COMUNE DI ALTARE
Provincia di Savona

□COPIA UFFICIO RAGIONERIA ☒COPIA DETERM. GENERALI □COPIA AREA FINANZIARIA

Impegno n.

AREA AMMINISTRATIVA AFFARI GENERALI ECONOMICO-FINANZIARIA-PERSONALE-TRIBUTI

Determinazione N. 142 del 25 luglio 2016

Registro Determinazioni Generali n 247 del 25 luglio 2016

OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRARRE RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA (ART. 35 E 36 e 144 del D.LGS 50/2016)DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018. Approvazione Bando di gara , disciplinare di gara, capitolato e D.U.V.R.I.

CUP: H89D16000150004

CODICE CIG: 66667496A

CODICE CPV : 55512000-2

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

PREMESSO:

- Che con provvedimento sindacale n. 159 del 14/01/2015, si è provveduto alla nomina di Questo Responsabile di Servizio;
- Che con Deliberazione di C.C. n. 21 del 28/04/2016, esecutiva, è stato approvato il Bilancio unico 2016-2018 e suoi allegati;
- Che con Delibera di G.C 69 del 29.04.2016, esecutiva, è stato approvato il P.E.G. – piano Esecutivo di Gestione - del Bilancio 2016- 2018 con cui sono state affidate le risorse ai relativi Responsabili di Servizio;
- Che allegate al Peg 2016- 2018 sono presenti le schede budget contenenti i capitoli affidati a questo Responsabile di servizio;
- Che con Delibera di G.C. 95/2015, esecutiva, è stato approvato il P.E.G. – piano Esecutivo di Gestione - del Bilancio 2015 con cui sono state affidate le risorse ai relativi Responsabili di Servizio;

VISTO il D. Lgs. 23/06/2011 n. 118 recante disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di Bilancio delle Regioni, degli Enti Locali e loro organismi;

TENUTO conto del principio contabile enunciato nell'allegato 4/2 del D.L. 118/2011;

PREMESSO:

- che per il regolare svolgimento dell'attività amministrativa, questo Comune deve procedere ad affidare il servizio di refezione scolastica essendo l'attuale contratto stipulato con la Ditta Cir – Food di Genova scaduto alla data 30.06.2016;

ACCERTATA la necessità di procedere ad indire gara per l'affidamento mediante procedura negoziata sotto soglia comunitaria (art. 35 e 36 e 144 del D.lgs 50/2016) del servizio di refezione scolastica per il periodo 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018 prevedendosi un importo a base d'asta di € 153.900,00:=;

VISTA la determinazione di questo Responsabile n. 121 del 6 Giugno 2016 di "approvazione di avviso di preinformazione di cui al 'allegato XIV parte I lettera b) del D.lgs . 50 /2016 "relativo all'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018 prevedendosi un importo a base d'asta di € 153.900,00:=;

VISTO che nei termini stabiliti dal citato avviso sono pervenute al protocollo di questo Comune n. 2 richieste di invito a partecipare alla gara ;

RICHIAMATA la Convenzione per la Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture mediante Convenzione tra i Comuni di Carcare, Altare, Cosseria, Piana Crixia e Dego, con l'istituzione presso il Comune di Carcare – Comune capofila – di un apposito Ufficio per la gestione della procedura di affidamento che la normativa richiede di svolgere tramite soggetti risultanti da un processo di aggregazione sovra-Comunale;

RITENUTO di seguire la procedura negoziata sotto soglia comunitaria (art. 35 e 36 e 144 del D.lgs 50/2016) per il servizio di refezione scolastica per il periodo 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018 prevedendosi un importo a base d'asta di € 153.900,00:=;

RITENUTO inoltre che tale procedura possa anche essere conveniente per l'Amministrazione;

RITENUTO quindi di procedere ad invitare le due ditte che hanno espresso la volontà di partecipare alla gara di cui sopra;

VISTO il Bando di gara, il Capitolato d'Appalto, il Duvri ed il disciplinare di gara;

VISTO l'art. 7 del D.lgs. 165/2001;
VISTO l'art. 9 del D.L. 78/2009 convertito in Legge n. 102 del 03/08/2009;
VISTI gli articoli 35 , 36 , 71, 75, 144 del Decreto Legislativo n. 50/2016, ;
VISTO il vigente regolamento contabile approvato con delibera di C.C. n. 4 del 04.03.2013;
VISTO il regolamento Uffici e Servizi;
VISTO l'art. 163 comma 2 del D.lgs. 267/2000 e art. 11 comma 17 del D.L. 118/2011;
VISTA il D.L. 118/2011 e i nuovi principi contabili;

DATO ATTO del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria da parte del responsabile del Servizio Finanziario reso ai sensi dell'art. 151, comma 4 del D. Lgs. N. 267/2000;

DETERMINA

Per i motivi espressi in premessa e che di seguito si intendono integralmente riportati e riscontrata la regolarità delle prestazioni e del prezzo convenuto:

- di indire gara mediante procedura negoziata sotto soglia comunitaria (art. 35 e 36 3 144 del D.lgs 50/2016) per il servizio di refezione scolastica per il periodo 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018 prevedendosi un importo a base d'asta di € 153.900,00:=;

- Verificato che ai sensi dell'art. 23 bis della Legge 114/2014 la procedura di gara verrà espletata dalla Centrale Unica di Committenza come sopra individuata;

di approvare gli allegati documenti Bando di gara , Disciplinare di Gara, Capitolato d'Appalto e D.U.V.R.I.;

Di inviare tutta la Documentazione citata alla Cuc, che procederà alla esecuzione della gara ed alla individuazione dell'aggiudicatario;

Di procedere alla pubblicazione , mediante, la CUC , della documentazione di gara per un periodo ridotto di giorni 15 (quindici) ravvisata l'urgenza di procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei termini utili per l'inizio dell'anno scolastico 16-17 e garantire il servizio di ristorazione scolastica agli alunni frequentanti la scuola primaria e secondaria del plesso scolastico di Altare che prevede solo la modalità _tempo pieno_ ;

Di dare atto che successivamente all'individuazione dell'aggiudicatario da parte della CUC, il sottoscritto Responsabile del Servizio procederà all'affidamento della gara e al relativo impegno di spesa.

Altare Lì 25 luglio 2016

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Rag. FORTUNATO Daniela)

CAPITOLATO D'ONERI RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA (ART. 35 E 36 e 144 del D.LGS 50/2016)DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01 Settembre 2016 – 31 Agosto 2018.

Articolo 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento mediante procedura negoziata sotto soglia comunitaria (art. 35 , 36 e 144 del d.lgs 50/2016) con criterio di aggiudicazione sulla base dell'offerta "economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo" (art. 95 c.3 lettera a) ,del servizio di refezione scolastica per il periodo 01 Settembre 2016/31 Agosto 2018, relativo alle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado del Comune di Altare.

Articolo 2

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica presso il Comune di Altare prevede:

1. La fornitura delle derrate alimentari;
2. La preparazione e distribuzione dei pasti per il servizio mensa presso gli edifici dei plessi scolastici siti nel Comune di Altare in Piazza 1° Maggio;
3. La fornitura, in caso di necessità, di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
4. L'allestimento dei tavoli dei refettori , scodellamento dei pasti , sbarazzo e pulizia della mensa e dei refettori e dei locali accessori, ritiro dei contenitori sporchi, smaltimento dei rifiuti prestando attenzione alla raccolta differenziata secondo le norme vigenti per il servizio raccolta rifiuti presso il Comune di Altare, nonché fornitura degli utensili e attrezzature per la distribuzione, fornitura di stoviglie a perdere, di buona qualità, in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo compreso tovaglie e tovaglioli;

Il Comune si riserva di commissionare alla Ditta preparazione, confezionamento e/o porzionatura, veicolazione e consegna pasti per eventuali altre necessità e/o servizi di carattere sociale avviati o da avviarsi sul territorio comunale e per eventuali casi d'emergenza, alle medesime modalità e prescrizioni di cui al presente capitolato d'oneri e condizioni economiche offerte per tipologie di servizio. Tali servizi aggiuntivi prevederanno impegni, fatturazioni e liquidazioni separate. I pasti aventi natura non prettamente scolastica dovranno essere forniti in locali separati o in tempi diversi rispetto alla fornitura pasti agli alunni.

La Ditta si impegna, di concerto col Comune, ad attivarsi al fine di garantire la continuità del servizio qualora cause di forza maggiore dovessero rendere l'utilizzo della cucina e del locale mensa inutilizzabile. A tal fine, la Ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire di un centro di cottura di riserva entro un raggio di 20 Km dal centro cottura di Piazza 1° Maggio presso le Scuole altaresi.

Articolo 3

DURATA

Il servizio oggetto del presente capitolato ha durata per un periodo di mesi 24, con inizio presunto dal 01 Settembre 2016 e termine il 31 Agosto 2018. (Le date sono indicative)

Articolo 4

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Il servizio è destinato agli alunni e studenti della Scuola Pubblica dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado frequentanti il tempo pieno, alunni che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni

di Legge al personale insegnante od ausiliario giornalmente in servizio alla refezione scolastica e preventivamente autorizzato dai Dirigenti Scolastici, personale insegnante che per ragioni di servizio è presente nelle ore di somministrazione dei pasti e Dipendenti dell'Amministrazione Comunale nei giorni che prestano servizio a tempo pieno secondo le vigenti normative;

Articolo 5

STANDARD MINIMI DI QUALITA'

1. È fatto obbligo alla Ditta nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotata di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).
2. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
3. Detti Standard sono da considerarsi minimi.
4. La Ditta affidataria si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di gara.

Articolo 6

DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Le sedi ove dovranno essere distribuiti i pasti per la refezione scolastica ricadono presso il plesso scolastico di Piazza 1° Maggio in Altare.
2. Il numero presunto dei pasti medi giornalieri ed il numero totale presunto pasti annui è calcolato sui dati a rendiconto 2015.
3. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
4. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumento o diminuzione dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
5. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche.
6. Il numero giornaliero dei pasti indicati nell'allegato, è un dato medio del tutto indicativo. Il dato relativo al numero delle presenze effettive verrà comunicato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 10:00.

Articolo 7

NATURA DEL RAPPORTO

Il servizio di cui all'oggetto viene reso in regime di appalto con assunzione di rischio d'impresa e dell'esatta e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della Ditta aggiudicataria mediante l'impiego di personale e mezzi nell'esclusiva disponibilità e secondo la propria organizzazione. Il servizio viene assunto dall'affidatario in piena autonomia a proprio rischio e senza che alcuna rivendicazione possa essere avanzata verso il Comune in ordine alle risultanze economiche della propria attività imprenditoriale, né alle proprie responsabilità. L'affidatario dovrà quindi provvedere in proprio a tutte le azioni necessarie per il buon funzionamento del servizio nel rispetto delle norme e disposizioni regolamentari vigenti.

Articolo 8

PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto per il servizio di refezione scolastica, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **€ 4,50.=** (diconsi Euro quattro/50).
Non verranno ammesse offerte in aumento.

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € 76.950,00.= (diconsi Euro ottantatremiladuecentocinquanta/00), oltre IVA, e per l'intero periodo globali € 153.900,00.
Non è previsto aumento ISTAT sul costo del pasto durante il biennio di servizio.

Articolo 9

CALENDARI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per la Scuola dell'infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado. Il Comune si riserva di definire con la Ditta eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi. La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti servizi.

Articolo 10

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo Collettivo Nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali. Nel caso di sciopero del personale dipendente della Ditta la stessa è tenuta a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio. In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, le autorità scolastiche competenti si impegnano a darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Articolo 11

DIVIETO DI SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

È fatto divieto all'appaltatore sotto pena di risoluzione del contratto, perdita della cauzione e del risarcimento di tutte le maggiori spese e danni che derivassero in conseguenza al Comune per la risoluzione contrattuale anticipata, di cedere, subappaltare in tutto o in parte la gestione oggetto del presente appalto.

Articolo 12

ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria assume l'obbligo di dotarsi di polizza assicurativa, i cui massimali dovranno essere accettati dall'Amministrazione Comunale, a copertura dei rischi derivanti dall'espletamento della gestione del servizio, rispondendo direttamente verso il Comune per gli eventuali danni arrecati a utenti e altre persone e/o cose, consentendo al Comune di rivalersi, all'occorrenza, sulla succitata polizza di assicurazione. La polizza assicurativa dovrà indicare esplicitamente che il Comune di Altare è "terzo" a tutti gli effetti. La suddetta dovrà essere prodotta al Comune di Altare prima dell'inizio dell'espletamento dei servizi di cui trattasi. Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla Polizza Assicurativa. La Ditta aggiudicataria sarà inoltre ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato ai beni mobili o immobili nonché a terzi o cose di terzi dal personale impiegato a qualsiasi titolo per la gestione del servizio. La Ditta si impegna ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni degli operatori impiegati nei servizi di tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008, e libera sin da ora l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per eventuali infortuni sul lavoro e da ogni altro danno derivante dall'espletamento del servizio.

Articolo 13

UTILIZZI E MANUTENZIONI

Il Comune mette a disposizione della Ditta i locali adibiti a refettorio sito nel plesso scolastico in Piazza 1° Maggio in Altare, ove è prevista la somministrazione dei pasti con obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso. Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio verrà redatto apposito verbale indicante tutto il materiale, arredi e attrezzature fornito dal Comune e presente nei locali. Tale verbale verrà sottoscritto dal Comune e dalla Ditta aggiudicataria.
I locali in cui verrà effettuato il servizio di ristorazione scolastica e le relative attrezzature, nelle loro attuali condizioni di fatto, vengono verificati ed accettati dalla Ditta con la sottoscrizione del presente capitolato. Sono a carico del Comune le spese per la fornitura degli arredi presso le sedi scolastiche oltreché la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di ristorazione nei plessi scolastici. La Ditta provvede ad attivarsi per realizzare le migliorie organizzative tecniche offerte nella proposta progettuale entro il primo anno del servizio.

Articolo 14

PERSONALE

L'esecuzione del servizio sarà svolto da personale dipendente della Ditta e dovrà essere idoneo e in possesso di tutti i requisiti di legge in materia igienico – sanitaria, avere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto al servizio di refezione, qualunque mansione svolga, deve seguire scrupolosamente l'igiene personale, dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenerne l'irreprensibile pulizia.

Articolo 15

DUVRI

La Ditta appaltatrice si impegna a sottoscrivere e a rendere attuativo il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) predisposto dal Comune di Altare ai sensi del D.Lvo 09/04/2008 n. 81 art. 26 Comma 3, ai fini della tutela e sicurezza nei luoghi di lavoro.
La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o utenti fruitori del servizio fino all'allontanamento nei casi di provata gravità.

Articolo 16

ORGANICO ADDETTI

La Ditta ha l'obbligo di assicurare il funzionamento del servizio con utilizzo di personale alle proprie dipendenze nel numero, requisiti professionali, mansioni, modalità ed orari di impiego secondo la normativa vigente in materia e nei modi necessari atti ad assicurare il corretto e regolare svolgimento del servizio. Dovrà inoltre dare in via preferenziale la precedenza di assunzione a personale già in servizio nelle attività di ristorazione di cui al presente Capitolato, rapportandosi con l'Amministrazione concedente e con le Organizzazioni Sindacali di categoria, in relazione alle qualifiche professionali come richieste con il presente Capitolato. La Ditta dovrà garantire un numero di addetti alla distribuzione tale da assicurare il completo e corretto espletamento del servizio.

Articolo 17

PRESCRIZIONI DI LEGGE RELATIVE AL PERSONALE IN SERVIZIO

Tutto il personale, deve essere iscritto nel libro paga della Ditta. Il Comune di Altare è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, requisiti igienico sanitari del personale, assicurazioni infortuni e responsabilità verso terzi.
Ai fini della procedura amministrativa di liquidazione degli importi dovuti per l'esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà, contestualmente alla fattura, produrre il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) in corso di validità.
La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, le condizioni normative e retributive previste dai C.C.N.L. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Articolo 18

DIRETTORE – RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. È suo compito assicurare la funzionalità del servizio di ristorazione in armonia con le politiche aziendali ai fini del raggiungimento delle qualità del servizio richieste. Al suddetto Responsabile spetta il coordinamento operativo dell'intero servizio, mantenere il costante contatto con l'Ente committente rappresentato dal Responsabile del Servizio e dal personale addetto ai Servizi scolastici. Spetta al suddetto Responsabile nominato l'applicazione normativa del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) di cui si rimanda al precedente articolo 5. L'eventuale sostituzione definitiva del Responsabile in oggetto durante la durata dell'affidamento del servizio dovrà essere effettuata solo con altro addetto di pari qualifica e professionalità, e dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune.

Articolo 19

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La Ditta si impegna a fornire a tutto il personale in servizio indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia sanificazione, in conformità a quanto disposto dal succitato D.P.R. 327/1980. Tutto il personale in servizio dovrà essere provvisto di visibile cartellino di identificazione riportante l'indicazione della Ditta ed il nome del dipendente.

Articolo 20

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI IN MATERIA DI IGIENE E SALUTE DEGLI ADDETTI E SICUREZZA SOCIALE

In materia di norme igienico/sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., alle disposizioni normative regionali in materia (D.G.R. Regione Liguria n. 1264/2011), direttive Comunitarie con particolare riferimento al regolamento CEE 852/2004. L'Azienda ASL territorialmente competente può disporre accertamenti nei confronti del personale ed adottare le misure idonee alla tutela della salute secondo la normativa vigente. La Ditta deve osservare tutte le norme relative alla prevenzione dei rischi, coordinando le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal

Committente osservando la normativa vigente per l'igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni, previdenze per disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

Articolo 21

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica ed igienica previsti dalla normativa vigente che qui si intendono tutte richiamate ed alle Tabelle Merceologiche della refezione scolastica. La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia (Regolamento CEE 837/2007, Legge 889/2008) a alle Tabelle Merceologiche. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette Tabelle Merceologiche. La ditta si impegna ad inviare al Comune di Altare al competente Ufficio Servizi Scolastici, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
È fatto divieto di utilizzo di prodotti transgenici o comunque derivanti da interventi di ingegneria genetica (OGM) o di sostanze indesiderate (ossia non consentite dalla vigente normativa nazionale e comunitaria).
Le derrate alimentari devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.
Ai sensi dell'art. 59 della Legge 488/99, la Ditta dovrà prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine protetta, tenendo conto delle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Costituirà elemento di valutazione della qualità dell'offerta nelle modalità indicate nel disciplinare di gara l'inserimento di prodotti con provenienza certificata da agricoltura biologica. Inoltre la Ditta dovrà garantire l'utilizzo di prodotti della filiera corta e dei prodotti tipici locali.

Articolo 22

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Il processo produttivo deve essere impostato rigidamente sul legame fresco – caldo, cioè tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino, in tempi ravvicinati rispetto al momento della distribuzione. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate rispettando il principio della "marcia in avanti".
La Ditta deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia al Comune. È compito del Responsabile di cui all'art. 18 la vigilanza sulla sua attuazione all'interno dei locali di produzione. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del Responsabile del Procedimento.
Il suddetto regolamento dovrà disciplinare l'utilizzo di tutte le attrezzature, guanti e mascherine, areazione locali, comportamenti atti ad evitare contaminazioni crociate ecc.
I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle disposizioni di cui al D.P.R. 23 Agosto 1982, n. 777.

Articolo 23

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° C. e 4° C.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita, deve essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio della verdura è preferibile venga effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, è ammesso l'uso limitato di verdure fresche di IV gamma in particolari casi e purché di provenienza italiana come previsto dalla normativa vigente.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convenzione.
- Le porzionature di salami e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- I legumi secchi dovranno essere messi in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua

Articolo 24

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
Per quanto concerne le norme igienico – sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge n. 283 del 30 Aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26 Marzo 1980 e s.m.i., alle disposizioni regionali in materia, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene in materia di alimenti e bevande e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato. In particolare si evidenziano i seguenti divieti:

- Il fumo è rigorosamente vietato in tutte le fasi lavorative;
- È vietato assaggiare il cibo con le dita;
- È vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. mediante l'utilizzo di appositi guanti di gomma;
- È vietato indossare braccialetti, anelli, orologi da polso, ecc.;
- Evitare di tossire o starnutire sugli alimenti;
- Evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando, per quanto possibile, cucchiai, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti;
- Evitare di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso, ecc..

Articolo 25

PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La loro conservazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C. e 4° c. in conformità all'art. 31 del già richiamato D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327.

Articolo 26

CONDIMENTI

Il condimento per le paste asciutte deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte o preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche previste dal D.M. 509 del 1987 e vigenti normative.

Articolo 27

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

I menù proposti giornalmente per la refezione scolastica devono corrispondere per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nelle specifiche Tabelle Dietetiche preventivamente predisposte dalla competente Commissione Mensa passibili di modifica in corso d'anno per particolari condizioni climatiche.
Il menù proposto giornalmente dovrà, per i bambini della scuola primaria e secondaria e per il personale educatore avente diritto, essere strutturato prevedendosi un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, in conformità con le succitate Tabelle Dietetiche, distinte in relazione alle fasce di età dell'utenza, così come predisposta dalla competente Autorità Sanitaria. L'Amministrazione Comunale, sentiti la Commissione Mensa, si riserva la facoltà di apportare modifiche alle Tabelle Dietetiche ed al menù in relazione alla stagione invernale ed estiva, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza variazione di corrispettivo e di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: natale, carnevale, pasqua, chiusura anno scolastico.
Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche.
I menù settimanali sono suscettibili di variazione ed integrazione in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di altri prodotti biologici o equo/solidali, sperimentazioni, proposte da parte del Comune, autorità scolastiche ed organismi competenti (ASL ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), Linee Guida per una sana alimentazione come elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
In ogni caso, nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. Tuttavia, la Ditta può, in via temporanea e previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, effettuare una variazione al menù nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per causa quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Riscontro di merce non conforme.

Eventuali proposte di nuovi menù o sostituzione di piatti elaborate dal comune o dalla Ditta, previa intesa tra le parti, dovranno ottenere la validazione preventiva del competente Servizio ASL le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per la Ditta affidataria.
Il Comune si riserva la facoltà di introdurre o sperimentare, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 59, comma 4, della Legge 488/99, nuove preparazioni culinarie anche attraverso

l'utilizzazione di ulteriori prodotti ecologici, biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, concordando con la Ditta e l'ASL competente ingredienti e relative grammature.
Per prodotto biologico in particolare si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CEE 837/2007 e s.m.i.. Il concessionario si impegna a presentare su richiesta del Comune le bolle di consegna rilasciate dalle Ditte fornitrici.

Articolo 28

TABELLE DIETETICHE

Il menù scolastico, nel rispetto del principio che attraverso un'alimentazione corretta in età infantile ed adolescenziale è possibile prevenire importanti patologie dell'età adulta, osserva le seguenti regole basilari di corretta alimentazione:

- Ricerca della maggiore variabilità possibile con vasta scelta tra i gruppi di alimenti:
  - Gruppo 1 carni, pesce, uova
  - Gruppo 2 latte e derivati
  - Gruppo 3 cereali e tuberi
  - Gruppo 4 legumi
  - Gruppo 5 grassi ed oli da condimento
  - Gruppo 6 ortaggi e frutta di caroteni
  - Gruppo 7 ortaggi e frutta di vitamina C
- Uso di materie prime di ottima qualità, fresche (è previsto il prodotto surgelato ma non pretrattato solo per il pesce ed alcuni tipi di verdura
- Uso di carni magre per ridurre al massimo l'apporto di grassi animali
- Cottura tramite bollitura, a vapore, in forno
- Uso esclusivo di olio extravergine d'oliva a crudo e minime quantità di burro, solo in pochi piatti

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle Dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modifichino le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.

Articolo 29

DIETE SPECIALI

La Ditta deve prevedere la possibilità di diete speciali a persona. I genitori di utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica affetti da particolari patologie potranno richiedere una dieta specifica. Tali richieste dovranno essere comprovate da un'adeguata e specifica certificazione medica. La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune e per esso dall'Autorità Scolastica, seguendo gli schemi dietetici prescritti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose e non potrà richiedere maggiorazione sul corrispettivo. Le diete speciali dovranno essere preparate e servite separatamente rispetto ai normali pasti quotidiani. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La Ditta si impegna inoltre, alla predisposizione di diete di transizione, o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta dall'Autorità Scolastica, entro le ore 9:30 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificazione medica.
La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

Articolo 30

SANIFICAZIONE

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel centro di ristorazione scolastica provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali, dei pavimenti e degli arredi utilizzati per la ristorazione. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate alimentari, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito con la relativa etichetta.

Articolo 31

RIFIUTI

La Ditta dovrà garantire la specifica destinazione del cibo non somministrato per contenere gli sprechi alimentari. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti secondo le prescritte disposizioni di legge e regolamentari in materia che qui si intendono richiamate. È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, conferendo gli stessi negli appositi specifici contenitori. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta il riciclaggio dell'eventuale materiale a perdere, nonché la collaborazione in eventuali iniziative di utilizzo degli avanzi.

Articolo 32

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia. La Ditta aggiudicataria deve a tal fine porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti a tutela della sicurezza ed igiene sul lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e malattie professionali. In particolare imporrà al personale dipendente il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto in conformità a quanto disposto dal D. Lvo 81/2008.
La Ditta è tenuta a comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare le procedure e le misure di coordinamento e collegamento con i referenti alla sicurezza del Comune e delle Istituzioni Scolastiche.
È fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata ed al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc. L'eventuale impiego di energia elettrica deve essere destinato esclusivamente alle attrezzature utilizzate per il servizio da parte del personale adeguatamente formato.
In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta aggiudicataria del servizio.

Articolo 33

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE SULLO SVOGLIMENTO DEI SERVIZI

La vigilanza ed il controllo sulla gestione oggetto del presente affidamento compete all'Amministrazione Comunale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti idonei, senza che ciò

costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione volta a verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle Tabelle Dietetiche, nonché controllare la preparazione dei pasti, la buona e corretta conservazione degli alimenti, il rispetto delle norme igieniche, ed in generale l'ottemperanza ai contenuti gestionali del prodotto. In conseguenza di ciò, la Ditta è obbligata a fornire a tutto il personale incaricato ai controlli tutta la collaborazione necessaria a tale scopo.
Il Comune di Altare si riserva la facoltà di espletare la vigilanza, verifica e controllo sul servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, attraverso l'apposita Commissione Mensa composta dai rappresentanti degli organismi scolastici, dei genitori, del Comune di Altare, costituita e funzionante secondo i principi dettati dal Regolamento Comunale vigente.
Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al competente servizio ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia in fase di preparazione che di consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Articolo 34

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, accertamenti analitici di laboratorio, a seconda delle specifiche competenze. Potranno essere effettuati senza preavviso alcuno e riguarderanno:

- Lo stato, le condizioni igieniche e i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, ecc;
- Le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- I prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- I materiali e gli oggetti preposti a venire in contatto con gli alimenti;
- I vari procedimenti di manutenzione e sanificazione dei locali;
- L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- I mezzi e le modalità di conservazione dei prodotto;
- Norme igieniche del personale in servizio e dei locali di utilizzo per la cottura e la distribuzione;
- Processi di produzione, lavorazione, cottura, e distribuzione dei pasti;
- Modalità di sgombero dei rifiuti;
- Organizzazione del personale;
- Professionalità e correttezza degli addetti;
- Controllo di tutte le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Corrispondenza con le norme prescritte dalla vigente normativa di cui al D.Lgs 123/1993 e s.m.i..

Nulla è dovuto dal Comune per la quantità dei prodotti prelevati e soggetti al controllo.
I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari" ai fini dell'accertamento delle condizioni igieniche e merceologiche.
I rilievi inerenti alla non conformità dei prodotti sono contestate alla Ditta preventivamente via verbale e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
In mancanza delle controdeduzioni della Ditta entro un congruo termine, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Articolo 35

CLAUSOLE RISOLUTIVE DEL CONTRATTO E PENALITA'

Oltre i casi previsti dall'art. 1453 del Codice Civile, per i casi di inadempimento delle condizioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- ✓ Mancata assunzione del servizio alla data prestabilita;
- ✓ Reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto;

- ✓ Mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente della Ditta aggiudicataria;
- ✓ Inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- ✓ Casi accertati di intossicazione alimentari riconducibili alla negligenza della Ditta affidataria;
- ✓ Applicazione di più di n. 3 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di semplice dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Nei casi di risoluzione di cui sopra, oltre all'incameramento della cauzione definitiva, la Ditta inadempiente corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1. Una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio nel periodo corrente tra la data di risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
2. I costi per la predisposizione della nuova gara, aumentati del 10% per spese indimostrabili.

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali che non siano già sanzionati ai sensi del precedente articolo, sarà applicata con la procedura prevista dalla Legge n. 681/89, per quanto applicabile, una penalità in misura variabile fra € 250,00 e € 5.000,00 rapportata alla gravità dell'inadempienza. Conformemente al principio di progressione dell'applicazione della sanzione, la seconda penalità comminata alla Ditta per inadempienza, sarà di importo raddoppiato, la terza triplicato. In via del tutto esemplificativa si riporta un elenco di inadempienze che comporterebbero l'applicazione di una sanzione:

1. Mancata consegna dei pasti o di parte di essi;
2. Grammature inferiori a quelle previste;
3. Prodotti non conformi alle Tabelle Merceologiche;
4. Presenza di corpi estranei nei piatti;
5. Errata preparazione / mancata consegna delle diete speciali;
6. Condizioni igieniche deficitarie delle attrezzature, dei locali, degli impianti e degli utensili;
7. Pulizia e sanificazione non soddisfacente;
8. Mancata esecuzione delle procedure di autocontrollo (HACCP);
9. Mancato rispetto degli orari di consegna.

Qualora la violazione risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Articolo 36

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente la presente concessione sarà esclusiva competenza del foro di Savona / TAR Liguria nell'ambito delle rispettive competenze.

Articolo 37

PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il pagamento del corrispettivo dei pasti espressamente ordinati e consegnati nel mese, avverrà dietro presentazione di specifiche fatture da inviarsi agli Uffici Comunali competenti. La Ditta dovrà emettere distinte fatture per Servizio di refezione scolastica, pasti Docenti, pasti dipendenti Comune, specificando il numero dei pasti consegnati per ogni tipologia di utenza.
Il pagamento delle fatture avverrà con le modalità di cui alla vigente normativa ed al vigente Regolamento di Contabilità dell'Ente. La fattura dovrà obbligatoriamente riportare il codice CIG indicato nel Bando di Gara.
La liquidazione della fattura è condizionata alla verifica dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per Legge (D.U.R.C. Documento Unico di Regolarità Contributiva).
Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni contestati alla Ditta affidataria, o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.

Articolo 38

CAUZIONE PROVVISORIA

La Cauzione provvisoria, documento indispensabile per la partecipazione alla gara d'appalto, secondo il disposto dell'art. 93 comma 1 del D.lgs 50/2016, dovrà essere pari al 2% dell'importo posto a base di gara, da prestare mediante fidejussione bancaria, assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all' art. 107 del D. Lvo n. 385/93 che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. La cauzione è soggetta alle riduzioni di cui all'art. 93 comma 7 del D.lgs 50/2016. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili alla Ditta aggiudicatrice del servizio di refezione scolastica ed è svincolata automaticamente alla stessa sottoscrizione del contratto medesimo.
Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro 30 giorni decorrenti dal provvedimento di aggiudicazione definitiva. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria sarà svincolata al momento della sottoscrizione del Contratto.

Articolo 39

CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipulazione del Contratto, il soggetto aggiudicatario a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire cauzione definitiva , ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016, mediante fidejussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% del valore contrattuale, da vincolarsi per tutto il periodo dell'esecuzione del servizio.
La fidejussione dovrà esplicitamente prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonchè l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni , a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
Al termine dell'appalto lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale, subordinatamente all'avvenuto pagamento finale e dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

Articolo 40

COSTANZA DI REQUISITI O CONDIZIONI

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.
Tutte le clausole contenute nel presente Capitolato sono correlative e consequenziali tra di loro, formando un unico e inscindibile contesto.

Articolo 41

DOMICILIO DI LEGGE

Per ogni effetto di Legge la Ditta elegge domicilio presso il Comune di Altare.

Articolo 42

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs 196/2003 si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta aggiudicataria saranno raccolti, registrati, organizzato e conservati per le finalità di gestione e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un

onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata Legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.
La Ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, dovrà osservare tutte le disposizioni di Legge in materia di privacy.

Articolo 43

CLAUSOLA INTERPRETATIVA

Le indicazioni e le prescrizioni del presente Capitolato non possono essere interpretate nel senso che sia escluso dagli obblighi della Ditta ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la compiutezza della gestione oggetto del presente affidamento.

Articolo 44

NORME FINALI

La Ditta opererà in stretta collaborazione con i competenti Uffici Comunali garantendo la partecipazione del Direttore/Responsabile ad apposite riunioni volte all'esame congiunto delle problematiche generali o specifiche emergenti dalla gestione e svolgimento del servizio.
La Ditta affidataria si impegna a collaborare con il Comune e le Istituzioni scolastiche nell'ambito di progetti o iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza e alla popolazione.
La Ditta, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuta all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente affidamento.
Per quanto non espressamente previsto e normato dal presente Capitolato, si fa espresso richiamo agli atti di gara e si applicano le direttive comunitarie, le disposizioni di legge nazionali e regionali in materia di appalti di pubblici servizi di ristorazione collettiva e scolastica, usi e consuetudini che disciplinano la materia.
Ogni spesa conseguente alla stipula del contratto sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria del servizio.

DISCIPLINARE DI GARA RELATIVO ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2018 MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA (ART. 35 E 36 e 144 del D.LGS 50/2016

CODICE CIG : 666667496A

CODICE CUP: H89D16000150004
CODICE CPV : 55512000-2

Prot. data

Viene bandita la gara per il servizio indicato in oggetto.

La gestione del servizio, la cui durata è prevista per due anni scolastici consecutivi prevede:

- preparazione e distribuzione di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie del Comune di Altare, da servire all'ora del pranzo presso il locale delle scuole elementari A. Capasso sito nel fabbricato in P.zza I Maggio ad Altare.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DI AGGIUDICAZIONE DELL'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA (ART. 35 E 36 e 144 del D.LGS 50/2016

L'offerta e la documentazione richiesta dovranno essere recapitate al protocollo della sede della Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Carcare, Altare, Cosseria, Dego e Piana Crixia situata in Carcare (Piazza Caravadossi n. 26 – Ufficio Protocollo) mediante plico postale raccomandato chiuso o consegnata a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Carcare, pena la sua nullità entro e non oltre le ore 12,00 del giorno.....

L'offerta e la documentazione dovranno essere, a pena di esclusione dalla gara, contenute in un plico chiuso, controfirmato sui lembi di chiusura all'esterno del plico, oltre all'indicazione del mittente, deve essere riportata la dicitura: Non aprire, contiene "Offerta per l'affidamento del servizio refezione scolastica anni scolastici 2016/2017-2017/2018"

- il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- la documentazione prescritta dalla presente lettera non può essere sostituita da alcuna dichiarazione che faccia riferimento a documenti esibiti per la partecipazione ad altre gare anche se effettuate nel medesimo giorno o già esistenti presso questa Amministrazione a qualsiasi titolo;

L'offerta in bollo, validamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà essere inclusa nel plico sopra citato debitamente chiusa in altra busta chiusa sulla quale dovranno essere scritti il cognome, il nome, o la ragione sociale del concorrente, l'indirizzo, l'oggetto della gara e la dicitura sul fronte "Offerta Economica".

La documentazione deve essere contenuta in altra busta chiusa avente gli stessi requisiti già citati e con la dicitura "Documentazione", e dovrà contenere:

a) relazione tecnica dettagliata sulle modalità organizzative sia per la preparazione sia per la distribuzione dei pasti;
b) elenco dettagliato dei servizi mensa per Enti, Comunità, etc. che la società partecipante ha gestito o sta gestendo, con indicazione del buon esito dell'incarico svolto o in via di svolgimento;
c) elenco dettagliato dei prodotti utilizzati al fine della valutazione dell'offerta;
d) dichiarazione vistata dall'ufficio Servizi scolastici del Comune di Altare, in cui attesti che la ditta ha preso visione di tutte le condizioni del bando di gara, del disciplinare di gara e che recatasi sul posto , ha anche rilevato lo stato di conservazione e conseguente funzionalità delle esistenti attrezzature e locali mensa. La visita sopra citata per presa visione avverrà il giorno.....alle ore.....
e) Capitolato di gara del servizio debitamente firmato in ogni pagina per accettazione;
f) Cauzione provvissoria di cui all'art. 38 del bando di gara;
g) Dichiarazione di cui all'art. 80 del D.lgs 50/2016 , (come da modello allegato).

Tutto quanto sopra indicato concorrerà per la valutazione dell'offerta al fine di stabilire il grado di rendimento e di affidabilità del servizio. Nessun compenso spetta alle imprese concorrenti per lo studio e la compilazione degli elaborati presentati, i quali non verranno restituiti agli interessati. Le offerte saranno valutate da apposita Commissione giudicatrice come previsto dal Disciplinare per l'organizzazione ed il funzionamento della Centrale Unica di Committenza . Il Seggio di Gara procederà alla valutazione ed al controllo della documentazione allegata all'offerta ai sensi di quanto previsto dal Disciplinare per l'organizzazione ed il funzionamento della Centrale Unica di Committenza. L'aggiudicazione sarà effettuata da parte del Seggio di Gara a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta migliore ad insindacabile giudizio della Commissione. Nel giudizio di scelta sarà tenuto conto del merito tecnico del progetto presentato nonché dell'offerta economica sull'importo a base di gara indicato nel capitolato allegato.

In caso di avvio di procedura per soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, la seduta verrà sospesa e aggiornata ad altra ora o ai giorni successivi. Nel corso della nuova seduta si registra l'esito dell'eventuale soccorso istruttorio e si procede all'apertura della busta B) "Offerta tecnico-economica" e all'attribuzione dei relativi punteggi effettuando la conseguente proposta di aggiudicazione.

Chiunque è ammesso ad assistere alle sedute di gara pubbliche in quanto trattasi di svolgimento di attività procedimentale volta all'individuazione di un contraente con il quale addivenire alla stipula del contratto.

I rappresentanti degli Operatori Economici partecipanti possono altresì, durante lo svolgimento delle operazioni di gara, intervenire facendo apporre le loro eventuali dichiarazioni a verbale.

Essi devono comunque chiedere preventivamente la parola al Presidente di gara, il quale la concederà in modo compatibile con lo svolgimento delle operazioni di gara e quando lo riterrà opportuno.

La prima seduta pubblica è fissata per il giorno ..... alle ore 8.30 presso il Comune di Carcare (Sede della CUC).

Sarà data comunicazione delle sedute pubbliche successive tramite pubblicazione di avviso sul sito internet www.comune.carcare.sv.it, nella sezione Centrale Unica di Committenza/bandi, almeno 3 giorni prima della data fissata per la seduta stessa.

Nell'ipotesi di esclusione dalla gara di una/più ditte concorrenti, non si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche che, unitamente all'intero plico, verranno custodite dall'Ufficio gare della CUC nello stato in cui si trovano al momento dell'esclusione.

Di tutte le operazioni sarà redatto verbale.

La gara si concluderà con la proposta di aggiudicazione, immediatamente vincolante per il primo Operatore Economico in graduatoria.

In seguito alla proposta di aggiudicazione si procederà alla verifica:
a) delle dichiarazioni contenute nell'offerta tecnica;
b) delle condizioni di partecipazione relative alle capacità tecniche e professionali e alla capacità finanziaria ed economica nei confronti dell'aggiudicatario.

Nel caso in cui l'O.E. non fornisca la prova o non confermi le dichiarazioni di cui al punto a) e/o non siano comprovate le condizioni di cui al punto b), si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara e allo scorrimento della graduatoria.

In caso di esito positivo si procederà, invece, all'approvazione della proposta medesima. L'aggiudicazione diverrà efficace al termine dell'esito positivo della verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016

Il contratto verrà sottoscritto ad avvenuta efficacia dell'aggiudicazione e decorsi i termini cui all'art. 32 comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione comunale di Altare si riserva la facoltà di avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016.

Ai fini della determinazione della migliore offerta vengono stabiliti i seguenti punteggi che tengono conto del prezzo offerto e dell'aspetto qualitativo e quantitativo dell'offerta stessa:

1) **Prezzo (offerta economica)** ***Tot. Punti 30***

Il punteggio massimo di 30 (trenta) punti viene attribuito all'offerta migliore in ragione del prezzo unitario del pasto più basso offerto. Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore secondo la seguente formula:

$$\textit{Punteggio} = \frac{30 \times \textit{Prezzo più basso offerto}}{\textit{Prezzo in esame}}$$

2) **Attività lavorativa** ***Tot. Punti 32***

Esperienza documentata nel settore acquisita mediante l'esecuzione di servizi similari in altri enti certificata dal buon esito da parte dell'ente medesimo. Nel caso in cui la Ditta, nel corso della sua attività lavorativa, abbia cambiato ragione sociale rispetto a quella attuale con la quale partecipa alla gara, la valutazione per tali periodi di attività subiranno riduzione sul globale punteggio riportato pari al 30%.

Esecuzione di servizio mensa presso altri Enti certificata da attestazione del buon esito e della buona qualità del servizio rilasciata dall'ente medesimo
PUNTI 2 PER OGNI 3 ANNI DI SERVIZIO PER UN MASSIMO DI *PUNTI 12*

Esecuzione di analogo servizio mensa scolastica presso altri Enti
PUNTI 1 PER OGNI MENSA SCOLASTICA AGGIUDICATA
PER UN MASSIMO DI *PUNTI 20*

3) **Destinazione cibo non utilizzato** ***Tot. Punti 4***

4) **Servizi aggiuntivi** ***Tot. Punti 16***

Servizi non previsti dal presente Capitolato a discrezione della Ditta riportante indicazioni legate al sistema di approvvigionamento delle derrate, menù per ricorrenze particolari, tipologia di derrate alimentari migliorative ed aggiuntive ai prodotti già previsti in menù, e qualsiasi altro servizio ritenuto aggiuntivo e migliorativo alla prestazione d'opera.

Diete speciali ad personam	*PUNTI*	*6*
Possesso di un marco di qualità	*PUNTI*	*4*
Altri servizi aggiutivi	*PUNTI*	*6*

5) **Qualità prodotti** ***Tot. Punti 12***

Prodotti biologici	*PUNTI*	*3*
Prodotti ecocompatibili (acquisti verdi)	*PUNTI*	*3*
Prodotti equosolidali	*PUNTI*	*3*
Utilizzo Prodotti della filiera corta e dei prodotti tipici locali	*PUNTI*	*3*

6) **Organizzazione generale del servizio** ***Tot. Punti 6***

Tot. Punti 100

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta, purché tale offerta risulti sotto il profilo tecnico ed economico, aderente alle norme del bando di gara ed alle esigenze dell'Ente, e pertanto ritenuta valida dalla Commissione.

La Commissione si riserva, comunque, la facoltà di sospendere o rinviare la gara di cui trattasi a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare ad alcuna ditta concorrente la gestione del servizio oggetto del presente appalto qualora ritenga che le offerte presentate non siano conformi alle disposizioni del bando e non rispondano ai requisiti stabiliti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Rag. FORTUNATO DANIELA)

DUVRI – Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze

INDIVIDUZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE
PER ELIMINARE LE INTERFERENZE
(Art.26 comma 3, 5 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n.81)

INDICE

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, in ottemperanza all'art.26 comma 1 lettera b) D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81.

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

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In particolare, il presente documento e' relativo alle opere di pulizia svolte giornalmente dall'impresa appaltatrice presso gli stabili comunali oggetto dell'appalto.

L'appaltatrice dovrà garantire la sicurezza del proprio personale che svolge attività di pulizia mediante la formazione/informazione, la sorveglianza sanitaria (se necessario in funzione dei rischi specifici dell'attività lavorativa), gli apprestamenti (compresi gli eventuali D.P.I. necessari in funzioni delle mansioni lavorative specifiche) in riferimento ai lavori commissionati, nonché garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dell'attività di pulizia lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali oggetto del servizio.

2. ISTITUTO GESTORE DEGLI EDIFICI OGGETTO DELL'APPALTO

Denominazione	Comune di Altare
Responsabile del Servizio	Rag. Fortunato Daniela
Indirizzo	Via Restagno, 2
CAP	17041
Città	Altare (SV)
Telefono	019. 58005
Fax	019.58071
Email	gestione amministrativa@comunealtare.it
RSPP	Geom. Berretta Renzo
RLS	Geom. Ugdonne Giorgia

3. APPALTATRICE

Ragione Sociale	
Indirizzo Sede legale	
CAP	
Città	
Telefono	
Fax	
Email	
Partita IVA	
Datore Lavoro	
RSPP	
RLS	
Medico competente	

3.1 Personale dell'Appaltatrice addetto alle attività di pulizia oggetto dell'appalto:

Nominativo	Mansione

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DEL PRESENTE DOCUMENTO

Lavori di pulizia ordinaria e straordinaria ai fabbricati comunali ed alle aree esterne di pertinenza esclusiva.

4.1. Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno delle sedi di lavoro interessate, da parte del personale dipendente dall'Appaltatrice, se non nelle fasce orarie concordate (al di fuori dell'orario di svolgimento dell'attività lavorativa) fra il Datore di Lavoro (Comune di Altare) ed il Datore di Lavoro dell'Appaltatrice.

Il personale dell'Appaltatrice dovrà, in ogni caso, mettere in sicurezza l'area di lavoro (utilizzando specifica segnaletica di avvertimento quale ad esempio: attenzione pavimento bagnato) per evitare qualsiasi interferenza con il personale non addetto ai lavori ed avendo cura nel mantenere costantemente sotto controllo i prodotti utilizzati per le pulizie.

Il personale dell'Appaltatrice dovrà inoltre disporre, presso ciascuna sede di lavoro, delle schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati nella sede di lavoro stessa.

Si ricorda che il personale dell'Appaltatrice dovrà essere dotato di cartellino identificativo.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo, daranno il diritto al Datore di Lavoro (o a persona da lui delegata) di interrompere immediatamente le attività di pulizia in corso.

5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportati i rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro

Elenco Rischi	Misure di Prevenzione
Elettrocuzione	Non staccare le spine dalla presa tirando il cavo. Non lasciare cavi sul pavimento in zone di passaggio. Non effettuare interventi di manutenzione di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato.

6. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA

Descrizione	Misure di Prevenzione	Provvedimento Adottato
Attività di pulizia eseguita all'interno degli edifici	Ogni attività di pulizia interna agli edifici dovrà svolgersi rispettando il contratto di appalto in essere.	Gli interventi di pulizia dovranno essere eseguiti al di fuori dell'orario di svolgimento dell'attività lavorativa
Esecuzione di attività di pulizia durante l'orario di svolgimento dell'attività lavorativa	Nel caso di eventuale necessità di interventi di pulizia che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportano limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari di svolgimento dell'attività lavorativa, queste dovranno essere esclusivamente richieste e concordate dal Datore di Lavoro (o persona da lui delegata).	In caso di attività di pulizia incidenti con l'attività lavorativa dovrà essere messa in sicurezza l'area di lavoro (utilizzando specifica segnaletica di avvertimento) per evitare qualsiasi interferenza con il personale non addetto ai lavori ed avendo cura nel mantenere costantemente sotto controllo i prodotti utilizzati per le pulizie.
Utilizzo di sostanze chimiche particolari (acidi, sgrassanti, etc.)	L'impiego di prodotti chimici da parte dei lavoratori dell'Appaltatore deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito). E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. I lavoratori addetti non devono in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dall'attività di pulizia effettuata al termine del lavoro	Si dovrà fare riferimento alle schede di sicurezza delle sostanze chimiche impiegate
Rischio scivolamento	I lavoratori addetti dell'Appaltatrice dovranno segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento	Gli interventi di pulizia dovranno essere eseguiti al di fuori dell'orario di svolgimento dell'attività lavorativa

7. SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art.26 comma 3, 5 D.Lgs. n.81/08

Figure	Nominativo	Firme
Datore di Lavoro	Rag. Fortunato Daniela	
RSPP	Geom. Berretta Renzo	
RLS	Geom. Ugdonne Giorgia	

Per presa visione da parte dell'Appaltatrice

Figure	Nominativo	Firme
Datore di Lavoro		
RSPP		
RLS		

Altare, 25 luglio 2016

– Dichiarazione sostitutiva

Spett.le
Comune di Altare

OGGETTO: Procedura negoziata sotto soglia comunitaria (art. 35, 36 e 144 del Dlgs 50/2016)per l'affidamento dei servizio di refezione scolastica per il periodo 1 settembre 2016 – 31 agosto 2018 del Comune di Altare.

CODICE CIG : 666667496°

CODICE CUP: H89D16000150004
CODICE CPV : 55512000-2

Il sottoscritto _____ nato il _____a _____ domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, in qualità di _____

(selezionare l'opzione che interessa)

☐ legale rappresentante *(allegare copia documento di identità)* [1]

☐ procuratore *(allegare copia documento di identità e copia conforme all'originale della procura)* [2]

dell'impresa _____

con sede in _____Via_____

codice fiscale n_____partita IVA n _____

telefono _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

(Dichiarazioni)

1) di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (d'ora in poi "Codice") e specificamente:

1.A) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)

- di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-*bis* del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... *[inserire riferimenti autorizzazione, n., data, ecc., ...]:* per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; allega, altresì, i seguenti documenti:

[1] La copia del documento di identità allegato alla presente dichiarazione, sarà considerato valido anche ai fini delle altre dichiarazioni

[2] La procura allegata alla presente dichiarazione sarà considerata valida anche ai fini delle altre dichiarazioni

(oppure)

- di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-*bis* del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del _____: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; allega, altresì, i seguenti documenti:

  a.1. relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;

  a.2. dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente indica l'operatore economico che, in qualità di impresa ausiliaria, metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica richiesti per l'affidamento dell'appalto e potrà subentrare in caso di fallimento nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero nel caso in cui non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;

  a.3. dichiarazione sostitutiva con la quale il legale rappresentante di altro operatore economico, in qualità di ausiliaria:

  1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 45 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso di tutte le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica richiesti per l'affidamento dell'appalto;

  2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto ed a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;

  3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 48 del Codice;

  a.4. originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione tutte le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto e a subentrare allo stesso in caso di fallimento oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;

1.B) che nei propri confronti [*e nei confronti dei seguenti soggetti* _____][3]non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui rispettivamente all'art. 6 e all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre, n. 159 del 2011; che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

1.C) che nei propri confronti [*e nei confronti dei seguenti soggetti* _____][4]**non sono** state pronunciate condanne con sentenza passata in giudicato, o emessi decreti penali di condanna

[3] la dichiarazione per i soggetti diversi dal dichiarante potrà essere rilasciata dal soggetto munito dei poteri rappresentativi dell'impresa secondo quanto previsto dal disciplinare di gara. Nel caso in cui il soggetto che sottoscrive la dichiarazione, renda la dichiarazione esclusivamente nei propri confronti, è necessario produrre il Mod. Allegato 2-bis singolarmente da parte ciascuno dei soggetti di cui all'art.48, comma 8) del Codice;

[4] la dichiarazione per i soggetti diversi dal dichiarante potrà essere rilasciata dal soggetto munito dei poteri rappresentativi dell'impresa secondo quanto previsto dal disciplinare di gara. Nel caso in cui il soggetto che sottoscrive

divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del c.p.p., o condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione;

Oppure[5]

che nei propri confronti [*e/o nei confronti dei seguenti soggetti*_____][6] sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato, o emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sono state pronunciate le seguenti sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del c.p.p.[7]:

_____

_____

_____

_____

1.D) che l'impresa non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55 e ss. mm.ii. o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa (art. 80, comma 1, lett. d), del Codice);

1.E) che l'impresa non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'ANAC (art. 80 del Codice);

1.F) che l'impresa non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della sua attività professionale (art. 80 del Codice);

1.G) che l'impresa non ha commesso, ai sensi dell'art. 80 del Codice, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita (art. 80 del Codice);

1.H) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'ANAC, non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti (art. 45 del Codice);

---

la dichiarazione, renda la dichiarazione esclusivamente nei propri confronti, è necessario produrre il Mod. Allegato 2-bis singolarmente da parte di ciascuno dei soggetti di cui all'art. 48) del Codice..

[5] ATTENZIONE: il dichiarante deve indicare tutti i provvedimenti penali irrevocabili emessi nei suoi confronti (anche se non compaiono nel certificato del casellario giudiziale rilasciato su richiesta dell'interessato) in quanto spetta esclusivamente alla stazione appaltante valutare i medesimi e la loro incidenza sulla moralità professionale. Più specificamente dovrà indicare i seguenti provvedimenti, anche nel caso in cui abbia ottenuto il beneficio della non menzione: le sentenze passate in giudicato; i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili; le sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, o in relazione ai quali sia intervenuta l'estinzione della pena per effetto di condono conseguente ad indulto; il dichiarante potrà, invece, omettere di indicare eventuali provvedimenti di condanna per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, le condanne revocate, quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

[6] La dichiarazione per i soggetti diversi dal dichiarante potrà essere rilasciata dal soggetto munito dei poteri rappresentativi dell'impresa secondo quanto previsto ai punti 15.2 nn. 3) e 4) del disciplinare di gara. Nel caso in cui il soggetto che sottoscrive la dichiarazione, renda la dichiarazione esclusivamente nei propri confronti, è necessario produrre il Mod. Allegato 2-bis singolarmente da parte di ciascuno dei soggetti di cui all'art.45 del Codice;

[7] Per i soggetti cessati dalla carica che abbiano riportato condanne di cui all'art. 80 il concorrente dovrà dimostrare che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata

1.I) che l'impresa non ha commesso, ai sensi dell'art. 80 violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita (art. 80 del Codice);

1.L) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68 (art. 80 del Codice);

1.M) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (art. 38, comma 1, lett. m), del Codice), e di cui all'art. 53, comma 16-*ter*, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto);

1.Mbis) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'ANAC, non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA (art. 80 del Codice);

1.Mter) che non si trova [*ed i seguenti soggetti* _____ *non si trovano*][8] nelle condizioni di cui all'art. 80 del Codice;

1.Mquater) ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 45 del Codice;

i) di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(oppure)

ii) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

(oppure)

iii) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici [*specificare i soggetti* _____] che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

DICHIARA ALTRESÌ:

(Dichiarazioni)

1) che l'operatore economico risulta iscritto [9]:

☐ nel registro delle imprese della *camera di commercio* di _____

☐ non e' iscritta nel registro delle imprese della camera di commercio in quanto non sussiste l'obbligo

---

8 la dichiarazione per i soggetti diversi dal dichiarante potrà essere rilasciata dal soggetto munito dei poteri rappresentativi dell'impresa secondo quanto previsto dal disciplinare di gara. Nel caso in cui il soggetto che sottoscrive la dichiarazione, renda la dichiarazione esclusivamente nei propri confronti, è necessario produrre il Mod. Allegato 2-bis singolarmente da parte di ciascuno dei soggetti di cui all'art. 80 del Codice.

9 Eliminare le opzioni che non interessano

☐ nel registro /Schedario generale della cooperazione (specificare)_____ di _____*per la seguente attività*_____

ed attesta i seguenti dati :

NUMERO DI ISCRIZIONE _____

DATA DI ISCRIZIONE _____

DURATA DELLA DITTA/ DATA TERMINE _____

FORMA GIURIDICA _____

CODICE ATTIVITÀ _____

DESCRIZIONE ATTIVITA' _____

☐ che l'operatore economico ha sede in[10] _____ ed è iscritto_____[11]

3) di essere una[12]_____

4) che in relazione allo statuto/Atto costitutivo i **soggetti** titolari di cariche sociali di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, sono i seguenti:

4.1 Dati anagrafici dei seguenti soggetti ATTUALMENTE IN CARICA: titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; amministratori muniti di potere di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio[13]

Cognome e Nome	Data di nascita	Luogo di Nascita	Qualifica

4.2 Dati anagrafici dei seguenti soggetti CESSATI DALLA CARICA nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara: titolare e direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; soci accomandatari e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; amministratori muniti di potere di rappresentanza, direttore

[10] dichiarazione da rendere se l'operatore risiede in uno stato diverso dall'Italia: indicare i dati equivalenti vigenti nel relativo stato di residenza, ai sensi di quanto previsto dall'art. 81 del Codice.

[11] Indicare gli estremi dell'iscrizione (numero e data), l'attività per la quale si è iscritti e la forma giuridica.

[12] indicare se impresa individuale o il tipo di società, consorzio etc..

[13] si rinvia alle precisazioni e prescrizioni riportate nel disciplinare di gara

tecnico, socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio[14]

Cognome e Nome	Data di nascita	Luogo di Nascita	Qualifica

oppure

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del Bando non vi sono soggetti cessati dalle cariche di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

5) di possedere un **fatturato minimo annuo** non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'appalto del servizio in oggetto realizzato negli ultimi tre (3) esercizi;

Anno ..... Fatturato.....

6) di possedere un **fatturato minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto** non inferiore a 1 volta l'importo a base d'appalto del servizio in oggetto, realizzato negli ultimi tre (3) esercizi;
Anno..... Fatturato.....

7) di avere preso visione di quanto disposto dall'art. 3 della Legge 136/2010 e di assumersi gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari;

(Dichiarazioni)

Il sottoscritto inoltre,

1. **dichiara** remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
   a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
   b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione del servizio , sia sulla determinazione dell'offerta presentata;
2. ► **dichiara** di essere a conoscenza che la presentazione della presente domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, costituisce condizione necessaria per l'ammissione alla gara ed equivale ad attestazione di avvenuto sopralluogo e di presa visione di tutte le norme, condizioni e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del disciplinare di gara che accetta senza condizione o riserva alcuna;

(Dichiarazioni)

[14] si rinvia alle precisazioni e prescrizioni riportate al punto 15.2 n. 3), 4) e 5) del disciplinare di gara

a. **dichiara** di eleggere domicilio e di indicare il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di PEC, il numero di fax ai sensi dell'art. 76, del D.Lgs. n. 50/2016, come di seguito riportato:

Denominazione_____, P.I./C.F. _____

Via_____ n. civ. _____, C.a.p. _____, Comune _____, Provincia ____

numero di fax _____, PEC _____ al quale inviare tutte le comunicazioni;

autorizzando espressamente l'utilizzo della pec o del fax indicato anche per le comunicazioni di cui all'art. 98,D.Lgs. n. 50/2016;

b. indica, ai fini del controllo sul possesso dei requisiti:

PREFETTURA

Ufficio/Sede	indirizzo	CAP	Città
Fax	**Tel.**	**e-mail**	**note**

CANCELLERIA FALLIMENTARE

Ufficio/Sede	indirizzo	CAP	Città
Fax	**Tel.**	**e-mail**	**note**

AGENZIA DELLE ENTRATE

Ufficio/Sede	indirizzo	CAP	Città
Fax	**Tel.**	**e-mail**	**note**

CANCELLERIA PENALE – precisare per ogni soggetto titolare di cariche o qualifiche riportato nel fac simile modello 2 la cancelleria penale locale di competenza in relazione alla residenza dei soggetti.

Dichiarante	Procure di competenza Ufficio/Sede	Indirizzo - cap - città	e-mail	Telefono	fax

Direzione provinciale del lavoro

Ufficio/Sede	indirizzo	CAP	Città

Fax	Tel.	NOTE

Centro per l'impiego della Provincia

Ufficio/Sede	indirizzo	CAP	Città
Fax	**Tel.**	**NOTE**	

INPS sede di _____

☐ **datore di lavoro**

Matricola aziendale numero _____

Numero dipendenti _____

CCNL applicato _____

☐ **lavoratore autonomo** - P.C.I. (Posizione Contributiva Individuale) numero

_____

☐ **gestione separata**

☐ committente/associante

☐ titolare di reddito da lavoro autonomo o arte e professione

☐ **esente da obbligo di iscrizione all'INPS**

INAIL sede di _____

☐ Posizione assicurativa numero _____

☐ **esente da obbligo di iscrizione all'INAIL**

c. **dichiara,** qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", di **autorizzare** la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

oppure

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

d. *(Eventuale)* dichiara che, in caso di aggiudicazione, si riserva di subappaltare a terzi le seguenti prestazioni, in ogni caso non eccedenti il 30 per cento dell'importo complessivo del contratto, con indicazione della conseguente incidenza percentuale:

Descrizione della/e parte/i del servizio/fornitura che si intendono subappaltare

e. **attesta** di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

DATA _____

FIRMA DEL DICHIARANTE

_____

N.B. La dichiarazione deve essere corredate da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e, in caso di procuratore, da copia conforme all'originale della procura.