebitate alla ditta appaltatrice oltre le spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri eventualmente sostenuti per i controlli e le analisi.

I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione Comunale (es. componenti Commissione Mensa).

Eventuali contestazioni potranno essere fatte alla ditta appaltatrice unicamente dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la ditta appaltatrice non fornisce nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente contratto.

Articolo 22 - PERSONALE

Ogni servizio inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione scolastica, comunicandone i nominativi al Comune.

La ditta appaltatrice deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio; in caso di sciopero del personale deve darne comunicazione al Comune in un termine non inferiore a due giorni dalla data dello sciopero, comunicando altresì le eventuali modalità operative alternative per assicurare il servizio. La ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale del lavoro e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

La ditta appaltatrice deve assolvere correttamente, mensilmente o periodicamente, al pagamento ed agli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, nonché di tutti gli obblighi similari previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla ditta appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la ditta appaltatrice provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 3 giorni dalla richiesta scritta.

Per tutta la durata del contratto deve essere assicurata la presenza dell'organico attualmente operativo come numero, mansioni, livello e monte ore.

La ditta appaltatrice deve assicurare la presenza presso il proprio centro cottura, almeno una volta a settimana, del Responsabile tecnico che dovrà agire in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo ai sensi delle vigenti normative in materia di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

La ditta appaltatrice deve attuare l'osservanza delle norme relativamente alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e protezione dai rischi lavorativi.

La ditta appaltatrice deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La ditta appaltatrice deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà comunque tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta appaltatrice ed i suoi dipendenti.

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico della Committenza o in solido con la Committenza, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della Committenza medesima.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale di servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dalla ditta appaltatrice, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni dell'Amministrazione Comunale o da suoi incaricati di controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Nell'eventualità di una nuova emergenza epidemiologica da Covid-19, o altro, dovranno essere adottate tutte le misure necessarie alla prevenzione della diffusione del/dei virus, così come previsto dalla normativa in essere.

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere, prioritariamente, gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'aggiudicatario stesso e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'aggiudicatario subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e con gli effetti giuridici ed economici derivanti dall'anzianità di servizio maturata al momento del trasferimento, in modo che il successivo inquadramento venga effettuato in posizioni analoghe a quelle attualmente occupate, secondo quanto previsto dai C.C.N.L. di categoria vigenti.

Se l'aggiudicatario sarà una Cooperativa, questa dovrà rispettare quanto disposto dall'art. 37 del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro in essere (CCNL Cooperative Sociali).

Articolo 23 - NORME SPECIFICHE PER LE COOPERATIVE SOCIALI

Allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla procedura di affidamento, l'Amministrazione Comunale richiede alla ditta appaltatrice, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad applicare a tutti i lavoratori addetti al servizio, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL del settore relativo al servizio oggetto del presente appalto, garantendo a tutti i lavoratori, soci e non soci, condizioni di lavoro non inferiori a quanto previsto dal suddetto CCNL.

Articolo 24 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE E INFORMAZIONE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare una adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.

La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento di durata sufficiente a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato. Deve altresì garantire lo svolgimento di corsi periodici di aggiornamento.

Articolo 25 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice si impegna a fare applicare, per quanto di sua competenza, quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

Articolo 26 - SPESE A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Le attrezzature ed i prodotti necessari all'esecuzione del servizio saranno a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice, in particolare, dovrà fornire, oltre ai pasti contenuti in vaschette monoporzione a tre scomparti biodegradabili e compostabili:

- caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio;
- bicchieri, posate del tipo usa e getta per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432. La ditta appaltatrice produrrà i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma;
- gli articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Art. 27 – GARANZIA

L'aggiudicatario, per sottoscrivere il contratto, dovrà presentare garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danno, nonché del rimborso delle somme che l'amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

La cauzione potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnia assicurativa debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione resterà vincolata fino ad ultimazione del servizio e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni eventuale eccezione e definita qualsiasi controversia.

L'aggiudicatario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'aggiudicatario, prelevandone l'importo del canone d'appalto.

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione del provvedimento esecutivo a termini di legge.

La ditta appaltatrice potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale si dovesse valere – in tutto o in parte – durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempimento la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese della ditta appaltatrice prelevando l'importo del canone d'appalto.

Articolo 28 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta appaltatrice che ne è la sola responsabile con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Articolo 29 - OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

La ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

La ditta appaltatrice è tenuta a dotare i propri dipendenti preposti alla conduzione dell'appalto, del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e a sottoporli alle vaccinazioni di cui all'art. 38 del medesimo D.P.R.

Dovrà inoltre sottoporli periodicamente alle visite di controllo previste dal C.C.N.L. di categoria ed integrativo aziendale, garantendo la continuità delle prestazioni, a sua cura e spese. Non saranno in alcun modo addebitabili all'ente appaltante tutte le assenze od i cali di produttività del personale impiegato dalla ditta appaltatrice durante il presente appalto, siano essi obbligatori o facoltativi. La ditta appaltatrice dovrà sempre e comunque garantire, a sue spese, la presenza del personale minimo necessario presso il centro di cottura, tale da assicurare lo svolgimento dell'appalto a regola d'arte. La ditta appaltatrice è tenuta inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle prestazioni di cui al presente Capitolato, condizioni retributive e vigenti per tutta la durata dell'appalto, proroghe contrattuali ed extracontrattuali comprese.

L'inosservanza di tali condizioni costituisce titolo a favore dell'Ente appaltante per la risoluzione immediata del contratto, senza che la ditta appaltatrice possa avanzare pretese di danni e risarcimenti, e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti dello stesso. La ditta appaltatrice non dovrà assumere, per la conduzione o al termine dell'appalto, personale dipendente dall'ente, né potrà chiedere, a nessun titolo, l'assunzione del proprio personale da parte dell'Ente – quale che sia il rapporto giuridico – in qualsiasi momento od a termine dell'appalto.

Articolo 30 – ESECUZIONE D’URGENZA

L’esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace salvo che, in casi d’urgenza il committente ne chieda l’esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste al co. 8 dell’art. 32 del D.Lgs 50/2016.

Articolo 31 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE

La stipula del contratto avverrà nella forma della scrittura privata attraverso il portale www.acquistinretepa.it, con l’invio al sistema del Documento di Stipula generato dal MEPA sottoscritto con firma digitale, previa presentazione da parte dell’aggiudicatario, entro il termine fissato dalla stazione appaltante, dei documenti richiesti e della cauzione definitiva costituita con le modalità indicate nell’art. 27 del presente capitolato.

L’aggiudicatario procederà al pagamento dell’imposta di bollo mediante modello F23 oppure apponendo apposito contrassegno sul documento di stipula.

Qualora il termine sopracitato non venga rispettato senza giustificati motivi, la stazione appaltante potrà dichiarare, unilateralmente, l’impresa decaduta dall’aggiudicazione ed aggiudicare quindi il servizio all’impresa che abbia presentato la successiva migliore offerta.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna esclusa od eccettuata, ivi compresi gli oneri fiscali, sono a totale carico dell’aggiudicatario.

Articolo 32 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E’ fatto divieto all’aggiudicatario di cedere a terzi in tutto o in parte il contratto, pena l’immediata risoluzione del contratto stesso, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell’appalto, con specifico riferimento alla necessaria omogeneità delle prestazioni nei confronti dell’utenza, è vietato il subappalto con la sola esclusione del seguente servizio:

a) Servizio di trasporto pasti, che potrà essere affidato dall’impresa appaltatrice a ditta specializzata in trasporti con l’impegno che i mezzi utilizzati siano adeguati alle vigenti normative igienico-sanitarie e alle prescrizioni del presente Capitolato.

La ditta partecipante indica all’atto della presentazione dell’offerta che intende avvalersi del subappalto nei limiti accordati nel comma precedente, fermo restando che non verranno ammesse ipotesi diverse di subappalto. In mancanza di tale indicazione, il subappalto è vietato.

In caso di subappalto l’appaltatore resta responsabile, nei confronti dell’Amministrazione, dell’adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto relativo al presente appalto, derivanti dal presente capitolato e dall’offerta.

Articolo 33 - CONTROVERSIE

E’ esclusa la competenza arbitrale. Eventuali controversie derivanti dal contratto saranno deferite all’Autorità giudiziaria del Foro di Vercelli.

Articolo 34 - MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Ulteriori modifiche ed integrazioni al presente capitolato si intenderanno valide solo se accettate da entrambe le parti contraenti.

Articolo 35 - DOMICILIO LEGALE

La ditta appaltatrice elegge, agli effetti del presente appalto, domicilio legale presso il Comune di Alice Castello.

Articolo 36 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO

La ditta appaltatrice produrrà giornalmente una bolla di produzione dei pasti forniti alla scuola con consegna in duplice copia riportante: numero dei pasti alunni e personale docente ed eventuali diete speciali.

Mensilmente l'originale della bolla dovrà essere inoltrata all'ufficio comunale competente unitamente alla relativa fattura per gli adempimenti contabili. Il pagamento avverrà previa ricezione della relativa fattura.

L'amministrazione comunale si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base dei servizi effettivamente resi, che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio. Il pagamento è disposto entro giorni 30 (trenta) dal ricevimento di regolari fatture al protocollo dell'Ente, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. da parte del Comune.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Articolo 37 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che l'Amministrazione Comunale dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore della ditta appaltatrice, quest'ultima assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

I pagamenti effettuati senza avvalersi dello strumento del bonifico in favore del conto corrente indicato dall'affidatario, causeranno immediata nullità assoluta del contratto, con conseguente risoluzione immediata di fatto e di diritto. Dell'eventuale risoluzione dovrà essere informata la competente Prefettura – U.T.G.

Articolo 38 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE

La ditta appaltatrice si dichiara edotta del contenuto nel piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, ai sensi del quale durante l'esecuzione del presente contratto, e per il triennio successivo, è fatto divieto per l'appaltatore medesimo di assumere obbligazione contrattuali in genere con gli amministratori e i responsabili di servizio del Comune di Alice Castello e loro familiari stretti (coniuge e conviventi).

La ditta si impegna altresì a rispettare la disposizione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165, come modificato dall'art. 1, comma 42, lettera l), della Legge 06.11.2012, n. 190.

L'aggiudicatario si impegna altresì ad accettare e ad approvare i contenuti del Patto di Integrità approvato dalla Giunta Comunale con atto n. 17 del 15/02/2020.

Il mancato rispetto del Patto di Integrità dà luogo all'esclusione dalla procedura di affidamento ed alla risoluzione del contratto.

TITOLO III – NORME FINALI

Articolo 39 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE

La ditta appaltatrice deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta appaltatrice o al personale da essa dipendente.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compenso da parte dell'Ente.

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare e a mantenere operante per tutta la durata del servizio affidato, con primaria Compagnia di Assicurazione una polizza RCT e RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti con i massimali unici di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 5.000.000,00

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.500.000,00

La franchigia contrattuale, qualora prevista, deve intendersi a totale carico dell'aggiudicatario.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Art. 40 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora la ditta appaltatrice disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Articolo 41 - PENALI

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione applica le sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro 500,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro 1.000,00 nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- penale di euro 500,00 per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- penale di euro 250,00 in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di euro 1.000,00 in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di euro 2.500,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante PEC.

La ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Articolo 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente capitolato ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- d) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- f) gravi ed irrimediabili carenze riscontrate a seguito di verifiche ed ispezioni.

Inoltre l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere di diritto il contratto in caso di violazione della normativa per il contenimento di un'eventuale nuova emergenza epidemiologica da Covid_19 o altro.

Nei casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale si rivarrà sulla garanzia e la ditta appaltatrice dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Articolo 43 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E CONSENSO AL TRATTAMENTO

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Alice Castello quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti della procedura di affidamento, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati i dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al COMUNE DI ALICE CASTELLO, VIA ITALIA N. 29 - 13040 ALICE CASTELLO.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, è il Comune di Alice Castello. L'elenco aggiornato dei RESPONSABILI DEL TRATTAMENTO designati dal titolare è disponibile su espressa richiesta, da inoltrare ai seguenti recapiti: COMUNE DI ALICE CASTELLO, VIA ITALIA N. 29 - 13040 ALICE CASTELLO, pec: alice.castello@legalmail.it.

Articolo 44 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché alle disposizioni contenute nel Codice Civile.

La ditta appaltatrice è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative.

Articolo 45 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è individuato nella persona del Responsabile dei Servizi Amministrativi e Istituzionali Rag. Antonella Bolcato – telefono 0161/90113, fax 0161/90868, e-mail: segreteria.alice.castello@ruparpiemonte.it, PEC alice.castello@legalmail.it.

Articolo 46 - ALLEGATI

Vengono allegati al presente capitolato:

- A. Menù autunno-inverno e primavera-estate Scuola Primaria
- B. Tabella grammature Scuola Primaria
- C. Calendario di stagionalità
- D. Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Antonella BOLCATO

SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI ALICE CASTELLO	ASL "VC" - VERCELLI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	
---	--	--

MENÙ AUTUNNO-INVERNO anno scolastico 2023/2024

	I° settimana	II° settimana	III° settimana	IV° settimana
lunedì	Risotto allo zafferano Crescenza Insalata verde Frutta	Minestra di riso e piselli Frittata Patate al forno Frutta	Pasta con broccoli Pollo ai ferri Spinaci Frutta	Risotto alle verdure Filetto di sogliola olio e limone al forno Fagiolini Frutta
martedì	Gnocchi burro e salvia Fesa di tacchino con aromi Carote brasate Frutta	Pasta all'olio Lonza agli aromi Spinaci Frutta	Risotto al pomodoro Arrostato di vitello al forno Cavolfiori gratinati Frutta	Pizza margherita Affettato di tacchino Insalata di verdure cotte (no patate) Frutta
mercoledì	Pasta pomodoro Bastoncini di pesce al forno Spinaci brasati Frutta	Pasta al forno Sformato di verdure e ricotta Carote al forno Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di verdure cotte (no patate) Frutta	Pasta al pesto Polpette di bovino al pomodoro Carote al forno Frutta
giovedì	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata mista Frutta	Minestra di verdure con crostini Pollo alla milanese al forno Finocchi gratinati Frutta	Passato di verdura con pasta Uova sode Patate prezzemolate Dessert	Pasta al pomodoro Pollo alla milanese al forno Finocchi gratinati Frutta
venerdì	Risotto alla parmigiana Arrostato di tacchino al forno Cavolfiori al forno Dessert	Pasta alle pomodoro Platessa al forno Fagiolini all'olio Frutta	Tortellini di magro olio e salvia Bastoncini di pesce al forno Piselli in umido Frutta	Vellutata di verdure Polpette di legumi con verdure Purè di patate Frutta

Il Pane è presente ad ogni pasto

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato



approvato da ASL "VC" SIAN in data 07/02/2023

SCUOLA PRIMARIA COMUNE DI ALICE CASTELLO	ASL "VC" - VERCELLI DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE	
---	--	--

MENÙ PRIMAVERA-ESTATE anno scolastico 2023/2024

	I° settimana	II° settimana	III° settimana	IV° settimana
lunedì	Risotto alla milanese Pesce agli aromi al forno Patate al forno Frutta	Risotto alla parmigiana Bastoncini di pesce al forno Insalata di fagiolini Frutta	Pasta al pesto Bresaola Insalata di pomodori Gelato	Pasta pomodoro e basilico Mozzarella Insalata di pomodori Frutta
martedì	Gnocchi al pomodoro e basilico Affettato di tacchino Insalata di verdure cotte (no patate) Frutta	Pasta al tonno Petti di pollo dorati al forno Spinaci all'olio Frutta	Insalata di riso Frittata o uova sode Carote all'olio Frutta	Risotto alla parmigiana Tacchino alla milanese al forno Zucchine gratinate Yogurt
mercoledì	Pasta al pesto Pollo alla milanese al forno Fagiolini Frutta	Minestra di verdure con riso Arrosto di vitellone Patate rosolate Frutta fresca	Ravioli di magro olio e salvia Pesce al forno Piselli Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata di verdure cotte (no patate) Frutta
giovedì	Insalata di riso Mozzarella Insalata di carote Gelato	Insalata di pasta Frittata o uova strapazzate Carote cotte Frutta	Pasta alla ricotta Filetto di pollo al forno Zucchine trifolate Frutta	Pasta al forno Frittata o uova strapazzate Fagiolini Frutta fresca
venerdì	Pasta olio e formaggio Crocchette di manzo al forno Zucchine al forno Frutta	Pasta pomodoro e basilico Formaggio Fontina Insalata mista Yogurt	Risotto alla milanese Polpette di bovino al pomodoro Patate al tegame Frutta	Passato di verdure con riso Bastoncini di pesce al forno Patate rosolate Frutta

Il Pane è presente ad ogni pasto

Reg. UE 1169/2011: per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si consiglia di ridurre l'uso del sale nelle preparazioni e preferire l'utilizzo di sale iodato



approvato da ASL "VC" SIAN in data 07/02/2023

ASL "VC" - VERCELLI
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

GRAMMATURE ALIMENTI AL NETTO EDIBILE A CRUDO						
DESCRIZIONE ALIMENTO			GRAMMATURE			
			NIDO	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1° GRADO
PRIMI						
PASTA e RISO PER PRIMI ASCIUTTI			40	50	70	80
PASTA e RISO PER MINESTRE			20	30	40	45/50
PASTA IN BRODO E LEGUMI FRESCHI			20+40	30+55	40+70	45+85
PASTA IN BRODO E LEGUMI SECCHI			20+15	30+20	40+30	45+40
GNOCCHI DI PATATE			80/100	100/150	150/180	200
CRESPELLE			60	80	120	160
PASTA RIPIENA PER PRIMI ASCIUTTI			60	80/100	100/120	120/150
PASTA RIPIENA PER PRIMI IN BRODO			35/40	50	60	70
PIZZA A TRANCIO (PESO A COTTO)			100	170	210	250
FARINA DI MAIS PER POLENTA			20	30	50	70
PARMIGIANO GRATTUGIATO (A PORZ.)			5	5	5	10
SECONDI						
CARNE (MANZO, VITELLO, POLLO, TACCHINO)			50	60	70	80/100
CARNE CON OSSO			90	100	110	120/140
PESCE			60	90	100	130
TONNO			30	40	50	70
FORMAGGIO FRESCO			35/40	50	80	100
FORMAGGIO DA TAGLIO			20	40	50	70
PROSCIUTTO COTTO			20	20/30	40	60
UOVA			1	1	1	1
UOVA PER FRITTATA			1	1	1/1 e 1/2	1/1 e 1/2
LEGUMI FRESCHI SECONDO PIATTO			80	100	130	160
LEGUMI SECCHI SECONDO PIATTO			25	40	50	60
CONTORNI						
VERDURA DA CUOCERE			80	100	150	200
INSALATA			30	50	70	80/100
PATATE PER CONTORNI			80	120	150	180
PURE'			60	140/150	180	200
LEGUMI PER CONTORNO FRESCHI			40	55	70	85
LEGUMI PER CONTORNO SECCHI			15	20	30	40
CONDIMENTI						
OLIO PER PORZIONE			DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
BURRO PER PORZIONE			DA 3 A 5	DA 3 A 5	5	10
PANE			20 a pasto	30 a pasto	40 a pasto	50/60 a pasto
FRUTTA FRESCA			80	150	150/200	200
YOGURT			125	125	150	150/180
LATTE			150	150	150	200
BISCOTTI			20	30	30	40
ZUCCHERO			5	10	10	10

I DATI SONO VALIDATI TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE LINEE GUIDA INRAN 2018 E SONO DA CONSIDERARSI VALORI MEDI PER PERSONA



VIDIMAZIONE ASL VC 16/03/2022

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli,

rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.



REGIONE PIEMONTE



PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113-90744 Fax 0161/90868

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO 2023/2024



INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI D.U.V.R.I.

art.26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Sicurezza e Qualità srl
Corso Turati 80 – 10134 Torino – tel./fax 011.7497761 - www.s-q.it
P.I. 08168580010- Capitale Sociale € 10.000,00 – REA TO 952016I

COMUNE DI ALICE CASTELLO – D.U.V.R.I.
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLA SCUOLA PRIMARIA
2023/2024

PREMESSA

Il presente documento contiene le informazioni sui rischi specifici e sulle relative misure di prevenzione e di emergenza e contenente la valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) in ottemperanza a quanto disposto dal comma 3-ter dell'art.26 del D.Lgs.81/08. 3-ter. **"...in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali".**

La valutazione dei rischi da interferenza è stata effettuata con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche verso gli utenti e lavoratori che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa.

Si richiede gentilmente di prendere visione del documento ed informare la committenza, in merito ad eventuali ulteriori rischi interferenti introdotti dalla propria attività e non contemplati nel documento di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) al fine di un pronto aggiornamento del documento stesso.

Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, cooperazione e coordinamento volta all'eliminazione dei rischi.

Il presente documento non è utilizzabile nel caso di lavori ricadenti nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.Lgs. 81/08.

Ogni sua parte deve essere esplicitamente accettata dall'impresa esterna, dal lavoratore autonomo o in contratto d'opera e portata a conoscenza, a cura del Datore di Lavoro dell'Impresa stessa di tutto il personale alle proprie dipendenze che opera nelle sedi del Committente.

Il presente documento andrà controfirmato per ricevuta dai vari Datori di Lavoro, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Sarà altresì obbligo di tutti i Datori di Lavoro, nel caso in cui operi contemporaneamente più di un'impresa appaltatrice, coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tale documento sarà integrato anche da informative verbali circa i rischi presenti nei luoghi di lavoro o circa le procedure da adottare per il miglioramento della sicurezza.

La valutazione dei rischi di interferenza dovrà essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamento a lavori autonomi.

L'aggiornamento della valutazione dei rischi dovrà inoltre essere effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

SCOPO ED OBIETTIVI

Scopo del presente documento è quello di disciplinare l'attività delle imprese appaltatrici o in contratto d'opera in modo da garantire, nello spirito della normativa vigente in materia l'osservanza delle norme di sicurezza del lavoro.

In particolare, si individuano i seguenti obiettivi:

- Fornire alle imprese appaltatrici e ai lavori autonomi o in contratto d'opera dettagliate informazioni sui rischi specifici dell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;
- Cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto o contratto d'opera;
- Coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

COME PRECISATO DALL'ART 26 DEL D.LGS. 81/08 DAL COORDINAMENTO DELLE MISURE DI PREVENZIONE SONO ESCLUSI I RISCHI SPECIFICI PROPRI DELL'ATTIVITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE O DEI SINGOLI LAVORATORI AUTONOMI.

CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto:	Preparazione, trasporto e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale docente della Scuola Primaria di Alice Castello ubicata in Viale IV Novembre.	
Edifici e locali oggetto del servizio:	Scuola Primaria "G. Ballario" di Alice Castello in Viale IV Novembre	
Durata del servizio oggetto dell'appalto:	<p>Il contratto è aggiudicato per l'anno scolastico 2023/2024 ed avrà durata pari a quella del calendario scolastico ufficiale approvato dai competenti organi in relazione ai giorni di effettiva apertura delle scuole (dall'inizio delle attività scolastiche previste per il mese di settembre, alla loro fine prevista per il mese di giugno).</p> <p>Il servizio s'intende operante dal lunedì al venerdì, sia nei giorni previsti con rientro pomeridiano (due volte la settimana, secondo il calendario predisposto dalle competenti Autorità Scolastiche) sia negli altri giorni in cui è previsto il servizio di doposcuola (tre volte la settimana, nei giorni senza rientro pomeridiano).</p> <p>Il servizio sarà sospeso durante le vacanze stabilite dalle autorità scolastiche, nei giorni di chiusura delle scuole per le consultazioni elettorali, ovvero per cause o motivi di qualsiasi genere che non consigliano o rendono possibile il funzionamento della mensa.</p>	
Committente:	Ragione sociale	Comune di Alice Castello
	Nella persona di	
	Sede legale	Via Italia, 29 13040 Alice Castello (VC)
	Telefono, fax	Telefono: +39 0161/90113 Fax: +39 0161/90868
	Resp. Servizio Prevenzione e Prot. Telefono, fax	Gianmaria Trombetta Tel: 011/7497761
Impresa Appaltatrice :	Ragione sociale	
	Nella persona di	
	Sede legale	
	Telefono, fax	
Subappalti :	<input type="checkbox"/> Previsi nei limiti stabiliti dall'art. 118 del D.Lgs 163/2006 <input checked="" type="checkbox"/> Non previsti	

CARATTERISTICHE LUOGO DI LAVORO, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Servizi messi a disposizione dal committente			
Tipologia	Sì	No	Ubicazione
Ufficio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Servizi igienici	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presso gli edifici pertinenti
Aree di deposito	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presso gli edifici pertinenti
Impianto elettrico			
L'impianto elettrico viene :	<input checked="" type="checkbox"/> messo a disposizione dal committente <input type="checkbox"/> Installato a cura dell'impresa appaltatrice <input type="checkbox"/> Non necessario		
Attrezzature di lavoro (macchine, apparecchi, utensili o impianti)			
<p>L'uso delle attrezzature di proprietà del Committente (scale, computer, etc.) è consentito alla ditta appaltatrice o in contratto d'opera solo se autorizzato dal Committente o dal Dirigente Scolastico.</p> <p>Tutte le attrezzature dovranno essere in perfetto stato di funzionamento e rispondenti alle norme di prevenzione infortuni e incendi vigenti. Il Committente si riserva il diritto di vietare l'uso di quelli che riterrà non rispondenti a tali requisiti.</p> <p>Le attrezzature di lavoro dovranno essere utilizzate e mantenute in sicurezza secondo quanto riportato dai manuali di uso e manutenzione.</p> <p>Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di una manutenzione periodica programmata realizzata secondo quanto previsto dal costruttore, dalla normativa e dalle norme di buona tecnica.</p> <p>Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno inoltre essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di controlli e verifiche periodiche per valutare il perfetto stato dei componenti e della sicurezza secondo quanto indicato dal Titolo III del D.Lgs. 81/2008.</p> <p>Gli esiti dei controlli e verifiche necessari ai sensi del Titolo III del D.Lgs. 81/200 sono riportati per iscritto o attestati nello specifico registro da parte dell'impresa appaltatrice.</p> <p>È vietato abbandonare incustodite nei luoghi di lavoro sia le attrezzature di proprietà del Committente/Scuola che le attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice o affidataria del contratto d'opera.</p> <p>La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei Servizi è completamente a cura e rischio dell'Impresa Appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze.</p>			
Impiego di agenti chimici pericolosi			
<p>L'utilizzo di sostanze chimiche pericolose nei luoghi di lavoro di competenza del Committente deve essere preventivamente comunicato e autorizzato.</p>			

Rifiuti

Gli appaltatori a lavori ultimati devono lasciare la zona interessata a eventuali lavorazioni sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta, rifiuti e rottami (smaltiti a carico dello stesso appaltatore secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc

Residui o rifiuti delle lavorazioni non assimilabili agli urbani, a meno che non sia direttamente specificato dal contratto, andranno smaltiti dalle ditte/lavoratori autonomi.

È assolutamente vietato versare negli scarichi idrici ogni tipo di rifiuto oleoso, solvente e/o altri liquidi inquinanti: tali rifiuti dovranno essere conferiti negli appositi contenitori.

Interruzioni alla fornitura di energia elettrica, gas e acqua

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti antincendio devono essere concordati con il Comune e con il gestore/dell'edificio (Dirigente Scolastico, etc.)

PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA

Rischio Incendio
<p>Il livello di rischio incendio è stato stimato "MEDIO" in tutti gli edifici. L'Impresa appaltatrice deve acquisire il piano di emergenza ed evacuazione ed individuare le necessarie informazioni per le attività di prevenzione incendi e gestione emergenza: vie di fuga, presidi antincendio, etc.</p>
Gestione emergenza
<p>La scuola è dotata di Piano di Emergenza ed evacuazione. L'Impresa Appaltatrice dovrà acquisire il suddetto Piano di Emergenza ed integrarlo con le procedure di emergenza rese necessarie dall'attività specifica. L'Impresa esterna dovrà provvedere alla designazione degli Addetti alla lotta antincendio e gestione emergenza, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti dotati della specifica formazione Antincendio. L'Impresa Appaltatrice dovrà inoltre adottare le necessarie procedure aggiuntive per la gestione dell'emergenza in presenza di minori disabili</p>
Presidi di Primo Soccorso
<p>Per quanto riguarda i presidi di pronto soccorso (cassetta di pronto soccorso, pacchetto di pronto soccorso, mezzi di comunicazione disposti dal D.M. 388/2003) l'Impresa Appaltatrice garantirà per il proprio personale e per gli allievi quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/08 e D.M. 15/7/2003). Per quanto riguarda la designazione degli Addetti al Primo Soccorso, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti.</p>
Telefono
<p>Il Committente non garantisce la presenza di un apparecchio telefonico sempre disponibile; pertanto, l'impresa appaltatrice presente provvederà ad equipaggiare il proprio personale di telefono portatile utile alle eventuali chiamate di soccorso.</p>

DISPOSIZIONI GENERALI IN TEMA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI**Responsabilità dell'Impresa Appaltatrice o affidatario del contratto d'opera**

L'appaltatrice si impegna a

1. far osservare ai propri dirigenti, preposti, lavoratori tutte le normative vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene del lavoro;
2. a far eseguire i lavori con la sovrintendenza diretta e assoluta di un responsabile o persona delegata ed esperta da lei designata;
3. di adottare tutte le predisposizioni e i provvedimenti atti a evitare infortuni, danni di qualsiasi genere alle persone o cose siano esse dipendenti o di proprietà della ditta Appaltatrice, della Committente o appartenenti a terzi;
4. di rispettare le prescrizioni e le disposizioni impartite dagli Organi di Vigilanza e di Controllo, di altre Autorità competenti o della Committente stessa.

Comportamento del personale dell'impresa appaltatrice o affidataria del contratto d'opera

Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente le informazioni impartite, seguire quanto segnalato dai cartelli di obbligo, divieto, prescrizioni, uso dei dispositivi di protezione individuale e tutto quanto inerente la sicurezza e salute sul lavoro.

Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente quanto indicato nelle successive schede di rischio.

Il personale esterno è tenuto scrupolosamente a seguire tutte le norme antinfortunistiche previste per legge durante l'espletamento delle proprie attività.

Nelle Scuole viene il divieto di fumare e consumare bevande alcoliche.

Accesso alle aree di lavoro

L'accesso agli edifici e ai rispettivi cortili e alle aree di pertinenza del personale afferente a ditte appaltatrici, subappaltatrici e/o lavoratori autonomi è limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori commissionati. Ogni altro accesso deve essere preventivamente autorizzato.

Tessera di riconoscimento

Il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le Generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Documentazione da presentare OBBLIGATORIA

L'Impresa deve fornire **OBBLIGATORIAMENTE** la seguente documentazione prevista per legge:

- certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 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;
- DURC

In caso di subappalto, l'Impresa dovrà fornire la medesima documentazione anche per le ditte o per i lavoratori autonomi per le quali è stato autorizzato il subappalto.

Subappalti

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare al Committente l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese subappaltatrici. Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio unicamente dopo:

- verifica tecnico-amministrativa, con le medesime modalità dell'appaltatore ovvero la presentazione della seguente documentazione:
 - certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 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;
- firma del verbale di coordinamento e cooperazione e del DUVRI

Aggiornamento

Durante l'esecuzione dei lavori è necessaria una continua e fattiva collaborazione tra le parti. Tutte le parti interessate coopereranno tra di loro al fine di rendere "dinamico" il più possibile il presente documento favorendo l'effettiva attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi necessari ad eliminare o ridurre i rischi interferenziali a proposito delle situazioni affrontate.

Il presente documento sarà integrato e modificato a cura del Committente dopo riunione di coordinamento con appaltatori e eventuali subappaltatori, anche a seguito di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo evidenziate in corso dell'esecuzione dell'appalto.

Misure generali di emergenza

Il personale esterno è tenuto in caso di emergenza a seguire scrupolosamente le istruzioni impartite dagli Addetti Antincendio interni. Oltre al Piano di Emergenza, ogni Datore di Lavoro presente con la propria azienda deve adottare le proprie procedure di emergenza, specifiche per l'attività svolta.

Norme per la segnalazione di pericolo

In caso si ravvisi una situazione anomala o di pericolo o di evidente emergenza per l'incolumità delle persone e/o cose **TELEFONARE**

al n° **112**

comunicando

- il proprio nominativo,
- il luogo da cui si effettua la chiamata;
- la natura dell'evento (incendio, fuga di gas, spandimento, ...)
- impianto/reparto coinvolto;
- presenza di eventuali infortunati.

Emergenza

Per emergenza si intende una qualunque situazione di pericolo generata da eventi impreveduti e/o accidentali che diano luogo ad un pericolo grave, immediato o differito per la salute umana o per l'ambiente, all'interno o all'esterno del Sito. Possibili tipologie di emergenza sono:

- Esplosioni e incendi;
- Fughe di gas nocivi e/o infiammabili;
- Perdite e/o spandimenti di liquidi nocivi e/o infiammabili;
- Allagamenti, crolli, eventi di particolare gravità;
- Atti di sabotaggio o di terrorismo.

Norme generali per l'evacuazione

In caso di ravvisato pericolo o se richiesto dall'addetto all'emergenza, interrompere qualsiasi attività svolta e abbandonare con rapidità, ma ordinatamente, il posto di lavoro utilizzando i percorsi e le uscite di sicurezza indicate.

- Prima di uscire, se ciò non costituisce pericolo, mettere in sicurezza le proprie attrezzature;
- Aiutare le persone che si trovassero in difficoltà, senza comunque mettere a rischio la propria incolumità, ed indirizzarsi verso i punti di ritrovo;
- Se si è all'interno dell'edificio uscire all'aperto e recarsi al punto di ritrovo;
- Rientrare nell'edificio solo se espressamente autorizzati dal Servizio di Emergenza;
- Raggiunto il punto di ritrovo comunicare la propria presenza all'addetto alla vigilanza.

È vietato attardarsi a raccogliere oggetti personali.

Non tentare la fuga attraverso percorsi già invasi dal fumo.

Personale di Imprese

In caso di emergenza insorta nel luogo presso il quale si trova ad operare, il personale di impresa:

- sospende i lavori in corso;
- mette in sicurezza le proprie attrezzature e il posto di lavoro;
- si reca al punto di raccolta assicurandosi della presenza di tutti i compagni di lavoro;
- segue le indicazioni impartite dal responsabile dell'impianto.

Fine emergenza

La condizione di fine emergenza viene comunicata, sulla base delle informazioni ricevute dalla figure preposte alla gestione dell'emergenza, che provvederà a diramare l'informazione a tutte le altre persone.

Azioni per ripristinare l'attività operativa

Ripristinata l'agibilità dell'area interessata dall'evento incidentale ed attivate tutte le misure possibili per la tutela dell'ambiente, viene valutato il danno alle apparecchiature e viene predisposto il piano degli interventi necessari per il ripristino della normale attività operativa.

Nell'ambito di questi interventi viene valutata inoltre la necessità di effettuare eventuali azioni di bonifica della zona interessata.

Intervento dell'ambulanza

L'intervento dell'ambulanza è attivabile componendo il numero **112**

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Letture delle schede

Per quanto riguarda I RISCHI INTERFERENZIALI le schede riportate rappresentano le fonti di rischio individuate al momento della stipula del contratto sulla base delle informazioni disponibili.

La valutazione dei rischi viene esplicitata in forma tabellare .

Il compilatore valuta la gravità del rischio e la frequenza con cui lo stesso può verificarsi con un approccio basato sulla definizione di scale di tipo semi-quantitativo come di seguito specificato e come richiesto dalle schede di analisi e valutazione dei rischi.

SCALA DELLA FREQUENZA

1	bassissima	può esservi un danno per concomitanza di eventi poco probabili ed indipendenti il verificarsi del danno suscita incredulità
2	medio bassa	può esservi un danno per circostanze fortuite il verificarsi suscita grande sorpresa
3	medio alta	è possibile un danno correlato al rischio il verificarsi suscita un po' di sorpresa
4	elevata	vi è sicura correlazione col rischio il verificarsi del danno non suscita sorpresa

SCALA DELLA MAGNITUDO

1	trascurabile	infortunio con effetti rapidamente reversibili
2	modesta	infortunio con effetti reversibili
3	notevole	infortunio con effetti di invalidità parziale non reversibile
4	ingente	infortunio con effetti letali o di invalidità totale non reversibile

Dal prodotto della Magnitudo per la Frequenza (MxF) emerge la graduazione del rischio.

Matrice di valutazione del rischio

F R E Q U E N Z A	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		M A G N I T U D O			

All'esito della valutazione dei rischi viene espresso un giudizio qualitativo del rischio:

- R > 9 Rischio non accettabile.**
- 4 ≤ R ≤ 8 Rischio accettabile con prescrizioni.**
- 1 ≤ R ≤ 3 Rischio accettabile.**

Per ciascun rischio vengono indicate le relative misure di prevenzione e protezione idonee alla eliminazione, ove possibile, e in ogni caso alla riduzione al minimo.

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NEI LUOGHI DI LAVORO

Tipologia	Entità	Ubicazione	Misure preventive e protettive
Investimenti e schiacciamenti	accettabile	AREE ESTERNE	<p>LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di prendere visione delle planimetrie dell'edificio e della segnaletica di sicurezza - Obbligo di prestare particolare attenzione agli accessi/uscite dagli edifici vicini alle carreggiate stradali - Obbligo di prestare attenzione a cancelli elettrici, passi carrai - Obbligo di parcheggiare nelle specifiche aree. - Obbligo di spostarsi a piedi utilizzando marciapiedi e specifici camminamenti - Indossare indumenti ad alta visibilità per attività all'esterno in prossimità di carreggiate stradali e parcheggi.
urti, colpi, tagli dovuti ad ostacoli imprevedibili, elementi strutturali, alberature	accettabile	AREE ESTERNE	<p>LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. - Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. - Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere - Obbligo di segnalare al personale la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni - Percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere il giardino e le aree non custodite o scarsamente illuminate - In caso di innevamento evitare il passaggio in aree non pulite
scivolamenti, inciampi, cadute	accettabile	AREE ESTERNE E INTERNE	<p>LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. - Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. - Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere, potrebbero essere presente materiale sdruciolevole, ostacoli, etc - Obbligo di segnalare al personale comunale la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni - Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo e indumenti ad alta visibilità - Percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere le aree non custodite o scarsamente illuminate - In caso di innevamento limitare il passaggio in aree non pulite

Tipologia	Entità	Ubicazione	Misure preventive e protettive
urti, colpi, tagli dovuti ad arredi, elementi di finitura, porte, finestre	accettabile	AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: - Obbligo di mantenere chiuse ante e cassette - Obbligo di mantenere l'ordine e la pulizia - Divieto di abbandonare ingombri (scatoloni, etc.) nelle vie di transito - Divieto di appoggiare sopra armadi, scaffali o davanzali oggetti o vasi
incendio	accettabile	AREE ESTERNE, MAGAZZINI, RIMESSE, AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: - Prendere visione dell'ubicazione dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza, degli spazi calmi mediante le planimetrie appese alle pareti della struttura e mediante il piano di emergenza. - E' vietato fumare, usare fiamme libere, usare saldatrici o altre attrezzature che potrebbero essere causa di innesco; - È vietato installare apparecchi a combustione o far funzionare apparecchi di riscaldamento o condizionamento diversi da quelli già installati dall'Ente - È vietato introdurre sostanze infiammabili in tutte le sedi - Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici. - Divieto di ingombrare i luoghi di passaggio ed ostacolare comunque la circolazione
Caduta dall'alto	accettabile	AREE ESTERNE, MAGAZZINI, RIMESSE, AREE INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: - Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. - Divieto assoluto di rimuovere le barriere utilizzate per la protezione contro la caduta verso il vuoto: parapetti, griglie, etc.
Caduta dall'alto durante la pulizia delle superfici vetrate	accettabile	AREE ESTERNE E INTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: - Adottare mezzi idonei alla pulizia delle superfici vetrate ed utilizzare la scala portatile solo quando tale uso sia giustificato così come previsto dall'art. 111 del D.Lgs. 81/2008. In particolare, dovrà essere data priorità all'uso di cestelli o trabattelli o il lavoro dovrà essere effettuato da terra con scope e sistemi telescopici. - Ogni intervento di pulizia che richiede l'allestimento di ponteggi, ponte su ruote o, l'ingresso di un mezzo operativo nell'edificio dovrà essere autorizzato

rischio di esposizione ad agenti biologici	accettabile	SERVIZI IGIENICI, AREE DEPOSITO RIFIUTI AREE ESTERNE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali e alle aree se non strettamente collegato alle attività previste dal contratto d'appalto e contratto d'opera - Indossare Dispositivi di Protezione Individuale per le lavorazioni effettuate nei servizi igienici - Obbligo di mantenere separati gli abiti da lavoro dagli abiti personali - Evitare il contatto con oggetti potenzialmente contaminati senza gli appositi dispositivi di protezione individuale.
proiezione di schegge, particelle	accettabile	PROIEZIONE SCHEGGE E PARTICELLE	LA IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di mantenere distanze adeguate dalle lavorazioni eseguite da altre imprese

POTENZIALE INTERFERENZE CON ALTRI LAVORATORI

Non si può escludere in assoluto la contemporanea presenza di persone durante lo svolgimento del servizio o il permanere di rischi di interferenza .

Tali rischi di interferenza sono ipotizzabili nei confronti di:

- lavoratori del Comune di Alice Castello
- lavoratori della Scuola primaria di Alice Castello
- allievi e utenti
- Imprese esterne incaricate dalla Direzione Didattica o dal Comune di Alice Castello per altre attività

Il prospetto sottostante è da considerare solo esemplificativo del possibile coinvolgimento e della tipologia delle aziende presenti.

	Committente Comune di Alice Castello		Committente Scuola Primaria
--	---	--	-----------------------------------

STRUTTURA ⇨	Scuola Primaria
COMMITTENZA ⇩	
Lavoratori del Comune di Alice Castello	
Lavoratori della Scuola Primaria	
Allievi	
Manutenzioni a carico della Scuola primaria	
Manutenzione Impianti Elettrici, Idraulici, termici, Ascensori, Antincendio	
Servizio di pre e doposcuola, comprensivo dell'assistenza ai bambini durante i pasti	

SCHEDE RISCHI INTERFERENTI

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Circolazione con automezzo	Cortili, parcheggi aree esterne	INVESTIMENTI SCHIACCIAMENTI URTI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Note
L'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare lo specifico accesso riservato ai fornitori				
Il Responsabile Tecnico della Impresa Appaltatrice deve prestare attenzione ai percorsi da compiere in relazione alla potenziale presenza di altre persone nelle aree di parcheggio o transito				
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
Durante la guida di un automezzo è obbligatorio accertarsi dell'esistenza di eventuali impedimenti derivanti da: ostacoli (in altezza ed in larghezza), limiti d'ingombro.				
È obbligatorio fornire l'assistenza di personale a terra per eseguire eventuali manovre in spazi ristretti o con visibilità insufficiente.				
L'accesso ai locali tecnici richiesto dall'esecuzione del servizio affidato deve avvenire evitando il transito di autovetture e merci nei cortili e aree esterne frequentate dal pubblico e dagli utenti.				
È Obbligatorio prestare attenzione a cancelli elettrici e passi carrai.				
È Obbligatorio parcheggiare nelle specifiche aree.				
È Obbligatorio limitare la velocità dei veicoli a passo d'uomo nelle aree interne				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Circolazione a piedi	Tutte le aree esterne	INVESTIMENTI SCHIACCIAMENTI URTI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Note
Coordinamento nel caso di accesso promiscuo a parcheggi, cortili, magazzini, etc.				
Il Responsabile Tecnico della Impresa Appaltatrice deve prestare attenzione alla presenza di altre persone nella zona coinvolta dalle lavorazioni. Potrebbero essere presenti ostacoli improvvisi, bambini, persone non in grado di percepire i pericoli				
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
È Obbligatorio prestare attenzione a cancelli elettrici e passi carrai.				
È Obbligatorio spostarsi a piedi utilizzando marciapiedi e specifici camminamenti.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Tutte	Tutti i luoghi di lavoro	RISCHIO GENERICO DA INTERFERENZA	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Note
Obbligo di effettuare tutte le attività tenendo presente che potrebbero essere presenti persone del pubblico . Il pubblico potrebbe non avere percezione dei pericoli presenti				
Obbligo di sorvegliare i comportamenti del pubblico				
Obbligo di verificare che cortile e aree comuni siano praticabili, libere da ingombri e ostacoli				
Obbligo di segnalare qualunque anomalia o situazione di pericolo				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutti i luoghi di lavoro	INCIAMPI, CADUTE A LIVELLO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Coordinamento sulle modalità di esecuzione dei lavori, sulle aree destinate al deposito merci				
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
I percorsi pedonali interni devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali, prolunghe elettriche o altro capace di ostacolare il cammino di altre persone.				
Le attività che possano rendere il pavimento sconnesso, o determinare la presenza di buche, inciampi, sporgenze pericolose, devono essere rese inaccessibili con transenne o altro sistema efficace in modo da impedirne temporaneamente l'accesso.				Nastri delimitatori, cartelli
A fine lavori l'impresa deve ripristinare le condizioni di sicurezza di pavimentazione o terreno chiudendo buche o avvallamenti, rimuovendo rifiuti, polvere				
È vietato abbandonare incustodite nei luoghi di lavoro le attrezzature.				
La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno dei luoghi di lavoro è completamente a cura e rischio della Impresa Appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze				
Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera.				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				
È obbligatorio Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività che possono rendere il pavimento o terreno sdruciolevole	Tutti i luoghi di lavoro	SCIVOLAMENTI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
È obbligatorio Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo.				
È obbligatorio segnalare con lo specifico cartello il pericolo di scivolamento determinato dai pavimenti bagnati				Nastri delimitatori, cartelli
Negli edifici frequentati da minori è' obbligatorio impedire temporaneamente l'accesso ai pavimenti bagnati o sdruciolevoli chiudendo a chiave il locale o adottando altri sistemi efficaci (transenne, nastri, etc.).				Nastri delimitatori, cartelli
È obbligatorio asciugare immediatamente il pavimento bagnato a causa di schizzi di acqua, scarpe sporche, etc				
Le attività che possono comportare lo spandimento di liquidi o polveri o rifiuti che possano rendere il pavimento sdruciolevole devono essere eseguite preferibilmente senza la presenza di personale di altre imprese e senza la presenza di ospiti e visitatori. Qualora non fosse possibile segnalare le aree dove vengono eseguite tali attività, impedirne temporaneamente l'accesso.				Nastri delimitatori, cartelli
Gli appaltatori devono a lavori ultimati devono lasciare la zona interessata sgombra, pulita e libera da rifiuti				
È obbligatorio segnalare e rimuovere eventuali spandimenti accidentali di liquidi sul suolo.				
È obbligatorio porre attenzione alle segnalazione di pavimenti bagnati.				
È obbligatorio Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutti i luoghi di lavoro	URTI, COLPI, TAGLI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Note
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
È obbligatori depositare merci e attrezzature in modo razionale, in spazi idoneamente delimitati e segnalati.				-
È obbligatorio depositare tutte le attrezzature (scale, carrelli, bidoni rifiuti, etc) in modo da evitare ribaltamenti della stessa attrezzatura, caduta materiale, ostruzione vie di fuga, etc.				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Trasporto merci	Tutti i luoghi di lavoro	URTI, COLPI, TAGLI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Note
È obbligatorio mantenere la visibilità della zona di transito e verificare gli spazi di manovra				
È obbligatorio sistemare accuratamente il carico in modo da evitare il rischio di caduta materiale, o colpo con materiale sporgente				
È obbligatorio prestare particolare attenzione a sporgenze (scaffalature, mensole, pareti),				
È vietato ostruire con il materiale le vie di circolazione e l'accesso ai presidi antincendio.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze generico		Responsabilità di attuazione
Uso attrezzature	Tutti i luoghi di lavoro	Tagli colpi elettrocuzione, incendio	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
Obbligo di Istruire il personale sui contenuti dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature				
Obbligo di effettuare le verifiche previste dal manuale d'uso e manutenzione nel caso delle attrezzature concesse in comodato d'uso				
È obbligatorio mantenere distanze adeguate da cittadini, visitatori o altri lavoratori				Nastri delimitatori, cartelli

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutti i luoghi di lavoro	INCENDIO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
L'Impresa appaltatrice dovrà garantire quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/08 e D.M. 10/04/1998) per la propria attività in tema di Addetti Antincendio, procedure di emergenza, etc.				
È obbligatorio acquisire il Piano di Emergenza dell'edificio				
È obbligatorio partecipare all'eventuali prove di evacuazione				
È obbligatorio prendere visione dell'ubicazione dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza, degli spazi calmi mediante le planimetrie appese alle pareti della struttura e mediante le istruzioni di emergenza.				
È vietato fumare, usare fiamme libere, o altre attrezzature che potrebbero essere causa di innesco;				
Nelle strutture comunali è vietato installare apparecchi a combustione o far funzionare apparecchi di riscaldamento o condizionamento diversi da quelli già installati dall'Ente				
Nelle strutture comunali è vietato introdurre sostanze infiammabili				
Nelle strutture comunali è vietato introdurre bombole di gas combustibili o comburenti				
Nelle strutture comunali è obbligatorio mantenere l'ordine e la pulizia				
È vietato ingombrare con merci e attrezzature le vie di fuga, l'accesso a estintori, idranti, quadri elettrici				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Uso apparecchiature elettriche	Tutti i luoghi di lavoro	ELETTROCUZIONE	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
Prima di iniziare le attività deve essere verificata la rispondenza degli allacciamenti elettrici delle macchine, attrezzature e utensili alle norme di sicurezza, al fine di evitare possibili contatti diretti o indiretti con elementi in tensione.				
I percorsi dei conduttori elettrici di alimentazione devono essere disposti in modo da non intralciare i passaggi o essere danneggiati.				
Concordare il punto di allaccio delle attrezzature elettriche				
Non lasciare apparecchiature elettriche sotto tensione quando non sono in uso.				
Accertarsi dell'ubicazione del quadro elettrico che alimenta la zona presso cui si opera, in modo da poter tempestivamente togliere tensione all'impianto in caso di necessità o pericolo.				
Accertarsi che i cavi di alimentazione delle attrezzature elettrici siano adeguatamente protetti contro le azioni meccaniche (passaggio di veicoli, oggetti taglienti, ecc.), le azioni termiche (sorgenti di calore) o le azioni chimiche (sostanze corrosive);				
Non intervenire mai in caso di guasto, improvvisandosi elettricisti e, in particolare, non intervenire sui quadri o sugli armadi elettrici.				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di prodotti chimici	Tutti i luoghi di lavoro	CHIMICO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Divieto di introdurre agenti chimici pericolosi classificati tossici o cancerogeni o irritanti per inalazione				
In ogni luogo di lavoro devono essere immediatamente disponibili copia delle schede di sicurezza dei prodotti chimici ivi utilizzati				
Delimitare e segnalare le aree interessate da operazioni con potenziale rischio di contatto/inalazione dei prodotti chimici, oppure impedirne temporaneamente l'accesso.				Nastri delimitatori, cartelli
Nel caso in cui visitatori o altre persone si avvicinino, le attività devono essere interrotte sino all'allontanamento degli estranei				Nastri delimitatori, cartelli
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				
Il deposito di prodotti chimici di proprietà dell'appaltatore nei luoghi di lavoro deve essere effettuato in locali/armadi specifici e il quantitativo stoccato deve essere limitato alle esigenze settimanali dell'attività. Il deposito dei detersivi, disinfettanti, prodotti chimici deve essere mantenuto chiuso a chiave e dotato di cartellonistica di divieto di accesso				
Provvedere a ventilare idoneamente il locale interessato ad attività con potenziale rischio di inalazione dei prodotti chimici.				
È vietato abbandonare nei servizi igienici, antibagno, spogliatoi prodotti chimici, carrelli e attrezzature per la pulizia				
È vietato l'abbandono di prodotti chimici senza sorveglianza diretta e continua				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di prodotti chimici	Tutti i luoghi di lavoro	BIOLOGICO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Le operazioni con potenziale rischio di contatto con agenti biologici devono essere eseguite preferibilmente senza la presenza di personale del committente o di altre imprese e senza la presenza di utenti e visitatori.				Nastri delimitatori, cartelli
I rifiuti che possono comportare esposizione ad agenti biologici devono essere smaltiti a carico dell'appaltatore o affidatario del contratto d'opera.				
Le imprese appaltatrici o i lavoratori in contratto d'opera non devono abbandonare nella struttura abiti da lavoro, indumenti, scarpe, o altri presidi potenzialmente contaminati.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Attività di manutenzione immobili e attrezzature	Tutti i luoghi di lavoro	PROIEZIONE DI SCHEGGE E PARTICELLE, POLVERI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Coordinamento nel caso di lavori con emissioni di polveri o particelle				
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
È obbligatorio recintare, segnalare e delimitare la zona interessata a lavorazioni che possono comportare proiezione di schegge, sviluppo di polvere.				Nastri delimitatori, cartelli
Nel caso in cui visitatori o altre persone si avvicinino, le attività devono essere interrotte sino all'allontanamento degli estranei				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				-

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutti i luoghi di lavoro	RUMORE	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				
Nel caso in cui le lavorazioni vengano effettuate lavorazioni in prossimità di decespugliatori, trattorini, motosega, trapano, flessibile, martello demolitore è obbligatorio indossare DPI dell'udito				
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				-

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di prodotti chimici	Tutti i luoghi di lavoro	CADUTA MATERIALE DALL'ALTO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Coordinamento nel caso di lavori che possano comportare la caduta di materiale dall'alto (pulizia vetri, etc.)				
La pulizia dei vetri esterni deve essere effettuata in modo tale da evitare il rischio di caduta di materiale verso l'esterno.				Nastri delimitatori, cartelli
Nella pulizia con piumini, scope, bastoni di lampade, o altri oggetti appesi si dovrà evitare che altre persone passino sotto o comunque in vicinanza tale da poter essere colpiti da i suddetti oggetti accidentalmente caduti. A tal proposito se l'area non risulta già inaccessibile ad altre persone, bisognerà perimetrare la zona con segnaletica e delimitazione temporanea.				Nastri delimitatori, cartelli
In caso di lavori in quota, riporre gli attrezzi in borse od altri contenitori idonei, in modo da evitarne la caduta accidentale a terra.				
Durante la permanenza sulle scale, trabattelli, ponti su ruote, cestelli, et, si dovrà evitare che altre persone passino sotto o comunque in vicinanza tale da poter essere colpiti da eventuali oggetti accidentalmente caduti. A tal proposito se l'area non risulta già inaccessibile ad altre perone, bisognerà perimetrare la zona con segnaletica e delimitazione temporanea.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di prodotti chimici	Tutti i luoghi di lavoro	CADUTA DI PERSONE DALL'ALTO	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Note
Coordinamento sulle misure da attuare				
Le operazioni devono essere eseguite in modo da impedire l'accesso nelle arre sottostanti alle altre persone.				Nastri delimitatori, cartelli
L'utilizzo delle scale a pioli deve essere limitato a quelle operazioni di breve durata che non richiedono movimenti ampi o spostamenti al lavoratore; le scale devono comunque essere fermate o tenute al piede da altra persona.				
Le operazioni che richiedono la rimozione temporanea di protezioni contro la caduta (parapetti, griglie, corrimano, ecc.) devono essere eseguite impedendo l'accesso all'area pericolosa alle altre persone mediante chiusura dell'area stessa, delimitazione con transenne, o altro sistema di sbarramento.				Sistemi di sbarramento non amovibili
La pulizia dei vetri esterni deve essere effettuata in modo tale da evitare il rischio di caduta di persone verso l'esterno.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutti gli edifici e aree esterne	INVESTIMENTI DA MACCHINE OPERATRICI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Costi da interferenza
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				
È obbligatorio Indossare indumenti ad alta visibilità				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Manutenzione verde	Tutte le aree interessate ai lavori	LESIONI DA PROIEZIONI DI OGGETTI	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
La Impresa Appaltatrice deve provvedere alla informazione e Formazione specifica dei lavoratori sui rischi residui di interferenza				
È obbligatorio tenere adeguate distanze da persone; nel raggio di 15 m non deve trovarsi nessuna altra persona - pericolo di lesioni per oggetti proiettati.				Nastri delimitatori, cartelli
È obbligatorio tenersi ad una distanza di 15 metri da eventuali operatori con decespugliatori in azione				Nastri delimitatori, cartelli -
I lavoratori della Impresa Appaltatrice che si trovano nelle vicinanze delle aree di lavoro di altri lavoratori hanno l'obbligo di mantenere le distanze e rispettare le segnalazioni e delimitazioni.				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Stoccaggio merci	Tutte le aree interessate ai lavori	Inciampi, scivolamenti, uso non autorizzato da parte dei dipendenti	rischio accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
L'Impresa Appaltatrice dovrà sistemare il materiale utilizzato per le pulizie in un'area specifica chiusa a chiave e concordata				
Non dovranno essere abbandonati carrelli, spazzoloni o detersivi negli ascensori, nei servizi igienici e nei luoghi comuni				
L'Impresa Appaltatrice sarà responsabile della conservazione giornaliera del materiale e dovrà organizzare il lavoro in modo da evitare che il materiale risulti accessibile ai dipendenti				

COSTI PER IL GOVERNO DEI RISCHI INTERFERENTI

In particolare, i sottoscrittori del presente documento prendono congiuntamente atto che sulla base dell'analisi effettuata si ritiene che il rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione elencate nel presente documento NON comportino costi della sicurezza aggiuntivi.

Pertanto, i costi della sicurezza relativi ai rischi di interferenza per tutta la durata dell'appalto **sono pari a zero.**

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'Impresa Appaltatrice per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

CONCLUSIONI

Il presente documento viene controfirmato per accettazione dai vari Datori di Lavoro, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Ai fini del coordinamento e della cooperazione la ditta appaltatrice e si impegnerà:

- ad operare rispettando e facendo rispettare tutte le vigenti norme in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- ad operare senza alterare le caratteristiche di sicurezza degli impianti e delle attrezzature presenti nei luoghi di lavoro del Committente;
- a segnalare tempestivamente eventuali anomalie o situazioni di rischio che dovessero determinarsi nel corso dell'esecuzione dei lavori, fermo restando l'obbligo di adoperarsi, per quanto consentito dai mezzi disponibili e dalle proprie competenze, per la prevenzione dei rischi e la riduzione al minimo dei danni;
- ad adempiere a tutti gli obblighi che gli derivano dal Decreto Legislativo 81/08, per quanto attiene ai rischi specifici dell'attività, con particolare, ma non esclusivo, riferimento alle attrezzature di lavoro, ai dispositivi di protezione individuale, ove necessari, ed inclusi gli obblighi di formazione ed informazione verso i propri lavoratori;
- a disporre ed esigere che i mezzi di protezione individuale siano sempre efficienti e che vengano usati in modo corretto.
- a fornire schede di sicurezza di prodotti eventualmente utilizzati
- a fornire ai propri dipendenti cartellini identificativi
- ad eseguire a perfetta regola d'arte tutti i lavori, ad avvalersi per l'esecuzione di detti lavori della propria organizzazione aziendale e ad assumere in proprio la esclusiva responsabilità per i lavori stessi, attenendosi al programma concordato preventivamente con il Committente.
- far osservare al proprio personale il divieto di accedere ad impianti, reparti e luoghi diversi da quelli in cui deve essere eseguito il lavoro

La ditta appaltatrice accetta il sottoscritto DUVRI e conferma espressamente la completa osservanza degli impegni contenuti nel presente documento.

I sottoscrittori del presente documento concordano con le valutazioni espresse nel suddetto documento e garantiscono l'attuazione del programma delle misure di prevenzione e protezione contenute.

Le parti concordano di informarsi reciprocamente al fine di eliminare rischi dovuti ad eventuali ulteriori interferenze lavorative che potrebbero verificarsi per variazioni delle opere da realizzare o per modifica dello stato e delle attività dei luoghi.

Il datore di lavoro dell'Impresa appaltatrice alla firma del presente DUVRI accetta e assume l'obbligo di prenderne visione, applicarlo e farlo applicare in tutte le sue parti con la massima diligenza, sotto la personale responsabilità.

DATA

Il Datore di lavoro del Comune di Alice Castello

.....

Il Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice

.....

Il Datore di lavoro della Scuola Primaria

.....



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI ALICE CASTELLO

Via Italia, 29 C.A.P. 13040 P. IVA: 00317490027 Tel. 0161/90113-90744 Fax 0161/90868

**DISCIPLINARE DI AFFIDAMENTO
PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE
CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2023/2024.**

PARTE I INFORMAZIONI GENERALI

Art. 1. Stazione appaltante e Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Alice Castello, con sede in Via Italia n. 29, CAP 13040, Provincia di Vercelli, telefono 0161/90113, indirizzo Posta Elettronica Certificata: alice.castello@legalmail.it

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

Art. 2. Responsabile del procedimento

Servizio responsabile del procedimento: Servizi Amministrativi e Istituzionali – Ufficio Segreteria e servizi istituzionali. Responsabile del procedimento: Bolcato Antonella telefono 0161/90113, fax 0161/90868, e-mail: segreteria.alice.castello@ruparpiemonte.it, PEC alice.castello@legalmail.it.

Art. 3. Procedura e criterio di aggiudicazione

Procedura telematica tramite sistema MEPA – www.acquistinretepa.it.

Affidamento del servizio mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 nonché ai sensi e dell'art. 1, comma 2, lett. a) della legge 120/2020, come modificato dalla legge 108/2021, tramite RDO (Richiesta di offerta) sul MEPA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione) inviata ad operatori economici, individuati sulla base di indagine di mercato.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3 lett. a) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Si procederà alla creazione di un Richiesta di Offerta con le modalità previste dal sistema.

Specifiche e dettagliate indicazioni relative al funzionamento della piattaforma Mepa sono contenute nelle Guide messe a disposizione sul portale della Centrale Acquisti www.acquistinretepa.it.

Le disposizioni delle citate Guide, ove applicabili, integrano le prescrizioni del presente Disciplinare.

In caso di contrasto tra le stesse e le disposizioni del presente Disciplinare prevarranno queste ultime.

Alla scadenza dei termini stabiliti per la presentazione delle offerte, saranno aperte le buste virtuali contenenti i documenti inviati dalle imprese che dovranno essere esaminati e valutati.

Alla chiusura della valutazione il sistema predisporrà la graduatoria delle offerte ritenute valide in favore dell'impresa che consegnerà complessivamente il punteggio più elevato tra l'offerta economica e quella tecnica.

Si procederà alla proposta di aggiudicazione e alla verifica dei requisiti di ordine generale e speciale.

L'aggiudicazione definitiva verrà disposta in favore del concorrente primo in graduatoria che abbia regolarmente fornito idonea documentazione e che risulti, da accertamenti effettuati d'ufficio, in possesso di tutti i requisiti generali dichiarati.

Il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata attraverso il portale www.acquistinretepa.it con l'invio al sistema del Documento di Stipula prodotto dal MEPA sottoscritto con firma digitale.

Art. 4. Luogo di esecuzione

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere reso presso la scuola primaria "G. Ballario" sita in Alice Castello in Viale IV Novembre.

Art. 5. Descrizione del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (provvista, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti, pulizia dei banchi, gestione dei rifiuti) per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa per l'anno scolastico 2023/2024.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D.Lgs.vo 50/2016: 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

Il tutto secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nel Capitolato speciale.

Art. 6. Quantitativo dell'appalto

L'operatore economico assumerà a suo carico le prestazioni di cui al precedente articolo 5 del presente disciplinare e tutte le prestazioni che gli competono espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto per gli alunni e i relativi insegnanti e/o educatori che assistono in mensa della Primaria del Comune di Alice Castello è fissato in:

- € 5,10 di cui € 5,05 IVA esclusa, assoggettabili a ribasso e € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per un totale di circa n. pasti 5.000 per l'intero periodo di affidamento del servizio.

L'importo complessivo del servizio è stimato in presuntivi € 25.500,00 (venticinquemilacinquecento/00) IVA esclusa e comprensivi di € 250,00 (duecentocinquanta/00) per oneri di sicurezza, per circa n. 5.000 pasti per l'intero periodo di affidamento del servizio.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di procedura di affidamento per ciascun pasto erogato.

Art. 7. Durata del contratto

La durata dell'affidamento è un anno scolastico: 2023/2024.

Le date esatte di inizio del servizio saranno comunicate dal Comune con congruo preavviso.

L'erogazione del servizio segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Ulteriori dettagli sono indicati nel capitolato speciale d'appalto.

Parte II

REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO, DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELL'OFFERTA, CONDIZIONI GENERALI

Art.8. Condizioni di ammissione

Gli operatori economici devono essere registrati ed abilitati alla Piattaforma MEPA di CONSIP attraverso il sito web alla seguente iniziativa: Servizi – Servizi di ristorazione.

8.1 Requisiti di ordine generale

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti

dal successivo articolo 8.2 del presente Disciplinare, costituiti da:

- a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;
- b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*, g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea.

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- assenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 o assenza, di ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione che siano incorsi ai sensi della normativa vigente.

8.2 Requisiti di ordine speciale

8.2.1 Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione alla Camera di Commercio per il ramo di attività oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

8.2.2 Capacità Economica e Finanziaria :

La dimostrazione della capacità economica e finanziaria dovrà essere fornita mediante idonea dichiarazione bancaria, che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, rapportata all'ammontare della somma assunta come valore contrattuale.

8.2.3 Capacità Tecnica e Professionale:

La capacità tecnica e professionale dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni contenente i seguenti elementi:
elenco dei principali servizi analoghi a quelli oggetto del presente affidamento, prestati nel triennio 2020/2022 con l'indicazione del committente, del periodo, degli importi, dei destinatari pubblici o privati, dei servizi stessi.

Art.9. Avvalimento

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti richiesti e vogliano partecipare alla procedura di affidamento utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza esclusivamente per integrare i requisiti economici, finanziari e tecnico-professionali in una misura percentuale presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista all'art. 89 del D.lgs 50/2016.

Art. 10. Termine di presentazione dell'offerta telematica

I concorrenti che intendono partecipare al presente affidamento, **pena la nullità dell'offerta e l'esclusione alla procedura**, devono far pervenire l'offerta ed i documenti a suo corredo attraverso la piattaforma MEPA di CONSIP **entro il termine perentorio delle ore del giorno**

Non sarà tenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine anche per cause non imputabili al concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

E' in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente disciplinare di affidamento, pena l'esclusione dalla presente procedura.

Art. 11. Modalità di presentazione dell'offerta telematica

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse al Sistema in formato elettronico attraverso la piattaforma MEPA. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive della apposita procedura guidata del MEPA, che consentono di predisporre:

1) una busta virtuale (A) contenente la documentazione amministrativa che attesta i requisiti e gli adempimenti del concorrente per partecipare alla procedura di affidamento;

2) una busta virtuale (B) contenente l'offerta tecnica, sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa concorrente.

Nell'apposita busta virtuale il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica consistente in una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione.

La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio e dovrà essere redatta in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

L'offerta tecnica dovrà seguire l'ordine dei criteri di valutazione, così come indicati al successivo art. 12 sub 1);

3) una busta virtuale (C) contenente l'offerta economica, sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa concorrente.

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso la piattaforma MEPA.

Le istruzioni presenti sulla piattaforma MEPA forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

Art.11 sub1)- Documentazione Amministrativa:

Nell'apposito campo "Documentazione Amministrativa" presente sulla piattaforma MEPA il concorrente dovrà allegare la documentazione amministrativa, con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente:

1) domanda di partecipazione alla procedura di affidamento e dichiarazione sostitutiva, utilizzando l'allegato modello 1, redatta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., firmata digitalmente dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente, corredata da apposito bollo e da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore.

2) Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'allegato 2 firmato digitalmente dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore.

3) Disciplinare di affidamento e Capitolato speciale d'appalto firmati digitalmente dal legale rappresentante del concorrente. Nel caso di R.T.I. o Consorzio i documenti devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

4) Patto di integrità di cui all'allegato 3 firmato digitalmente dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente. Nel caso di R.T.I. o Consorzio i documenti devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

5) Eventuali documentazioni e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria, inerenti l'istituto dell'avvalimento, previste dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, da prestare con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, artt. 46 e 47.

6) Dichiarazione bancaria che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio oggetto dell'affidamento, rapportata all'ammontare della somma assunta come valore contrattuale.

La domanda di ammissione alla procedura di affidamento e la dichiarazione di cui al precedente punto 1) deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

La domanda di ammissione alla procedura di affidamento e la dichiarazione di cui al precedente punto 1), deve essere redatta in conformità al modello **allegato 1 (Modello 1)**.

La Stazione Appaltante si riserva di chiedere al concorrente di completare i certificati, i documenti e le dichiarazioni presentate ovvero di chiarirli; verrà applicato l'art.83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 in materia di soccorso istruttorio.

La mancata produzione della dichiarazione di cui al punto 1), comporterà l'esclusione del concorrente dalla procedura di affidamento. Saranno escluse le associazioni o i consorzi già costituiti o da costituirsi per i quali anche una sola delle imprese non abbia presentato la predetta dichiarazione.

Saranno altresì esclusi i soggetti che intendendo fruire della possibilità dell'avvalimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Sarà motivo di esclusione la situazione in cui si accerti che la situazione di controllo ex art. 2359 del codice civile ha influito sulla formulazione dell'offerta del concorrente.

Comporterà altresì l'esclusione del concorrente dalla procedura di affidamento la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione giudicatrice, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione giudicatrice medesima.

Qualora quanto dichiarato in sede di procedura di affidamento dal concorrente aggiudicatario non corrisponda a quanto risulta dai certificati e/o documenti prodotti e/o quanto accertato d'ufficio dalla Stazione Appaltante, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione ed alle necessarie comunicazioni alle competenti autorità.

Art. 11 sub 2) - Offerta tecnica

Nell'apposito campo "Documentazione Tecnica", presente sulla piattaforma MEPA, il concorrente dovrà allegare la documentazione relativa all'offerta tecnica.

Essa dovrà contenere:

1) una relazione tecnica redatta in lingua italiana, sottoscritta digitalmente dal titolare o rappresentante legale e conforme con quanto richiesto nel presente Disciplinare e nel Capitolato speciale d'appalto. L'offerta tecnica dovrà seguire l'ordine dei criteri di valutazione, così come riportati al successivo art. 12 sub 1);

2) una comunicazione che descriva le caratteristiche del mezzo che verrà utilizzato per il trasporto delle pietanze, sottoscritta digitalmente dal titolare o rappresentante legale.

Nell'offerta tecnica non devono essere inseriti elementi che possano in qualche maniera anticipare il contenuto dell'offerta economica.

L'operatore economico dovrà dichiarare, motivando adeguatamente, quali sono le parti dell'offerta tecnica idonee a rivelare i segreti tecnici e industriali e quindi da secretare in caso di accesso agli atti della procedura di affidamento.

Art. 11 sub 3) - Offerta economica

L'offerta economica, generata automaticamente dalla piattaforma, firmata digitalmente dal legale rappresentante o suo procuratore a pena di esclusione, dovrà essere formulata con l'indicazione (in cifre e in lettere) del ribasso percentuale da applicare al prezzo del pasto, al netto dell'Iva e degli oneri di sicurezza dovuti a rischi da interferenze, posto a base d'asta.

In caso di discordanza tra le due indicazioni (cifre e lettere) prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione (art. 72, R.D. 23.05.1924, N. 827).

Art. 12. Procedura di affidamento

La Stazione Appaltante comunicherà ai soggetti interessati il giorno e l'ora in cui avrà luogo l'apertura delle offerte e si svolgerà secondo le modalità previste dalle Regole per l'Accesso e l'Utilizzo del Mercato Elettronico della P.A. presente sul sito www.acquistinretepa.it.

Nelle fasi di seduta pubblica, è garantita in automatico agli operatori economici concorrenti la visibilità e l'accesso alle operazioni di affidamento direttamente dalle proprie sedi.

La Commissione giudicatrice sarà nominata dopo la data di scadenza delle offerte, nel rispetto dell' art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

Prima fase

In seduta pubblica, attraverso la piattaforma MEPA, nel giorno e nell'ora stabiliti, si procederà:

1. a prendere atto delle offerte pervenute entro il termine fissato, escludendo quelle pervenute fuori termine o non conformi a quanto previsto dal presente disciplinare;
2. a verificare l'adeguatezza della documentazione amministrativa presente nella busta virtuale, rispetto a quanto richiesto dal presente disciplinare;
3. ad ammettere alla prosecuzione della procedura di affidamento i concorrenti che abbiano prodotto tutta la documentazione amministrativa richiesta.

Seconda Fase

Nel corso della stessa seduta pubblica o di successiva seduta, la Commissione accede alla sezione riservata alla documentazione "Offerta tecnica" al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto. La Commissione giudicatrice, quindi, proseguirà in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione, secondo quanto previsto, dei punteggi parziali ivi indicati.

Terza Fase

Successivamente, terminato l'esame delle offerte tecniche, in seduta pubblica (nella medesima giornata o in giornata diversa la cui data verrà comunicata tempestivamente ai soggetti interessati), verranno comunicati i punteggi attribuiti e si procederà all'esame dell'offerta economica dei concorrenti ammessi a tale fase con l'apertura delle buste virtuali "Offerta economica".

Nella stessa seduta si procederà alla formulazione della graduatoria – sommando i punteggi conseguiti per l'offerta tecnica e per quella economica.

La Commissione procederà, esclusivamente sulla base di quanto sotto indicato nello stesso art. 12 sub 1 (Modalità di valutazione dell'offerta).

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGI.

La Commissione, sulla base del punteggio totale conseguito, proporrà l'aggiudicazione dell'appalto alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Art.12 sub 1) - Modalità di valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. sulla base dei parametri qui di seguito indicati, assegnando un punteggio massimo di 100 così suddiviso:

A. OFFERTA TECNICA: incidenza massima punti 70

B. OFFERTA ECONOMICA: incidenza massima punti 30.

a. Elementi tecnici, gestionali e qualitativi dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 70/100 Il punteggio per la valutazione della offerta tecnica sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di valutazione secondo i criteri di seguito riportati:
---	--

a.1 Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.	Attribuzione di un punteggio massimo di 28/100
<p>a.1.1. organizzazione del servizio</p> <p>a.1.1.1. descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – <i>Saranno valutate le modalità operative di svolgimento del servizio, nonché la tempestività, la qualità del servizio proposto per le emergenze, assegnando proporzionalmente il punteggio</i> max punti 6</p> <p>a.1.1.2. tempi di percorrenza dai centri di produzione Tempi di percorrenza dal centro di cottura in proprietà o in locazione al plesso della scuola primaria di Alice Castello– <i>la valutazione avverrà come di seguito specificato :</i> <i>tempo massimo di percorrenza da 0 a 5 minuti Punti 10</i> <i>tempo massimo di percorrenza da 6 a 10 minuti Punti 5</i> <i>tempo massimo di percorrenza da 11 a 15 minuti Punti 2</i> <i>tempo massimo di percorrenza oltre 15 minuti Punti 0</i> max punti 10</p> <p>a.1.1.3 utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – <i>si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto.</i> max punti 4</p>	Max punti 20
<p>a.1.2. organizzazione del personale</p> <p>a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate e del loro profilo professionale –<i>sarà valutata la qualità dell'organizzazione del personale dedicato con assegnazione di punteggio proporzionale</i></p>	Max punti 4
<p>a.1.3. descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza - punteggio proporzionale ai certificati di qualità posseduti</p>	Max punti 4
a.2 Elementi qualitativi relativi al servizio.	Attribuzione di un punteggio massimo di

	42/100
<p>a.2.1. qualità delle derrate alimentari</p> <p>a.2.1.1. Produzione alimenti, con esplicita indicazione degli alimenti derivanti da produzione biologica e da sistemi di lotta integrata. <i>Attribuzione dei punteggi in base alla percentuale di presenza di alimenti biologici e/o derivanti da sistemi di produzione integrata, relativamente ed esclusivamente per la categoria “Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso...” ai sensi di quanto dal D.M. 10 marzo 2020:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotti bio tra 40% e 50% punti 10 - prodotti bio tra 51% e 60% punti 15 - prodotti bio oltre 60% punti 21 - integrata fino al 20% punti 3 - integrata oltre il 20% punti 9 	Max punti 30
<p>a.2.1.2. Tipologie di derrate alimentari “a km zero” a filiera piemontese e a filiera interamente della Provincia di Vercelli, a garanzia della freschezza dei prodotti. Attribuzione dei punteggi in base alla presenza tra le derrate alimentari di prodotti a km zero, intesi prodotti sul territorio vercellese e/o Piemonte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ad ogni prodotto dichiarato per filiera in provincia di Vercelli: punti 2 - ad ogni prodotto dichiarato per filiera all’interno della Regione Piemonte: punti 1 	Max punti 6
<p>a.2.2. migliori dedicate al servizio:</p> <p>a.2.2.1. Proposte di educazione alimentare max punti 2</p> <p>a.2.2.2. Rilevamento del gradimento dell’utenza max punti 2</p> <p>a.2.2.3. Iniziative idonee alla riduzione degli sprechi alimentari max punti 2</p>	Max punti 6

b. Elementi economici dell'offerta	Attribuzione di un punteggio massimo di 30/100
Prezzo (costo pasto), con attribuzione del punteggio massimo alla percentuale di sconto più alta e con attribuzione di punteggi in modo proporzionalmente inferiori alle altre offerte, secondo la seguente formula : $P = \frac{\text{Offerta operatore}}{\text{Offerta migliore}} \times 30$	Punti 30

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa determinata da apposita Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

La Commissione attribuirà il punteggio unanimemente sulla base dei criteri sopra indicati.

La somma dei punteggi attribuiti per offerta tecnica ed offerta economica determinerà la graduatoria finale, con proposta di aggiudicazione a favore della ditta che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo.

Art.13 - Aggiudicazione

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di valutazione e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della procedura ai fini dei successivi adempimenti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché sia ritenuta congrua e conveniente.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo.

In ogni caso l'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, idoneità professionale previsti dagli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016 e dalle altre disposizioni di legge e regolamentari.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il concorrente Aggiudicatario.

Prima della stipulazione del contratto, il concorrente aggiudicatario sarà tenuto a presentare tutta la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste nel capitolato speciale. La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato.

Sarà parimenti motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria.

Salvo valida giustificazione, nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua, entro il termine fissato dalla Stazione Appaltante, tutti gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o li esegua in modo irregolare e/o incompleto, oltre alla decadenza dell'aggiudicazione dell'appalto al soggetto inadempiente, salva ed impregiudicata la facoltà del Committente di richiedere i maggiori danni, sorge a favore di quest'ultimo il diritto di assegnare l'appalto al soggetto che segue in graduatoria. Sono in ogni caso a carico del soggetto inadempiente le maggiori spese sostenute dalla Stazione Appaltante. L'esecuzione in danno non esime la cooperativa da eventuali responsabilità civili.

Art. 14 - Soccorso istruttorio.

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

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un termine di giorni dieci perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 15 - Trattamento dati personali

Ai sensi del REG. UE 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo e, in ordine al procedimento cui si riferisce questo appalto, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti: adempimenti connessi all'affidamento e alla gestione del contratto per le attività in oggetto nel rispetto degli obblighi previsti dalla legge e dai regolamenti del Comune di Alice Castello;
- la comunicazione dei dati personali è obbligatoria per la partecipazione alla procedura in oggetto ed è un requisito necessario per la conclusione del contratto. La mancata comunicazione dei dati, pertanto, comporta l'esclusione dalla procedura o l'impossibilità di stipulare il contratto in caso di aggiudicazione;
- potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:
 - soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
 - soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
 - altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
 - altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti della procedura di affidamento, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
 - legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
 - ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui al REG. UE 679/2016 ed al D.Lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati è il Comune Alice Castello quale committente.

Parte III
ALTRE INFORMAZIONI

Il disciplinare di affidamento e capitolato speciale d'appalto non vincolano la Stazione Appaltante, la quale si riserva la facoltà, con decisione motivata, di revocare, sospendere o non aggiudicare l'affidamento, così come di prorogare la data per la presentazione delle offerte dandone comunicazione alle Ditte invitate alla procedura, senza che gli interessati possano eccepire alcuna pretesa al riguardo.

Niente potrà quindi pretendersi da parte degli offerenti nei confronti della Stazione Appaltante per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

• **Sono escluse le offerte che presentano un importo pari o superiore rispetto alla base d'asta.**

Sono allegati al presente disciplinare di affidamento, costituendone parte integrale e sostanziale:

Allegato 1): Domanda di partecipazione alla procedura di affidamento e dichiarazione sostitutiva.

Allegato 2): Documento di gara unico europeo (DGUE)

Allegato 3): Patto di integrità.

ALLEGATO 1 - MODELLO 1 Domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva

**MARCA DA BOLLO
DA EURO 16,00**

Al Comune di Alice Castello
Via Italia n. 29
13040 Alice Castello (VC)

Oggetto: appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per la scuola primaria di Alice Castello anno scolastico 2023/2024 - CIG N. ZC739B4A4B.
Domanda di partecipazione e dichiarazioni sostitutive

Il sottoscritto _____,
nato a _____, il _____,
codice fiscale _____,

in qualità di

- legale rappresentante (allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità);
- procuratore del legale rappresentante (nel caso, allegare copia conforme all'originale della procura e copia di un documento di riconoscimento in corso di validità);
- altro, specificare (e allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità)

_____;
del

CONCORRENTE

denominato _____,
con sede in _____, via _____,
n. _____, CAP _____, Provincia _____,
codice fiscale _____,
partita IVA _____,
residente in via _____, n. _____, CAP _____,
Provincia _____,
indirizzo PEC _____,
numero di FAX _____,

in nome e per conto del concorrente stesso **chiede di partecipare alla procedura di affidamento** per l'aggiudicazione del contratto di cui all'oggetto. Pertanto, consapevole delle sanzioni di natura penale per l'eventuale rilascio di dichiarazioni false o mendaci (art. 76 del DPR 445/2000), dichiara quanto segue:

1) il concorrente dichiara che, nei suoi confronti, non sussiste alcuno dei "motivi di esclusione" previsti dall'articolo 80 del Codice dei contratti pubblici e dettagliatamente riportati nel disciplinare di affidamento al paragrafo "Requisiti di ordine generale";

Inoltre, **il concorrente dichiara quanto segue:**

2) il concorrente indica l'iscrizione nel Registro delle Imprese o nell'Albo provinciale delle Imprese artigiane, ovvero, se non è stabilito in Italia, indica l'iscrizione ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza, precisando gli estremi dell'iscrizione (numero e data), della classificazione e la forma giuridica:

3) il concorrente indica nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica di:

- a)** titolari e direttori tecnici se il concorrente è un'impresa individuale;
- b)** soci e direttori tecnici se è una società in nome collettivo;
- c)** soci accomandatari e direttori tecnici nel caso di società in accomandita semplice;
- d)** direttori tecnici, socio unico o socio di maggioranza per le società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;

- e) membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, nelle società con sistema di amministrazione tradizionale (artt. 2380-bis e seguenti del Codice civile) e monistico (art. 2409-sexiesdecies co. 1 del Codice civile), quali: presidente del consiglio di amministrazione, amministratore unico, amministratori delegati anche se titolari di una delega limitata a determinate attività ma che per tali attività conferisca poteri di rappresentanza;
- f) membri del collegio sindacale nelle società con sistema di amministrazione tradizionale e ai membri del comitato per il controllo sulla gestione nelle società con sistema di amministrazione monistico;
- g) membri del consiglio di gestione e ai membri del consiglio di sorveglianza nelle società con sistema di amministrazione dualistico (art. 2409-octies e seguenti del Codice civile).
- h) altri «soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo», intendendosi per tali i soggetti che, benché non siano membri degli organi sociali di amministrazione e controllo, risultino muniti di poteri di rappresentanza (come gli institori e i procuratori ad negotia), di direzione (come i dipendenti o i professionisti ai quali siano stati conferiti significativi poteri di direzione e gestione dell'impresa) o di controllo (come il revisore contabile e l'organismo di vigilanza di cui all'art. 6 del d.lgs. 231/2001 cui sia affidato il compito di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza dei modelli di organizzazione e di gestione idonei a prevenire reati).

Per il concorrente **impresa individuale**:

(lett. a) titolari e direttori tecnici _____

Per il concorrente **società in nome collettivo o in accomandita semplice**:

(lett. b,c) soci e direttori tecnici _____

Per **altre tipologie di società, consorzi, ecc.:**

(lett. e, f, g, h) membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza, soggetti muniti di poteri di rappresentanza di direzione o di controllo _____

(lett. d) direttori tecnici _____

(lett. d) socio unico _____

(lett. d) socio di maggioranza (nel caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro) _____

I soggetti sopra indicati devono rendere le dichiarazioni previste dal **MODELLO 1.A**. Per l'esatta individuazione di tutti i soggetti obbligati si veda il Comunicato del Presidente ANAC 8 novembre 2017.

Secondo il Comunicato del Presidente ANAC 8 novembre 2017, paragrafo 3, il possesso dei requisiti può essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti elencati al co. 3 dell'art. 80, indicando i dati identificativi degli stessi, ferma l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 nel caso di dichiarazioni false in ordine al possesso del requisito. Il legale rappresentante, in tal caso, può utilizzare il **MODELLO 1.A.II**.

Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci.

4) Il concorrente:

- attesta che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando o di invio della lettera di invito, non sono cessati dalle cariche societarie i soggetti elencati al precedente punto 3);
- in caso contrario, elenca i soggetti cessati dalle cariche di cui al precedente punto 3):
 - _____
 - _____

Nel caso di soggetti cessati nell'anno antecedente, questi devono rendere le dichiarazioni previste nel **MODELLO 1.B.**

Secondo la prassi dell'ANAC, il possesso dei requisiti potrebbe essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti cessati nei limiti di "quanto in sua conoscenza". Il legale rappresentante, in tal caso, può utilizzare il **MODELLO 1.B.II.**

5) il concorrente dichiara remunerativa l'offerta presentata, nonché di aver valutato e tenuto conto: a) delle condizioni contrattuali e degli oneri correlati, compresi quelli in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro, previdenza e assistenza nel luogo dove devono essere svolte le prestazioni; b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa, che possono avere influito o influire sulla prestazione e sulla determinazione dell'offerta;

6) il concorrente dichiara di accettare, senza condizioni o riserve tutte, le norme e le prescrizioni recate dal presente e dalla documentazione per l'affidamento del servizio;

7) il concorrente ha indicato, nella pagina iniziale del presente, domicilio, codice fiscale, partita IVA, PEC della quale ne autorizza e approva l'uso per tutte le comunicazioni inerenti la procedura; si impegna a comunicare tempestivamente eventuali variazioni;

8) il concorrente indica le posizioni INPS e INAIL e l'agenzia delle entrate competente per territorio:

INPS: _____

INAIL: _____

Agenzia delle Entrate: _____

9) il concorrente indica le prestazioni che intende affidare in subappalto:

10) il concorrente dichiara di applicare, ed aver applicato, le norme sul diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della legge 68/1999 (certificazione di cui all'art. 80 co. 5 lett. i) del Codice);

11) il concorrente dichiara di aver adottato le misure minime richieste dal GDPR per la tutela dei dati;

12) il concorrente dichiara e attesta:

- di dimostrare il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria allegando a questa domanda, idonea/idonee dichiarazioni bancarie.

- in ordine al requisito di capacità tecnica e professionale, di avere eseguito nel periodo 2020/2022 i seguenti servizi e attività:

Descrizione dell'attività	Committente	Periodo	Importo	Categoria di utenti

ALTRE DICHIARAZIONI

13) il concorrente dichiara la disponibilità (in proprietà o locazione) entro la data di stipula del contratto, di un centro di cottura autorizzato, ubicato nel territorio comunale;

14) fatta salva la disciplina prevista dalla Legge n. 241/1990 e s.m.i. e dall'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., i concorrente dichiara:

di acconsentire ad eventuali richieste di accesso da parte di altri concorrenti alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime;

o, in alternativa,

di non acconsentire ad eventuali richieste di accesso da parte di altri concorrenti per le parti di informazioni che costituiscono – secondo motivata e comprovata dichiarazione allegata firmata digitalmente - segreti tecnici o commerciali (nella allegata dichiarazione si indicano anche le parti sottratte all'accesso);

15) il concorrente attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del REG. UE 679/2016 e del d.lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

16) il concorrente dichiara di conoscere gli obblighi derivanti dal *codice di comportamento* dell'Amministrazione aggiudicatrice e si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

17) il concorrente dichiara di accettare ed approvare, a pena di esclusione, il patto di integrità allegato alla documentazione di affidamento (art. 1 co. 17 della legge 190/2012).

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento.

MODELLO 1.A (APPALTI DI FORNITURE E SERVIZI)

Spett.le **Stazione appaltante**

Oggetto: appalto di _____

Dichiarazioni sostitutive rese da: titolari e direttori tecnici per l'impresa individuale; soci e direttori tecnici per la società in nome collettivo; soci accomandatari e direttori tecnici per la società in accomandita semplice;

membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, componenti degli organi di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.

Secondo il Comunicato del Presidente ANAC 8 novembre 2017, paragrafo 3, il possesso dei requisiti può essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti elencati al co. 3 dell'art. 80, indicando i dati identificativi degli stessi, ferma l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 nel caso di dichiarazioni false in ordine al possesso del requisito. Il legale rappresentante, in tal caso, può utilizzare il MODELLO 1.A.II. che sostituisce il presente.

Il sottoscritto _____,

nato a _____, il _____,

codice fiscale _____,

residente in via _____, n. _____,

CAP _____, Provincia _____,

in qualità di (*flaggare l'opzione corretta*):

- titolare o direttore tecnico, se il concorrente è un'impresa individuale;
- socio o direttore tecnico, se il concorrente è società in nome collettivo;
- socio accomandatario o direttore tecnico, se il concorrente è società in accomandita semplice;
- institore, procuratore generale, membro del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, componente dell'organo di direzione o di vigilanza, soggetto munito di poteri di rappresentanza di direzione o di controllo per altre tipologie di società, enti, consorzi;
- direttore tecnico, socio unico se persona fisica, socio di maggioranza nel caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, per altre tipologie di società, enti, consorzi;
- altro (descrivere): _____

del concorrente denominato _____,

consapevole delle sanzioni di natura penale per il rilascio di dichiarazioni false o mendaci (articolo 76 del DPR 445/2000),

DICHIARA

che non sussiste nei suoi confronti alcuno dei motivi di esclusione elencati dall'articolo 80, commi 1, 2 e 3, del Codice dei contratti pubblici e dettagliatamente riportati nel disciplinare di affidamento al paragrafo "Requisiti di ordine generale".

Dichiara, infine, di essere informato, ai sensi e per gli effetti del REG. UE 679/2016 e del d.lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di affidamento.

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento. Il presente MODELLO 1.A. non deve essere necessariamente compilato dalla persona che ha sottoscritto il MODELLO 1

MODELLO 1.A.II (APPALTI DI FORNITURE E SERVIZI)

Spett.le **Stazione appaltante**

Oggetto: appalto di _____

Dichiarazioni sostitutive rese dal legale rappresentante per conto di: titolari e direttori tecnici per l'impresa individuale; soci e direttori tecnici per la società in nome collettivo; soci accomandatari e direttori tecnici per la società in accomandita semplice; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, componenti degli organi di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiori a quattro, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.

Secondo il Comunicato del Presidente ANAC 8 novembre 2017, paragrafo 3, il possesso dei requisiti può essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti elencati al co. 3 dell'art. 80, indicando i dati identificativi degli stessi, ferma l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 nel caso di dichiarazioni false in ordine al possesso del requisito.

Compilare questo modello consente di evitare l'uso del MODELLO 1.A.

●
Il sottoscritto _____,
nato a _____, il _____,
codice fiscale _____,
residente in via _____, n. _____,
CAP _____, Provincia _____,
in qualità di

- legale rappresentante (allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità);
- procuratore del legale rappresentante (nel caso, allegare copia conforme all'originale della procura e copia di documento di riconoscimento in corso di validità);
- altro, specificare (e allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità) _____

_____ del concorrente denominato _____,
consapevole delle sanzioni di natura penale per l'eventuale rilascio di dichiarazioni false o mendaci (articolo 76 del DPR 445/2000),

DICHIARA

che non sussistono, nei confronti dei soggetti di seguito elencati, i motivi di esclusione dell'articolo 80, commi 1, 2 e 3 del Codice dei contratti pubblici e dettagliatamente riportati nel disciplinare di affidamento al paragrafo "Requisiti di ordine generale".

SOGGETTI INTERESSATI

per il concorrente **impresa individuale:**

(lett. a) titolari e direttori tecnici _____

per il concorrente **società in nome collettivo o in accomandita semplice:**

(lett. b,c) soci e direttori tecnici _____

per **altre tipologie di società, consorzi, ecc.:**

(lett. e, f, g, h) membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza, soggetti muniti di poteri di rappresentanza di direzione o di controllo _____

(lett.d) direttori tecnici _____

(lett.d) socio unico _____

(lett.d) socio di maggioranza (nel caso di società con un numero di soci pari o inferiore quattro) _____

Dichiara, infine, di essere informato, ai sensi e per gli effetti del REG. UE 679/2016 e del d.lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di affidamento.

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento.

MODELLO 1.B (APPALTI DI FORNITURE E SERVIZI)

Spett.le **Stazione appaltante**

Oggetto: appalto di _____

Dichiarazioni sostitutive rese dai rappresentanti del concorrente cessati dalle cariche nell'anno antecedente l'avvio della procedura di affidamento: titolari e direttori tecnici per l'impresa individuale; soci e direttori tecnici per la società in nome collettivo; soci accomandatari e direttori tecnici per la società in accomandita semplice; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.

Secondo la prassi dell'ANAC, il possesso dei requisiti potrebbe essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti cessati nei limiti di "quanto in sua conoscenza". Il legale rappresentante, in tal caso, può utilizzare il MODELLO 1.B.II. che sostituisce il presente.

●
Il sottoscritto _____,
nato a _____, il _____,
codice fiscale _____,
residente in via _____, n. _____,
CAP _____, Provincia _____,

in qualità di (*flaggare l'opzione corretta*):

- già titolare o direttore tecnico, se il concorrente è un'impresa individuale;
- già socio o direttore tecnico, se il concorrente è società in nome collettivo;
- già socio accomandatario o direttore tecnico, se il concorrente è società in accomandita semplice;
- già institore, procuratore generale, membro del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, componente dell'organo di direzione o di vigilanza, soggetto munito di poteri di rappresentanza di direzione o di controllo per altre tipologie di società, enti, consorzi;
- già direttore tecnico, socio unico se persona fisica, socio di maggioranza nel caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, per altre tipologie di società, enti, consorzi;
- altro (descrivere): _____

del concorrente denominato _____,

consapevole delle sanzioni di natura penale per il rilascio di dichiarazioni false o mendaci (articolo 76 del DPR 445/2000),

DICHIARA

che non sussiste nei suoi confronti alcuno dei motivi di esclusione elencati dall'articolo 80 del Codice dei contratti pubblici e dettagliatamente riportati nel disciplinare di affidamento al paragrafo "**Requisiti di ordine generale**".

Dichiara, infine, di essere informato, ai sensi e per gli effetti del REG. UE 679/2016 e del d.lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di affidamento.

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento.

MODELLO 1.B.II (APPALTI DI FORNITURE E SERVIZI)

Spett.le **Stazione appaltante**

Oggetto: appalto di _____

Dichiarazioni sostitutive rese dal **legale rappresentante per conto dei soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente l'avvio della procedura di affidamento**: titolari e direttori tecnici per l'impresa individuale; soci e direttori tecnici per la società in nome collettivo; soci accomandatari e direttori tecnici per la società in accomandita semplice; membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, componenti degli organi di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

Secondo la prassi dell'ANAC, il possesso dei requisiti può essere dichiarato dal legale rappresentante del concorrente per conto di tutti i soggetti cessati, nei limiti di "quanto in sua conoscenza".

Compilare questo modello consente di evitare l'uso del MODELLO 1.B.

●
Il sottoscritto _____,
nato a _____, il _____,
codice fiscale _____,
residente in via _____, n. _____,
CAP _____, Provincia _____,
in qualità di

- legale rappresentante (allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità);
- procuratore del legale rappresentante (nel caso, allegare copia conforme all'originale della procura e copia di documento di riconoscimento in corso di validità);
- altro, specificare (e allegare copia di un documento di riconoscimento in corso di validità) _____

_____ del concorrente denominato _____,
consapevole delle sanzioni di natura penale per l'eventuale rilascio di dichiarazioni false o mendaci (articolo 76 del DPR 445/2000),

DICHIARA

che non sussistono, "per quanto di sua conoscenza", nei confronti dei soggetti di seguito elencati, i motivi di esclusione dell'articolo 80, commi 1, 2 e 3 del Codice dei contratti pubblici e dettagliatamente riportati nel disciplinare di affidamento al paragrafo "Requisiti di ordine generale".

SOGGETTI INTERESSATI

cessati dalla carica nell'anno precedente, secondo l'art. 80 del Codice dei contratti e del comunicato del Presidente ANAC 8 novembre 2017:

per il concorrente **impresa individuale**:

(lett. a) titolari e direttori tecnici _____

per il concorrente **società in nome collettivo o in accomandita semplice**:

(lett. b,c) soci e direttori tecnici _____

per **altre tipologie di società, consorzi, ecc.:**

(lett. e, f, g, h) membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza, soggetti muniti di poteri di rappresentanza di direzione o di controllo _____

(lett.d) direttori tecnici _____

(lett.d) socio unico _____

(lett.d) socio di maggioranza (nel caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro) _____

Dichiara, infine, di essere informato, ai sensi e per gli effetti del REG. UE 679/2016 e del d.lgs. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento di affidamento del servizio.

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento.

ALLEGATO 2

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][]-[][][][][][]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale):
[....]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	[COMUNE DI ALICE CASTELLO] [00317490027]
Di quale appalto si tratta?	Risposta: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2023/2024
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LA SCUOLA PRIMARIA DI ALICE CASTELLO ANNO SCOLASTICO 2023/2024]
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[ZC739B4A4B] [] []

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le amministrazioni aggiudicatrici: un avviso di preinformazione utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione. Per gli enti aggiudicatori: un avviso periodico indicativo utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾ : l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ : d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....] d) [] Sì [] No

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. *raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36).*

Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

Piccole imprese: imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

Medie imprese: imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

⁽⁹⁾ Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

⁽¹⁰⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

<p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>
<p>Lotti</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:</p>	<p>[]</p>

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

<p>Eventuali rappresentanti:</p>	<p>Risposta:</p>
---	-------------------------

⁽¹¹⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[]Sì []No
In caso affermativo: Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI**.
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[]Sì []No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):	
1.	Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾
2.	Corruzione ⁽¹³⁾
3.	Frode ⁽¹⁴⁾ ;
4.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾ ;
5.	Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾ ;
6.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁷⁾
CODICE	
7.	Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);
8.	False comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁹⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹³⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁴⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁵⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (**GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15**).

⁽¹⁷⁾ **Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).**

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ? 5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] [.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽²¹⁾ : [.....][.....][.....]
---	--

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <p>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p>[] Sì [] No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p>

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p>

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

<p>Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Sussistono a carico dell'operatore economico (rectius: dei soggetti indicati al comma 3, articolo 80, Codice) 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, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

<p>comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p>	<p>[.....][.....][.....][.....] ⁽²⁶⁾</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?</p> <p>1. è 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 (Articolo 80, comma 5, lettera f);</p> <p>1-bis presenta nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (Articolo 80, comma 5, lettera f-bis);</p> <p>1-ter è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter). Il motivo di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico;</p> <p>2. è 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 (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p> <p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p> <p>In caso affermativo :</p> <p>- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:</p> <p>- la violazione è stata rimossa ?</p> <p>4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68</p> <p>a) (Articolo 80, comma 5, lettera f);</p> <p>5. è 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?</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No [] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p>[] Sì [] No</p>

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova 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, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

⁽²⁷⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[] Sì [] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>								

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale :	[.....]
8) L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:	[.....]
10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare ⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
11) Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Sì [] No [] Sì [] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12) Per gli appalti pubblici di forniture : L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Sì [] No [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che: Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

⁽³⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **g** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[] Sì [] No ⁽³⁹⁾
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....](⁴⁰)

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

Patto di Integrità

(art. 1 co. 17 legge 190/2012)

La disciplina che segue è allegata, quale parte integrante e sostanziale, al contratto d'appalto denominato Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per la scuola primaria di Alice Castello anno scolastico 2023/2024.

Articolo 1 - Il presente Patto d'integrità, obbliga stazione appaltante ed operatore economico ad improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché ai principi elencati all'articolo 30 del d.lgs. 50/2016 e smi.

Nel caso l'operatore economico sia un consorzio ordinario, un raggruppamento temporaneo o altra aggregazione d'impresе, le obbligazioni del presente investono tutti i partecipanti al consorzio, al raggruppamento, all'aggregazione.

Articolo 2 - Il presente Patto di integrità è parte integrante di ogni contratto d'appalto affidato dalla stazione appaltante.

In caso di aggiudicazione, verrà allegato al contratto d'appalto, in qualunque forma questo venga sottoscritto secondo l'articolo 32 comma 14 del d.lgs. 50/2016 e smi.

In sede di gara il presente Patto di integrità è allegato al bando o alla lettera di invito e l'operatore economico, pena l'esclusione, dichiara di accettare ed approvare la disciplina del presente.

Articolo 3 - L'Appaltatore:

1. dichiara di non trovarsi in alcuna delle situazioni elencate dell'articolo 42 del d.lgs. 50/2016 e smi in materia di conflitto di interesse con la stazione appaltante;
2. dichiara di non aver influenzato in alcun modo, direttamente o indirettamente, la compilazione dei documenti di gara allo scopo di condizionare la scelta dell'aggiudicatario;
3. dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere ad alcuno, e s'impegna a non corrispondere mai né a promettere mai di corrispondere ad alcuno direttamente o tramite terzi, denaro, regali o altre utilità per agevolare l'aggiudicazione e la gestione del successivo rapporto contrattuale;
4. esclude ogni forma di mediazione, o altra opera di terzi, finalizzata all'aggiudicazione ed alla successiva gestione del rapporto contrattuale;
5. assicura di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento, formale o sostanziale, con altri concorrenti e che non si è accordato, e non si accorderà, con altri partecipanti alla procedura;
6. assicura di non aver consolidato intese o pratiche vietate restrittive o lesive della concorrenza e del mercato;

7. segnala, al responsabile della prevenzione della corruzione della stazione appaltante, ogni irregolarità, distorsione, tentativo di turbativa della gara e della successiva gestione del rapporto contrattuale, poste in essere da chiunque e, in particolare, da amministratori, dipendenti o collaboratori della stazione appaltante; al segnalante di applicano, per quanto compatibili, le tutele previste dall'articolo 1 comma 51 della legge 190/2012;
8. informa i propri collaboratori e dipendenti degli obblighi recati dal presente e vigila affinché detti obblighi siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti;
9. collabora con le forze di pubblica scurezza, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento quali, a titolo d'esempio: richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti, danneggiamenti o furti di beni personali o in cantiere;
10. acquisisce, con le stesse modalità e gli stessi adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia di subappalto, la preventiva autorizzazione della stazione appaltante anche per cottimi e sub-affidamenti relativi alle seguenti categorie: A. trasporto di materiali a discarica per conto di terzi; B. trasporto, anche transfrontaliero, e smaltimento rifiuti per conto terzi; C. estrazione, fornitura e trasporto terra e materiali inerti; D. confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume; E. noli a freddo di macchinari; F. forniture di ferro lavorato; G. noli a caldo; H. autotrasporti per conto di terzi; I. guardiania dei cantieri;
11. inserisce le clausole di integrità e anticorruzione di cui sopra nei contratti di subappalto, pena il diniego dell'autorizzazione;
12. comunica tempestivamente, alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria, tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; questo adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto; il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del c.c.; medesima risoluzione interverrà ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori, che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del c.p.

Articolo 4 - La stazione appaltante:

1. rispetta i principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
2. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale, intervenuto nella procedura di gara e nell'esecuzione del contratto, in caso di violazione di detti principi;
3. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale nel caso di violazione del proprio "*codice di comportamento dei dipendenti*" e del DPR 62/2013 (*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici*);
4. si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 del Codice civile, ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, di taluno dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317 , 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353, e 353-bis del Codice penale;
5. segnala, senza indugio, ogni illecito all'Autorità giudiziaria;

6. rende pubblici i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

Articolo 5 - La violazione del Patto di integrità è decretata dalla stazione appaltante a conclusione di un procedimento di verifica, nel quale è assicurata all'operatore economico la possibilità di depositare memorie difensive e controdeduzioni.

La violazione da parte dell'operatore economico, sia quale concorrente, sia quale aggiudicatario, di uno degli impegni previsti dal presente può comportare:

1. l'esclusione dalla gara;
2. l'escussione della cauzione provvisoria a corredo dell'offerta;
3. la risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c., per grave inadempimento e in danno dell'operatore economico;
4. l'escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
5. la responsabilità per danno arrecato alla stazione appaltante nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
6. l'esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per un periodo non inferiore ad un anno e non superiore a cinque anni, determinato in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;
7. la segnalazione all'Autorità nazionale anticorruzione e all'Autorità giudiziaria.

Articolo 6 - Il presente vincola l'operatore economico per tutta la durata della procedura di gara e, in caso di aggiudicazione, sino al completamento, a regola d'arte, della prestazione contrattuale.

Il presente documento è stato sottoscritto con firma digitale
(artt. 20 e 24 del d.lgs. 82/2005 CAD)

Nel caso di invio telematico, con firma digitale, non è necessario allegare copia del documento di riconoscimento.