



COMUNE DI DIAMANTE

(Provincia di Cosenza)

REGISTRO DI SETTORE	
N.	DEL
<u>102</u>	<u>22/09/2022</u>

REGISTRO GENERALE	
N.	DEL
<u>673</u>	<u>22/09/2022</u>

SETTORE PRIMO

DETERMINAZIONE

DI IMPEGNO SPESA

DI LIQUIDAZIONE SPESA

DI ACCERTAMENTO DI ENTRATA

SENZA RICHIESTA DI PARERE FINANZIARIO

OGGETTO:	Determina a contrarre per l'acquisizione del servizio di REFEZIONE SCOLASTICA -A.S. 2022 - 2023 / A.S. 2023 - 2024 mediante procedura negoziata sotto soglia, ai sensi dell'art. 36, co. 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare tramite RDO aperta da espletarsi sulla piattaforma TUTTOGARE con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
-----------------	---

CODICE C.U.P.	_____	13 non obbligatorio PER LA PRESENTE PROCEDURA
---------------	-------	--

CODICE C.I.G.	<input type="checkbox"/> NON OBBLIGATORIO PER LA PRESENTE PROCEDURA
<u>94162875D9</u>	<input type="checkbox"/> DA RICHIEDERE SUCCESSIVAMENTE AL PRESENTE ATTO

PARERI RICHIESTI	UFFICIO RAGIONERIA	SEGRETARIO
	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

RICHIAMATO il Decreto Sindacale n. 02 del 03.01.2022 di attribuzione alla sottoscritta della Responsabilità del Settore I AA. GG.;

CONSIDERATO che si rende necessario acquisire il servizio di REFEZIONE SCOLATICA -A.S. 2022 – 2023 / A.S. 2023 – 2024.;

DATO ATTO che:

- il presente provvedimento si pone in esecuzione del programma biennale degli acquisti approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 158 del 28/06/2022 per il biennio 2022-2023, in conformità al decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 16 gennaio 2018, n. 14;
- il codice unico di intervento (CUI) dell'appalto in oggetto è il seguente: S00362420788202200001;

RITENUTO pertanto necessario attivare la procedura per l'approvvigionamento dei suddetti servizi;

VISTI gli articoli:

- 36 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 che disciplina le procedure sotto soglia;

- 3 della legge 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

- Visti:

- il D.Lgs. 81/2008 e la Determinazione AVCP n. 3 del 05/03/2008 in materia di rischi interferenziali;

- il D.Lgs. 33/2013 e l'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, in materia di Amministrazione trasparente;

- Richiamato l'art. 107 del D.Lgs. 267/2000 (TUEL) relativamente a competenze, funzioni e responsabilità dei Dirigenti;

DATO ATTO che l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 ha disposto che per gli Enti Locali la determinazione a contrarre ne stabilisce il contenuto minimo essenziale;

DATO ATTO altresì che l'art. 32 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 stabilisce che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti in conformità ai propri ordinamenti debbano provvedere all'assunzione di apposita determina a contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RITENUTO pertanto di fissare i contenuti minimi essenziali come segue:

- il fine che il contratto intende perseguire è quello di garantire il Servizio di Refezione Scolastica per gli anni scolastici 2022-2023 e 2023-2024;
- l'oggetto del contratto è Servizio di Refezione Scolastica per gli anni 2022-2023 e 2023-2024;

- il contratto verrà stipulato a "misura", sulla base del prezzo unitario posto base di gara, assoggettato a ribasso, mediante forma pubblica amministrativa con modalità elettronica;
- le clausole contrattuali sono quelle precisate nel capitolato d'appalto;
- il sistema ed il criterio di gara sono quelli dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

RITENUTO di fissare la base d'asta in Euro 114.480,00 € oltre ad IVA;

RITENUTO pertanto di affidare i servizi mediante procedura negoziata sotto soglia, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, mediante RDO aperta a tutti gli operatori sulla Piattaforma Tuttogare, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 36 comma 9-bis del D.Lgs. 50/2016;

DATO ATTO che l'appalto è stato registrato con CIG **94162875D9**;

ACCERTATO che la spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con gli stanziamenti di bilancio, ai sensi dell'art. 9, co.1 del d.l. 78/2009, convertito in legge 102/2009;

VERIFICATO il rispetto delle regole di finanza pubblica ai sensi dell'art. 183, co. 8 del D.Lgs. 267/2000;

DATO ATTO che, ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, il presente appalto non è stato suddiviso in lotti poiché potrebbe essere di ostacolo ad un'esecuzione dell'appalto conforme a quanto previsto nel capitolato speciale;

DETERMINA

Per i motivi di cui in premessa che di seguito si riportano integralmente,

DI AVVIARE una procedura negoziata sotto soglia ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, mediante RDO aperta a tutti gli operatori iscritti sulla piattaforma TUTTOGARE che abbiano i requisiti per la partecipazione alla gara;

DI APPROVARE, il capitolato tecnico che fissa i requisiti e le modalità di esecuzione dei servizi, la lettera di invito ed i relativi allegati;

DI DISPORRE che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 36 comma 9-bis del D.Lgs. 50/2016;

DI PORRE a base d'asta la somma di 114.480,00 oltre iva al 4%;

DI CONFERMARE l'assenza di rischi da interferenza e pertanto di stabilire che nessuna somma riguardante la gestione dei suddetti rischi verrà riconosciuta all'operatore economico affidatario dell'appalto, e che non si rende, altresì, necessaria la predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) ;

DI DARE ATTO che l'Amministrazione procederà alla determinazione della soglia di anomalia mediante ricorso al metodo di cui all'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a 3. Resta salva la facoltà per la stazione appaltante di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 6 del D.Lgs. 50/2016;

DI DISPORRE la prenotazione dell'importo complessivo di cui al presente provvedimento, sul Cap. del corrente bilancio, che presenta la necessaria disponibilità;

DI DARE ATTO che il contratto verrà stipulato mediante forma pubblica amministrativa con modalità elettronica;

DI STABILIRE che il responsabile del procedimento è l'Avv. Silvestri Rosina Responsabile del Settore I;

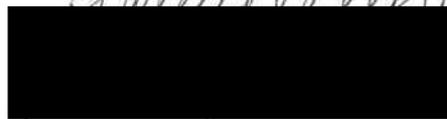
DI DARE ATTO, ai sensi dell'articolo 29 del D.Lgs. 50/2016, che tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati e aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente".

LA PRESENTE DETERMINAZIONE, ANCHE AI FINI DELLA PUBBLICITA' DEGLI ATTI E DELLA TRASPARENZA AMMINISTRATIVA, SARA' PUBBLICATA ALL'ALBO PRETORIO COMUNALE ON LINE PER 15 GIORNI CONSECUTIVI E SARA' INSERITA NELLA RACCOLTA DI CUI ALL'ART. 183, COMMA 9, DEL D.LGS. 267/2000.



IL RESPONSABILE DEL SETTORE I

Avv. Rosina Silvestri



VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ED AMMINISTRATIVA
AI SENSI DEL D.LGS. 18.08.2000 N. 267 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

IMPEGNO N.	
ACCERTAMENTO N.	

PARERE



FAVOREVOLE



NON FAVOREVOLE IN QUANTO _____

Diamante, 22/09/2022 (esecutività dell'atto)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

IL RESPONSABILE
DEL SETTORE CONTABILITA' E BILANCIO
(Gamba Giovanni)

gamba.giovanni@pec.comune-diamante.it



PARERE

PREVENTIVO DEL SEGRETARIO COMUNALE

FAVOREVOLE

NON FAVOREVOLE IN QUANTO _____

Diamante, _____

PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO ON-LINE

COD. ATTO _____

N. REG. ALBO _____

ATTO PUBBLICATO PER 15 GIORNI DAL _____ AL _____

Diamante, _____ (efficacia dell'atto)

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

ESITO CONTROLLO A CAMPIONE

AI SENSI DEL D.LGS. 18.08.2000 N. 267 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Il giorno _____ il Segretario Comunale ha sottoposto il presente atto a controllo su campione.

L'esito del controllo è:

POSITIVO

NEGATIVO - RILIEVI _____

Diamante, _____

IL SEGRETARIO COMUNALE



COMUNE DI DIAMANTE

(Provincia di Cosenza)

VIA PIETRO MANCINI, 10 - 87023 DIAMANTE (CS) – TEL.0985/81398 - FAX
0985/81021

ufficioprotocollo@pec.comune-diamante.it - CODICE FISCALE E PARTITA IVA 00362420788

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI DIAMANTE

COMMITTENTE

**Comune di DIAMANTE
ISTITUTO SCOLASTICO**

**ANNO SCOLASTICO
2022/2023-2023/2024**

D.U.V.R.I. elaborato ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

1. INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di ristorazione effettuato presso le scuole dell'infanzia site in Diamante Centro e Frazione di Cirella.

Con il presente documento vengono fornite all'Impresa appaltatrice informazioni relative a:

- Rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- Rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- Misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza dei piccoli utenti delle scuole e del personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta appaltatrice o della direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO

2.1. DATI GENERALI

Denominazione	Comune di Diamante
Indirizzo	Piazza Mancini n. 10
Telefono	0985/81398
Codice Fiscale	00362420788

2.2. SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile Settore AA.GG.	Avv. Rosina SILESTRI
Indirizzo	Piazza Mancini n. 10
Telefono e Fax	0985/81398

3. Scuola dell'infanzia Diamante Istituto Comprensivo DIAMANTE

3.1. DATI GENERALI

Denominazione	SCUOLA DELL'INFANZIA
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice Fiscale	
Partita IVA	

4. IMPRESA APPALTATRICE

4.1. DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono e Fax	
Codice fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

4.2. SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

5. SERVIZIO IN APPALTO

5.1. DESCRIZIONE

Il servizio di refezione, affidato in appalto con la tipologia di “mensa scolastica” è prodotto nel centro di cottura di via Domenico Savio e di via Via Giulio Cesare rispettivamente nei locali della Scuola dell'Infanzia di Diamante Centro e della Frazione di Cirella. Il servizio di preparazione e somministrazione descritto nel capitolato speciale d'oneri, comprende le seguenti mansioni:

- sistemazione allestimento dei tavoli;
- distribuzione di cibo agli alunni;
- lavaggio delle stoviglie;
- lavaggio dei pavimenti;
- la corretta gestione dei rifiuti.

Al termine della refezione si dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali di cucina, dei relativi arredi e suppellettili, nonché degli arredi del locale ove avviene la refezione impiegando un adeguato numero di addetti. Si richiede l'appunto su apposito registro, custodito sul posto, per la registrazione delle pulizie e disinfezioni. La ditta aggiudicataria deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo (detergenti, disinfettanti ecc.) e delle attrezzature (macchine aspirapolvere, macchine lavapavimenti, lavavetri ecc.) necessarie, con esplicito obbligo di impiegare prodotti non nocivi. Presso il punto di somministrazione dovrà essere presente la scheda tecnica e la scheda di sicurezza di ogni prodotto di pulizia utilizzato.

5.2. AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale situati all'interno dei plessi scolastici di Diamante Centro e Frazione di Cirella

5.3. DURATA DELL'APPALTO

Inizio il 01.10.2022 e durata fino al 31.05.2024.

5.4. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto non è di norma presente il personale comunale (salvo le operatrici e i collaboratori scolastici per la scuola dell'infanzia, possono essere presenti, inoltre, il personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio ed eccezionalmente genitori preventivamente autorizzati). Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (cucina office, spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

6. INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

6.1. IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

6.2. GESTIONE EMERGENZE

L'impresa deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza, comunicando alla scuola e al comune, eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento del servizio.

6.3. SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

6.4. BARRIERE ARCHITETTONICHE -PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire ostacolo al transito di persone, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

6.5. SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

6.6. UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, cucine office e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

6.7. ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e/o della scuola. E' consentito l'utilizzo da parte della ditta di attrezzature di proprietà comunale, quali lavelli, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli scaldavivande e altre attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere connesse a terra oppure a

doppio isolamento.

La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

6.8. LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto 6.1 del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal committente e dalla scuola.

7. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

7.1. GENERALITÀ

Le situazioni di rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori dovute alla interferenza tra l'attività svolta dall'impresa appaltatrice e l'attività svolta dalla scuola e dal committente, sono state identificate e successivamente valutate secondo il criterio riportato al paragrafo successivo.

7.2. CRITERIO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per ogni pericolo individuato vengono definiti due fattori il cui prodotto fornisce l'entità del rischio secondo la seguente formula:

$$R=PxD$$

in cui:

R = entità del rischio

P = probabilità di accadimento

D = gravità del danno

Il fattore P rappresenta la probabilità di accadimento dell'infortunio, ossia la probabilità che un potenziale pericolo possa comportare un danno o una lesione, e può assumere i seguenti valori:

P=1	IMPROBABILE	Può verificarsi un infortunio per la concomitanza di più eventi indipendenti poco probabili Non sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=2	POSSIBILE	Può verificarsi un infortunio solo in circostanze sfortunate Sono noti rarissimi episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=3	PROBABILE	Può verificarsi un infortunio in modo non automatico o diretto Sono noti alcuni episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative
P=4	MOLTO PROBABI- LE	Esiste correlazione diretta tra il pericolo individuato e la possibilità che si verifichi l'infortunio Sono noti episodi già verificatisi in azienda o in aziende simili o in simili situazioni operative

Il fattore di danno D rappresenta la gravità del danno e può assumere i seguenti valori:

D=1	LIEVE	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili
D=2	MEDIO	Infortunio o esposizione acuta con inabilità reversibile Esposizione cronica con effetti reversibili
D=3	GRAVE	Infortunio o esposizione acuta con effetti di invalidità parziale Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
D=4	GRAVISSIMO	Infortunio o esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti

I valori che possono essere assunti dall'entità del rischio R sono stati raggruppati in 4 classi omogenee, ad ognuna delle quali corrisponde un diverso livello di gravità del rischio.

P D	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Area di rischio

Trascurabile
Basso
Medio
Elevato

7.3. I RISULTATI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI E COSTI DELLA SICUREZZA

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico. L'unica ipotesi di rischio da interferenza è ravvisabile durante le operazioni di pulizia delle superfici di transito che possono risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che per il personale scolastico. I risultati della valutazione del rischio e l'entità dei costi della sicurezza sono riportati nella tabella che segue. I costi si intendono inclusi nell'importo contrattuale.

Luogo di Lavoro	Scuola dell'infanzia di Diamante Centro e Cirella								
Lavori e/o servizi in appalto	Refezione scolastica								
Impresa appaltatrice									
Tipo di rischi	RISCHI INTERFERENTI INTRODOTTI DALL'IMPRESA APPALTATRICE								
Lavoratori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico								
RISCHIO	CAUSA	VALUTAZIONE RISCHI			AREA DI RISCHIO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	COSTO DELLA SICUREZZA	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO VERIFICATORE DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
		P	D	R					
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia.	2	2	4	BASSO	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	(€ 0,10a pasto) annui	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

Diamante li _____.

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

IL DATORE DI LAVORO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE



COMUNE DI DIAMANTE

(Provincia di Cosenza)

VIA PIETRO MANCINI, 10 - 87023 DIAMANTE (CS) – TEL.0985/81398 - FAX
0985/81021

ufficioprotocollo@pec.comune-diamante.it - CODICE FISCALE E PARTITA IVA 00362420788

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri ambientali minimi approvati
con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

SCUOLE DELL'INFANZIA DI DIAMANTE,

DURATA: N. 2 ANNUALITA'
Anno scolastico 2022/2023 – 2023/2024

PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente Capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto del Servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia del Comune di Diamante. Trattasi di servizio a ridotto impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto dal piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), nonché quanto previsto dalle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica".

L'intera gestione del servizio, in uno con le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti inerenti il presente capitolato, dovranno rispettare i Criteri ambientali minimi, di cui alla normativa citata e nello specifico come segue.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono essere reperiti per almeno il 30% provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
- I prodotti ortofrutticoli devono essere a km 0, locali e a filiera corta stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la

soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'Infanzia aventi sede nel comune di Diamante.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e specificatamente:

a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto (ove necessario) e la consegna dei pasti,

agli alunni ed al personale scolastico avente diritto delle scuole di seguito indicate, secondo il calendario scolastico;

- b) la predisposizione dei locali refettorio, somministrazione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale scolastico avente diritto, porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli, sparecchiatura tavoli refettorio, lavaggio stoviglie, pulizia cucine di servizio e locali annessi.
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette, bicchieri in vetro, posate in acciaio inox (idonee per la particolare fascia di utenza), set piatti (fondo, piano e frutta) in porcellana;
- d) la pulizia e la sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio di mensa anche nel rispetto ed in attuazione delle disposizioni dettate per la prevenzione della diffusione del contagio da Covid - 19;
- e) la rilevazione delle presenze giornaliere e prenotazione pasti, a mezzo personale proprio e propria attrezzatura informatica per la trasmissione dei dati;

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa, ad esempio per mancanza di richieste da parte delle scuole o in caso di sospensione delle attività didattiche in presenza causa Covid - 19 si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico dell'Ente e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

ARTICOLO 2 – UBICAZIONE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

2.1 Le scuole da servire e la quantità dei pasti presunti per ciascun plesso sono quelle di seguito indicate, redatte sulla base dei dati rilevati nell'anno scolastico 2021/2022 all'anno

Plesso scolastico	Sede	Giorni mensa	Pasti annui erogati
Scuola <i>Infanzia</i>	Via D. Savio (Via Amendola,18) Diamante	180	10.800
Scuola <i>Infanzia</i>	Via Giulio Cesare, Cirella di Diamante	180	10.800

2.2 La preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire inderogabilmente nei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante presso i singoli plessi scolastici interessati al servizio (anche tenuto conto delle disposizioni e misure anti Covid – 19). I pasti devono essere prodotti e distribuiti in giornata e forniti in modalità "multi porzione". È assolutamente vietato l'uso di cibi precotti.

Sia la Scuola di Diamante che la Scuola della Frazione di Cirella sono provvisti di centro di cottura; pertanto i pasti da fornire vengono preparati sul posto.

ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO E RINNOVO

- 3.1 L'appalto del servizio avrà durata di anni due (anno scolastico 2022/2023 -2023/2024) a decorrere dalla data di inizio del servizio. La Stazione Appaltante potrà richiedere all'Appaltatore l'esecuzione anticipata dei servizi nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50/2016.
- 3.2 Nelle more dell'espletamento della procedura per l'affidamento del nuovo appaltatore, la stazione Appaltante si riserva, altresì, la possibilità della proroga tecnica ai sensi dell'art. 106 DEL d. Lgs. n. 50/2016 per un periodo non superiore a 150 giorni.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO, IMPORTI E NUMERO PASTI

4.1 L'importo dell'appalto è stimato sul seguente prezzo posto a base d'asta:

- € 5,30 esclusa IVA (di cui € 5.20 soggetti a ribasso - relativi alla fornitura del pasto, al servizio di distribuzione e alle attività complementari- ed € 0,10, non soggetti a ribasso, per oneri di sicurezza).
- **Valore dell'appalto per n. 2 anni scolastici:**
€ 5,30 x 10.800 pasti annui x anni 2= € **114.480,00**;

La stipula del contratto è a misura.

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo, trattandosi di un dato stimato sulla base dei dati dei precedenti anni scolastici. Pertanto, il dato relativo al numero annuo dei pasti potrà subire variazione in aumento e/o diminuzione.

4.2 La Stazione Appaltante corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti, i giorni settimanali, le sedi di erogazione, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.

4.3 Il prezzo unitario di un pasto si considera onnicomprensivo di tutti i costi, comprese le spese di registrazione delle presenze e ogni altro onere previsto nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 "APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI" - L'appaltatore garantisce che tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dalla normativa vigente. Le derrate alimentari devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

5.2 "CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI" - I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigoriferi, dotati di termometro esterno leggibile, con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. L'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale, previa tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante ed al Dipartimento di Prevenzione della competente ASP di Cosenza.

5.3 "PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO" –

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva, sensoriale e devono rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole e recipienti vari in alluminio. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

I pasti devono essere forniti in multiporzione, e somministrati con scodellamento nei locali refettorio (o negli altri locali idonei individuati sulla base delle indicazioni sanitarie anche tenuto conto della emergenza da Covid – 19) e rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve prevedere l'applicazione di procedure di gestione

dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica. Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti deve essere appositamente formato in merito alle procedure di cui innanzi.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

5.4 *"FORNITURA DEI PASTI"* - Il servizio consiste nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione dei pasti e nella distribuzione di questi ultimi presso le scuole.

Il trasporto degli alimenti da parte della ditta deve avvenire con mezzi idonei, secondo le normative vigenti.

La composizione del pasto deve attenersi alle indicazioni di cui alle tabelle dietetiche predisposte dal competente S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione). La fornitura dei pasti deve avvenire negli orari previsti dagli Istituti scolastici, in base all'organizzazione didattica.

Il servizio dovrà essere assicurato per tutto il periodo di funzionamento stabilito dall'Ente, e secondo il calendario scolastico.

La preparazione e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire inderogabilmente nei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante presso i singoli plessi scolastici interessati al servizio.

5.5 *"CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI"* – Gli alimenti e tutti i prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa in premessa riportata.

Si precisa, inoltre, che:

- dovrà essere previsto obbligatoriamente almeno un prodotto da "filiera alimentare corta";
- la frutta dovrà essere somministrata al giusto grado di maturazione;
- il pesce, ove non fresco, deve essere "surgelato" e provenire da stabilimenti riconosciuti (CE) di Paesi Comunitari.

5.6 *"MATERIALI DI CONSUMO"* – I prodotti non alimentari devono avere un ridotto impatto ambientale e le seguenti caratteristiche:

- caraffe in vetro;
- piatti in ceramica;
- bicchieri in vetro;
- posate in acciaio inox;
- detersivi ad alta biodegradabilità;
- tovaglette e tovaglioli di carta di colore bianco;
- piatti e bicchieri – se usati al posto di quelli in ceramica e vetro, esclusivamente in materiale biodegradabile;

5.7 *"SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI"* –

Per tutti i plessi scolastici, l'Appaltatore dovrà fornire, sostituire e/o integrare, dove necessario, le attrezzature, le stoviglie (piatti, bicchieri, posate) e le attrezzature accessorie alla somministrazione: ad esempio, lavastoviglie, cestini per il pane, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione, strumenti per servire, porta-rotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione, materiali che rimarranno di proprietà della Stazione Appaltante. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

5.8 *"MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE"* – Il personale che verrà impegnato nel servizio di somministrazione dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità e dei loro diritti.

Nell'espletamento del servizio affidato, il personale dovrà ispirare la propria presenza all'interno

degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale non docente e docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

5.9 "ULTERIORI ATTIVITA' COMPRESSE NEL SERVIZIO" – L'appaltatore dovrà garantire, inoltre, le seguenti attività:

- rilevazione del numero dei pasti giornaliero;
- predisposizione dei refettori;
- scodellamento e somministrazione;
- pulizia, sanificazione e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio, sanificazione e riordino delle attrezzature;
- gestione dei rifiuti (compresi quelli speciali);
- realizzazione puntuale della raccolta differenziata dei rifiuti come disciplinata dal Comune di Diamante;
- pulizia e sanificazione dei pavimenti delle zone di distribuzione;
- preparazione dei tavoli, disponendo ordinatamente le tovagliette, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua;
- somministrazione dei pasti solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
- controllo scrupoloso della somministrazione dei pasti con dieta speciale;
- ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto e tra il secondo piatto e la frutta;
- somministrazione mediante carrello su cui sono disposti i contenitori per la multiporzione;
- apertura dei contenitori solo nel momento in cui inizia la somministrazione, per evitare l'abbassamento della temperatura dei piatti caldi o innalzamento della temperatura per i piatti freddi;
- utilizzo di utensili adeguati per la somministrazione dei pasti;
- utilizzo di utensili specificatamente dedicati e contrassegnati per la somministrazione delle diete speciali;
- somministrazione della frutta già lavata;
- sanificare e riassetare i refettori con prodotti ed attrezzi forniti dall'Appaltatore.

5.10 "VARIAZIONI E DIETE SPECIALI" – Le tabelle dietetiche devono essere rispettate pedissequamente e devono essere sempre esposti all'ingresso della sala mensa. Accanto al menù andranno anche rese note le grammature.

Sarà richiesta l'elaborazione di diete speciali per motivi religiosi e di salute.

5.11 "ECCELENZE DI CIBO NON CONSUMATE- DIVIETO DI RICICLO" – La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre similari. Una volta che i cibi e le pietanze sono stati preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo degli stessi nei giorni successivi per il Servizio di Refezione in oggetto.

5.12 – "ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA" – Oltre a quanto previsto nei vari punti del capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- 1) richiedere a proprio nome il trasferimento della titolarità delle attuali autorizzazioni sanitarie dal precedente titolare;
- 2) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature;
- 3) provvedere all'acquisto di stoviglie ed attrezzature necessarie all'espletamento del servizio secondo le modalità fissate nel presente capitolato;
- 4) trasmettere, precedentemente alla fattura mensile, il numero (mensile) dei pasti erogati, indicando per ciascun plesso il numero di alunni, personale scolastico autorizzato, nonché il riepilogo finale mensile riportante il numero di pasti per ciascuna "Fascia di agevolazione tariffaria". I dati di cui innanzi dovranno essere validati dai dirigenti scolastici dei plessi;
- 5) collaborazione con la Stazione Appaltante nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive

relative al servizio in appalto;

6) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;

7) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;

8) riscossione diretta dei tickets a carico delle famiglie, secondo gli importi per fasce di appartenenza fissate dal Comune;

9) all'inizio di ogni anno scolastico, l'appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante la seguente documentazione:

A) elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;

B) le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio;

C) organigramma, nominativi e orari del personale impegnato per i servizi oggetto dell'appalto;

D) il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che costituirà il referente principale per l'Ente e, pertanto, dovrà essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico. L'appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dallo stesso nell'esecuzione del presente appalto. L'appaltatore in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati sollevando la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 6 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE GIORNALIERE E DI PRENOTAZIONI PASTI

La rilevazione giornaliera delle presenze in mensa dovrà avvenire dalle ore 8,30 alle 10,00 a cura del personale della ditta appaltatrice, in collaborazione e nel rispetto dell'attività del personale scolastico.

ARTICOLO 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Le materie prime e le tipologie di prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno avere caratteristiche merceologiche conformi a quanto contenuto nelle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica in vigore.

ARTICOLO 8 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il puré, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta), la soffrittura. In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e

rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

ARTICOLO 9 - PERSONALE DELL'APPALTATORE

9.1 "DISPOSIZIONI GENERALI" – Il servizio sarà svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere.

Per quanto attiene alle specifiche disposizioni per il personale addetto alla distribuzione nei locali delle mense scolastiche si fa riferimento a quanto contenuto agli articoli precedenti.

Tutti gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione dei C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

In particolare l'appaltatore dovrà fornire al personale addetto al servizio mensa tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti dalle misure anti-contagio COVID – 19.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante potrà richiedere – motivandola adeguatamente – la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quelli pattuiti.

Il personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:

- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

9.2 – "OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO" – L'appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'appaltatore si obbliga, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

L'appaltatore si impegna ad adempiere puntualmente agli obblighi retributivi. In caso di

inadempienza contributiva e retributiva, si applica quanto disposto dall'articolo 30, in particolare ai commi 5 e 6, e dall'art. 105, in particolare comma 10, del Codice degli appalti D.Lgs. 50/2016.

In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento, a garanzia dei pagamenti di cui ai paragrafi precedenti; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ARTICOLO 10 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- nutrizione;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;
- rispetto ed applicazione delle misure di prevenzione del contagio Covid – 19, anche adeguandosi nel corso dell'anno scolastico .

ARTICOLO 11 - CONTROLLI ED ANALISI

11.1 *“DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO”* – È fatto obbligo all'appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione delle misure a garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi; inoltre l'appaltatore deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti in cui verrà svolto il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro e deve produrre copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'appaltatore deve garantire anche eventuali lavori di manutenzione richiesti per il mantenimento dell'autorizzazione sanitaria (es. tinteggiature mense o piccole riparazioni agli arredi e attrezzature esistenti). Tali attività - nei locali di proprietà comunale - dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

11.2 *“AUTOCONTROLLO IGIENICO - H.A.C.C.P.”* – In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

11.3 *“RINTRACCIABILITÀ”*

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'Appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione

delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le relative informazioni.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore aggiudicatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dell'appaltatore, la qualifica e le responsabilità proprie dell'"Operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

114 "FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO" – La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità e caratteristiche delle derrate impiegate.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato; il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'appaltatore deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 3 tipi di controllo:

1. controllo igienico-sanitario svolto da: Dipartimento di Prevenzione (S.I.A.N. – S.B.A.) della competente ASP di Potenza;
2. controllo ispettivo svolto dal committente, per verificare la rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto;
3. controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa;

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 13 "inadempienze contrattuali - penalità", il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'appaltatore è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare e, a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati prevista dalla normativa vigente. Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

115 "MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA" – L'appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

L'appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

116 "CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO" – L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del/i pasti sostitutivo/i presso ciascun centro di cottura: ogni alimento deve essere riposto in contenitori in materiale

adeguato, recanti indicazione della natura del contenuto e della giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ARTICOLO 12 - SUBAPPALTO

Il subappalto è previsto nei limiti dell'art. 105, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ARTICOLO 13 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato, necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 14 "Risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle corrispondenti penali.

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

La Stazione Appaltante, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto stabilito dalle tabelle dietetiche;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;
- reiterati errori nella rilevazione dei pasti giornalieri;
- mancata comunicazione agli organi competenti di eventuali variazioni rispetto a quanto previsto dalle tabelle dietetiche.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento, il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

A. penale da € 500,00.= a € 1.500,00.= nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso € 500,00, rischio medio € 1.000,00 rischio alto € 1.500,00) effettuato dal competente S.I.A.N.;

B. penale di € 1.000,00.= nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;

C. penale di € 500,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle indicazioni generali del presente capitolato ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;

D. penale di € 500,00.= per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;

- E. penale di € 500,00.= per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con una tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;
 - F. penale di € 500,00.= in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo;
 - G. penale di € 500,00 per ogni mancato rispetto, nei centri di cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;
 - H. penale da € 500,00 a € 2.500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
 - I. penale da € 500,00 a € 2.500,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata somministrazione del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;
 - J. penale di € 500,00 per ogni contestazione di mancato pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio presso le mense scolastiche di questo Ente
 - R. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità di un importo compreso tra 100,00euro e 500,00 euro.
- Si procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penalità e di ogni altro provvedimento di contestazione è comunicato tramite PEC.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 14 "Risoluzione del contratto". Il responsabile del competente ufficio comunale farà pervenire per iscritto, tramite Pec, all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza, l'impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei termini e tempi indicati dall'Amministrazione.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

ARTICOLO 14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto unilaterale con effetto immediato, comunicandone all'Impresa i motivi mediante Pec.

La Stazione Appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante diffida formale del Committente;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidata;
- f) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;

- g) riscontro di gravi irregolarità accertate dal Dipartimento di Prevenzione (S.I.A.N. – S.B.A.) della competente ASP di Potenza;
- h) applicazione di 5 penali, anche di diversa natura, nel corso dell'esecuzione del contratto, per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;
- i) applicazioni di 2 o più contestazioni per mancato pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio presso le mense scolastiche di questo Ente;
- i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche le seguenti ipotesi:

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei Centri Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge che interessano il presente appalto di servizio;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
5. sub-appalto nei casi non previsti dall'art. 12 del presente capitolato;
6. cessione del contratto;
7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, anche minori di 5 nel corso del medesimo anno, che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
16. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 15 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del D.lgs 50/2016 la Stazione Appaltante ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, per motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 20 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'appaltatore con Pec.

Si applica altresì l'art. 1 comma 13 della legge n. 135 del 7.08.2012 di conversione del D.L. n. 95 del 6.07.2012, in base al quale le amministrazioni pubbliche che abbiano validamente stipulato un autonomo contratto di fornitura o di servizi hanno diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23

ARTICOLO 16 - ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 3 "Durata dell'appalto". L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

L'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 17 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'azienda, l'azienda stessa dovrà darne comunicazione al competente ufficio comunale con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con le autorità competenti.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

ARTICOLO 18 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

"Cauzione definitiva" – a garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore costituisce una garanzia, denominata "garanzia definitiva" pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016 interamente richiamato in ogni sua voce

ARTICOLO 19 - RESPONSABILITÀ CIVILE

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed alla Stazione Appaltante stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose,

a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;

- € 1.000.000,00 (un milione/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata alla Stazione Appaltante almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 20 – PREZZI

Il ribasso offerto, in fase di gara sarà applicato al prezzo unitario posto a base di gara. Il prezzo del pasto riservato agli adulti e delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

ARTICOLO 21 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

21.1 Il corrispettivo dovuto all'appaltatore per la prestazione complessiva di tutti i servizi di cui al presente appalto, è stabilito e meglio indicato nell'Offerta Economica, in termini di singolo pasto.

21.2 La Stazione Appaltante corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati. Il numero annuo dei pasti indicato nei precedenti articoli è indicativo, basato sui dati dei precedenti anni scolastici.

Le fatture relative ai pasti forniti avranno cadenza mensile.

Il pagamento verrà effettuato, previa verifica di conformità della prestazione, entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura mensile.

Le fatture dovranno riportare il codice CIG.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte della Stazione Appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I suddetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Soggetto aggiudicatario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono pertanto fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. La ditta aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati. Si stabilisce sin d'ora che il committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al soggetto aggiudicatario per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale,

esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti. L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto.

ARTICOLO 22 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003 Codice Privacy, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara 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. 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto del Comune medesimo, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il d.p.r. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici dell'ente, rinvenibile sul sito internet nella sezione "Amministrazione Trasparente". Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione. Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte della ditta appaltatrice degli obblighi derivanti dai citati codici. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 23 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Paola.

ARTICOLO 25 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile.

ALLEGATI:

- DUVRI



COMUNE DI DIAMANTE

(Provincia di Cosenza)

SETTORE I

Via Pietro Mancini, 10 - 87023 Diamante (CS) - Telefono 0985/81398 - Fax 0985/81539
 protocollodiamante@pec.it - Codice Fiscale e Partita Iva 00362420788

OGGETTO: Lettera d'invito alla procedura negoziata ex art. 36, c. 2, lett. b) del d.lgs. n. 50/16 per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - A.S. 2022 – 2023 / A.S. 2023 – 2024** da svolgersi mediante RDO aperta a tutti gli operatori economici presenti sulla piattaforma TUTTOGARE in possesso dei requisiti. CIG .

Spett.le Impresa

L'Ente deve acquisire il servizio in oggetto e pertanto ha indetto una procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/16, mediante invio di RDO aperta sulla piattaforma Tuttogare.

IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO E DURATA

Lotto UNICO base d'asta: € 114.480,00 IVA esclusa al 4% a valere sui fondi del bilancio comunale.

Durata dell'appalto: dal 01.10.2022 (data presunta) al 31.05.2024.

L'Ente intende riconoscere alla Ditta aggiudicataria un importo base per ogni singolo pasto.

A tal fine l'offerta economica dovrà essere proposta sulla base dell'importo stabilito per ogni singolo pasto.

QUADRO ECONOMICO			
a	PERIODO DI AFFIDAMENTO		01/10/2022 (data presunta) – 31/05/2024
b			
c	Numero di giorni stimato di erogazione del servizio (180 per anno)		360
d	Numero di pasti stimati per il periodo considerato	60/giorno	21.600
e	Stima del costo unitario a pasto determinato sulla scorta dell'ultimo prezzo aggiudicato e sulla base dell'andamento dei prezzi.		€ 5,30 di cui 0,10 € non soggetti a ribasso
f	Stima dell'importo complessivo del servizio per il periodo considerato		€ 114.480,00
g	IVA (4%)	4%	€ 4.579,20
h	IMPORTO DA IMPEGNARE		€ 119.059,20
	IMPORTO COMPLESSIVO DA IMPEGNARE (g+h)		€ 119.059,20

Ai fini della consapevole presentazione dell'offerta, è consigliato, ma non è motivo di esclusione, il sopralluogo presso le strutture scolastiche che potrà essere richiesto fino a due giorni prima della

scadenza fissata per la presentazione dell'offerte mediante la funzione "Comunicazioni" presente sul sistema Tuttogare. La richiesta di sopralluogo dovrà riportare obbligatoriamente la ragione sociale dell'operatore economico, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La stazione appaltante non rilascerà alcun attestato di sopralluogo, in quanto non obbligatorio

LOTTE

Ai sensi dell'art. 51, c. 1 del D.Lgs. n. 50/2016 si precisa che l'appalto non è diviso in lotti per le seguenti ragioni: *necessità che per la corretta esecuzione dell'appalto le prestazioni vengano erogate dal medesimo operatore economico.*

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	<i>Servizi di mensa scolastica</i>	555231	P	€ 114.480,00
Importo totale a base di gara				114.480,00

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale

SUBAPPALTO

L'operatore economico può dichiarare all'atto dell'offerta le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Sono comunque vietate l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 36, comma - bis, del D.Lgs. 50/2016, determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016 ed individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
Totale	100

L'offerta tecnica verrà valutata sulla base dei criteri e pesi) di seguito indicati, con il metodo il metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee Guida n. 2, di attuazione del D.lgs. 18 aprile

2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" Approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005, del 21 settembre 2016 Aggiornate al D. lgs 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018 in ragione di quella più favorevole per l'amministrazione attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:
 $C(a) = \sum [W_i * V(a)_i]$:

n	criterio	punti
1	A.1) QUALITA' DEL SERVIZIO: Descrizione delle modalità di svolgimento del servizio richiesto dal Capitolato di Appalto. Nella valutazione si terrà conto delle proposte e risorse indirizzate a migliorare la qualità, l'efficacia e l'efficienza del servizio. (utilizzo di attrezzature moderne per preparazione pasti, introduzione di protocolli specifici atti a migliorare la qualità del servizio, ecc..)	50
2	A.2) PRESTAZIONI AGGIUNTIVE Numero di prestazioni aggiuntive eventuali che il concorrente si impegna ad effettuare senza oneri aggiuntivi oltre a quelle previste dal Capitolato d'appalto (per progetti e manifestazioni in orario extra scolastico, e simili).	30

Dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum n$ = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$, variabili tra zero e uno, attraverso i quali si procede alla determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sono determinati come segue:

Per gli elementi di natura qualitativa e suscettibili di valutazione discrezionale:

1) si determina la media provvisoria dei coefficienti relativi a ciascun criterio, variabili tra zero e uno, che ogni commissario attribuisce discrezionalmente, in sedute riservate, alle proposte dei concorrenti secondo la seguente graduazione:

S 0 = offerta inadeguata;

S 0,25 = offerta parzialmente adeguata;

S 0,50 = offerta adeguata;

S 0,75 = offerta buona;

S 1,00 = offerta ottima.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INADEGUATA	0,00	Trattazione non sufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano una non rispondenza della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
PARZIALMENTE ADEGUATA	0,25	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
ADEGUATA	0,50	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONA	0,75	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione o rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
OTTIMA	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie delle ditte di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

SOGLIA DI SBARRAMENTO Non saranno ammesse alla successiva fase le offerte dei concorrenti che conseguiranno un punteggio inferiore a 48;

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di 20 punti.

Al fine della determinazione del coefficiente variabile tra zero e uno relativo al prezzo verrà utilizzata la seguente formula indicata nell'allegato P del DPR 207/2010 e s.m.i. ed evidenziata al punto 4 delle Linee guida ANAC n. 2 attuative del nuovo codice degli appalti D.Lgs. 50/2016 in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X * A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

Dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

Amax= maggior ribasso offerto

X= coefficiente moltiplicativo pari a 0,85.

Il punteggio assegnato all'offerta economica sarà determinato moltiplicando il coefficiente Ci ottenuto dal concorrente per il valore massimo attribuibile (20 punti).

La gara sarà aggiudicata al Concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto fra tutte quelle ammesse alla gara (offerte non escluse) determinato sommando i punteggi conseguiti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica.

Parte I
REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELL'OFFERTA, CONDIZIONI GENERALI

Possono partecipare alla procedura gli operatori economici iscritti alla Piattaforma Tuttogare., in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

Assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

Requisiti di Idoneità professionale

- A) Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura, per attività corrispondente a quella del corrente appalto; se cooperative, anche iscrizione all'Albo nazionale delle Società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive con D.M. 23/06/2004; se cooperativa sociale, iscrizione all'Albo nazionale e all'Albo regionale. Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito (*requisito non soggetto ad avvalimento*)

Requisiti di capacità economico-finanziaria

- B) aver realizzato negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito 2018 – 2019 – 2020, un fatturato globale d'impresa per un valore complessivo di almeno Euro € 114.480,00 (IVA esclusa). Detto requisito è richiesto a dimostrazione dell'idoneità della ditta, sotto il profilo delle risorse disponibili, a far fronte agli impegni che conseguirebbero all'aggiudicazione dell'appalto.

Requisiti di Capacità tecnico-organizzativa

- C) aver effettuato, a pena di esclusione, servizi analoghi negli ultimi tre anni, 2018 – 2019 – 2020, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei

servizi stessi, con un importo annuo non inferiore ad € 57.240,00. Se trattasi di servizi effettuati ad amministrazioni o enti pubblici, esse saranno successivamente provate da certificati rilasciati o vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettivo svolgimento della prestazione è dichiarata da questi, in mancanza dallo stesso concorrente.

Il partecipante dovrà dichiarare di avere eseguito il servizio con regolarità e senza contestazioni che abbiano determinato l'applicazione di penali e/o la rescissione anticipata del servizio.

Avvalimento

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 risultino carenti dei requisiti di carattere economico- finanziario e tecnico-organizzativo richiesti dal presente bando, e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni di cui al DPR n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 1 dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, e rispettando le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

Ai fini di cui sopra, l'operatore economico allega alla domanda di partecipazione:

- a) una dichiarazione dell'operatore economico attestante la volontà di avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione, con la quale l'impresa ausiliaria attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria, da quest'ultima sottoscritta, dove la stessa si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) originale o copia autentica del contratto con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto.

Si applica, in linea generale, laddove compatibile con il presente appalto, l'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Giusta determinazione a contrarre del responsabile del settore I n. ____ del _____, alle ore.10:00 del giorno _____ avrà luogo una gara mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, c. 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/16 per l'appalto riguardante il **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -A.S. 2022 – 2023 / A.S. 2023 – 2024** mediante l'utilizzo della piattaforma TUTTOGARE raggiungibile dal link <https://diamante.tuttogare.it/index.php>. La RDO è rivolta a tutti gli operatori iscritti nella piattaforma TUTTOGARE in possesso dei requisiti di cui sopra.

In tale seduta si esaminerà la documentazione per l'ammissione alla gara presentata dai concorrenti a corredo delle offerte riscontrandone la regolarità e quindi l'ammissibilità.

Il luogo di effettuazione del servizio è il territorio comunale di Diamante (Scuola dell'Infanzia Via Domenico Savio – Scuola dell'infanzia Via G. Cesare Fraz. Cirella)

Per eventuali chiarimenti di natura procedurale-amministrativa il concorrente potrà contattare l'Amministrazione tramite piattaforma TUTTOGARE entro il giorno _____ ore . _____

I plichi elettronici contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante la piattaforma TUTTOGARE raggiungibile dal link <https://diamante.tuttogare.it/index.php> entro le ore _____

L'offerta deve avere una validità di 180 giorni.

Nella busta elettronica concernente la **Documentazione Amministrativa** devono essere contenuti i seguenti documenti:

- 1) *Domanda di partecipazione alla gara con Dichiarazione cumulativa, in competente marca da bollo e firmata digitalmente dal soggetto legittimato, preferibilmente **modulo allegato a1** (o altro modello in cui inserire ciascuna delle informazioni previste dal modulo allegato a1);*
- 2) *sottoscrizione, mediante firma digitale, del Capitolato speciale d'appalto;*
- 3) *DGUE (documento di gara unico europeo) generato automaticamente dal sistema telematico della piattaforma informatica raggiungibile al link <https://diamante.tuttogare.it>.*
- 4) *Documento PASSOE attestante l'avvenuta registrazione della ditta al sistema AVCPASS*

Le dichiarazioni ed i relativi allegati devono essere sottoscritte digitalmente:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nella busta elettronica concernente l'**Offerta economica** deve essere contenuta l'offerta economica generata dalla piattaforma Tuttogare , firmata digitalmente dal legale rappresentante, come sopra meglio descritto per quanto concerne la documentazione amministrativa.

A norma dell'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Nella busta elettronica concernente l'**Offerta tecnica** devono essere contenuti, i seguenti documenti:

- una relazione descrittiva ed eventuali allegati (schede tecniche dei servizi e quant'altro ritenuto utile alla corretta e completa valutazione da parte della Commissione di gara, es. elaborati grafici, ecc.)

La relazione dell dovrà consistere in un elaborato di complessive massimi 10 fogli (formato, A4, carattere arial 11, interlinea 1,15). Le pagine successive alle 10 prescritte non saranno valutate dalla commissione. Sono ammessi allegati tecnici. La relazione va strutturata in modo tale da consentire alla Commissione, in modo chiaro, la valutazione dei criteri sopra indicati.

Gli elaborati devono essere sottoscritti con firma elettronica:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

ALTRE INFORMAZIONI

- Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 45, del D.Lgs. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia ex art. 45 del D.Lgs. citato.
- Sono altresì ammessi i concorrenti costituiti da imprese che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. In tal caso, l'impegno a costituire l'A.T.I. o il raggruppamento, al fine di garantire l'immodificabilità ai sensi dell'art. 48, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, deve specificare , nonché specificare le parti del servizio che verranno eseguite da ciascuna associata. *(Al riguardo si evidenzia che essendo il servizio costituito da una unica prestazione principale non è possibile costituire ATI verticale).*

In conformità a quanto disposto dall'art. 48, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

- I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b), è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Il consorziato o i consorziati sono tenuti a possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

- Per i Raggruppamenti di imprese, Consorzi e reti di imprese si applicherà il disposto di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/16. Per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, c. 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/16 e per i Consorzi stabili trova applicazione l'art. 47 del D.Lgs. n. 50/2016. Le imprese che partecipano in rete devono attenersi, per quanto compatibile ed in base alla tipologia di rete prescelta, alle disposizioni di cui all'art. 48, c. 14 del D.Lgs. n. 50/16 e alla determina AVCP n. 3 del 23.4.2013, oltre a quanto indicato nella presente lettera di invito.
- Comporterà l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.
- Ai fini dell'espletamento della gara si applicherà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 36, comma 9-bis del D.Lgs. 50/2016.
- Come stabilito dall'art. 95, c. 15 del D.Lgs. n. 50/16 ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.
- il contratto verrà stipulato mediante forma pubblico amministrativa con modalità elettronica.
- Ai sensi dell'art. 95, co. 12 del D.Lgs. 50/2016, si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché idonea in relazione all'oggetto del contratto e previa valutazione della convenienza.
- Nel caso di offerte uguali, si procederà al sorteggio, ai sensi dell'art. 77, comma 2, del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.
- Ai sensi dell'art. 209, c. 2 del D.Lgs. n. 50/2016 il contratto *non conterrà* la clausola arbitrale.
- Gli operatori economici verranno esclusi dalla gara oltre che nelle varie ipotesi contemplate nelle precedenti disposizioni della presente lettera d'invito, nel caso in cui non provvedano a regolarizzare la documentazione come richiesto dalla stazione appaltante, a seguito di soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83 co. 9 del D.Lgs. 50/16.

Sono ritenute cause di esclusione la presentazione di offerte in aumento, parziali, alternative, condizionate o espresse in modo indeterminato o presentate in modo non conforme alla presente lettera di invito.

In conformità a quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/16, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/16 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, c. 4-ter, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato

all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'appalto. L'Amministrazione provvederà ad interpellare l'operatore economico a partire da quello che ha formulato la prima migliore offerta; l'affidamento verrà effettuato alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

- Il Responsabile unico del procedimento (RUP) è l'Avv. Rosina Silvestri.

Anomalia dell'offerta

Prima di predisporre la proposta di aggiudicazione, si valuterà la congruità delle offerte che presentano un ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia determinata, sulla base del criterio fissato dal comma 3 dell'art. 97 del codice.

Il calcolo della soglia di anomalia di cui al citato comma 3 non verrà effettuato ove il numero delle offerte ammesse risultasse inferiore a 3. In questo caso, resta inteso che le offerte potranno comunque essere oggetto di accertamento di anomalia ai sensi dell'art. 97, comma 6 del Codice.

Clausola sociale

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

Parte II **PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

Il seggio di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte ore 10 del 08/09/2022 procederà a:

- ♦ verificare la regolarità della documentazione amministrativa;
- ♦ verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che siano fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c. ovvero concorrenti che siano nella situazione di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. m del D.lgs 50/2016.;
- ♦ verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c), del D.Lgs 50/2016 hanno indicato che concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma;
- ♦ verificare che le singole imprese che partecipano in associazione temporanea o in consorzio ex art. 45, comma 2, lettere d), e) g) del D.Lgs. 50/2016 non abbiano presentato offerta anche in forma individuale;
- ♦ verificare che una stessa impresa non abbia presentato offerta in diverse associazioni temporanee o consorzi ex art. 45, comma 2 lett. d), e) f) del D.lgs. 50/2016;

♦ A norma dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità, con esclusione dell'offerta tecnica ed economica, il concorrente interessato è tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di 2 giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante. Il descritto adempimento è previsto a pena di esclusione.

Nell'ipotesi sopra descritta la seduta pubblica potrà essere aggiornata ad altro giorno, la cui data ed ora saranno comunicate ai concorrenti a mezzo della Piattaforma Tuttogare.

Dopo che il Presidente del seggio di gara avrà verificato la regolarità della documentazione presentata (ed eventualmente attuato il soccorso istruttorio a norma dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016), dichiara l'ammissione dei soli concorrenti che abbiano prodotto la documentazione in conformità alla lettera d'invito.

A norma dell'art. 76, comma 2 bis la stazione appaltante provvederà entro il termine di 5 giorni a dare avviso ai candidati e ai concorrenti, mediante la Piattaforma Tuttogare del provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni ad essa all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali, indicando l'ufficio o il collegamento informatico ad accesso riservato dove sono disponibili i relativi atti.

Successivamente la commissione giudicatrice procede, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nelle buste elettroniche relative alla **Offerta tecnica** ed ai sensi del metodo di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa provvede:

1. alla valutazione delle proposte progettuali in variante o migliorative del progetto posto a base d'asta presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara e nei documenti di progetto;

2. all'assegnazione dei relativi punteggi.

♦ La stazione appaltante, in seduta pubblica, la cui ora e data verranno comunicati ai concorrenti con almeno 12 ore di anticipo procederà alla lettura dei punteggi attribuiti per la parte tecnica ed all'apertura delle buste elettroniche riguardanti l'**Offerta economica** presentate dai concorrenti ammessi, esclude eventualmente i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e provvederà infine ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo risultante dalla sommatoria dei punteggi relativi all'offerta tecnica ed economica, redigendo la graduatoria dei concorrenti.

♦ A norma dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, si procederà all'accertamento dell'anomalia dell'offerta a norma dell'art. 97, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e alle eventuali esclusioni dalla gara.

L'accertamento di anomalia è svolta dal RUP, con l'eventuale supporto della commissione tecnica (in conformità alle Linee guida ANAC n. 3).

Le operazioni di gara saranno verbalizzate.

E' facoltà della commissione espletare tutte le operazioni , di gara in unica seduta, senza alcun avviso ai concorrenti che saranno in ogni caso avvisati dal sistema durante tutte le fasi di gara.

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara rappresenta una mera proposta, subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvederà all'aggiudicazione. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti.

STIPULA DEL CONTRATTO

- ◆ La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle verifiche sul possesso dei requisiti prescritti.
- ◆ Il contratto verrà stipulato mediante forma pubblica amministrativa con modalità elettronica.
- ◆ Prima della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario deve dare dimostrazione di aver costituito il deposito della garanzia definitiva in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, pari al 10% del valore totale del contratto, salvo il caso in cui il ribasso sia superiore al 20 per cento; in tal caso la garanzia è aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia deve avere una validità corrispondente alla durata del contratto e, ad ogni modo sino a quando ne venga disposto lo svincolo dalla stazione appaltante. La garanzia dovrà inoltre essere reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto fosse l'Amministrazione dovesse avvalersene.

Ai fini della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, ad ottemperare agli adempimenti sotto riportati, in conformità alle richieste che gli perverranno dalla stazione appaltante e nel rispetto della tempistica assegnata.

Nello specifico l'aggiudicatario dovrà:

Produrre la garanzia definitiva in conformità alle modalità specificate dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e della presente lettera d'invito;

Esibire, qualora l'aggiudicazione fosse disposta a favore di una A.T.I. (non costituita), la scrittura privata autenticata prevista dall'art. 48, c. 13 del D.Lgs. 50/2016;

Diamante _____

Il Responsabile del settore I
(Responsabile del procedimento)
Avv. Rosina Silvestri

Allegati:

- **Allegato A/1:** Dichiarazione a corredo della documentazione di gara.

Informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 GDPR)

Facendo riferimento all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Diamante ed i relativi dati di contatto sono sopra riportati
- b) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Diamante. implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.

(MODELLO A/1)
DICHIARAZIONE FORMA DI PARTECIPAZIONE E
POSSESSO REQUISITI

Al Comune di

Ufficio

OGGETTO: " procedura negoziata ex art. 36, c. 2, lett. b) del d.lgs. n. 50/16 per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA -A.S. 2022 – 2023 / A.S. 2023 – 2024** da svolgersi mediante RDO aperta a tutti gli operatori economici presenti sulla piattaforma TUTTOGARE in possesso dei requisiti. CIG

Il sottoscritto
nato il a residente nel Comune di
..... (....) Stato Via/Piazza
..... n. in qualità
di..... della Ditta (impresa esecutrice
dell'appalto) avente sede legale in
..... nel Comune di (.....) Via/Piazza
..... n..... e-mail
..... – PEC:
..... telefono n.
..... Codice Fiscale
..... Partita IVA n.
.....

num. PASSOE

ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 e consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei propri riguardi, ai sensi dell'art. 76 del d.P.R. n. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste dal vigente ordinamento per le procedure relative agli appalti di esecuzione di contratti pubblici

DICHIARA

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Che la Ditta sopra citata eseguirà l'appalto in qualità di:

- impresa individuale
- società
- società cooperativa di produzione e lavoro
- consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro
- consorzio fra imprese artigiane
- consorzio stabile
- raggruppamento temporaneo di imprese costituito/da costituire:
- gruppo europeo di interesse economico (GEIE)

altro.....

(**qualora partecipi come consorzio stabile, di imprese artigiane, di cooperative**) di concorrere per le seguenti ditte consorziate (*indicare denominazione, sede legale, partita IVA di ogni Ditta*):

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

(**nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti**): che, in caso di aggiudicazione, prima della stipula del contratto sarà conferito mandato speciale con rappresentanza all'impresa in qualità di capogruppo e precisa che le parti del lavoro e la quota percentuale del lavoro stesso che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire sono: (*specificare il nome dell'impresa, il lavoro che andrà ad espletare e la quota dello stesso*):

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

(l'Amministrazione non ha effettuato una distinzione tra "prestazioni principali" e "prestazioni secondarie" e pertanto gli operatori economici NON possono costituire, al fine della partecipazione alla presente procedura di gara, raggruppamenti verticali):

(**nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti**): che i soggetti che costituiscono il raggruppamento/consorzio/GEIE parteciperanno allo stesso ed eseguiranno il servizio/la fornitura nella percentuale corrispondente alle seguenti quote ed a tal fine si allega l'atto con cui è stato conferito mandato speciale con rappresentanza:

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

Impresa, servizio/ fornitura, %

(*se si tratta di un raggruppamento o consorzio*) di non partecipare alla procedura in più di un raggruppamento temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale.

che l'Impresa ha sede legale in: Via

..... n.

- che l'Impresa ha i seguenti recapiti: telefono:

mail:..... pec:

- che i dati identificativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono:

(*soggetti che devono essere indicati*)

- per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico;

- per le società in nome collettivo: soci e direttore tecnico;

- per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico;

- per ogni altro tipo di società o consorzio:

- membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali;

- membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza;

- soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo;

- direttore tecnico;

- socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro (nel caso in cui siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del 50% della partecipazione azionaria, devono essere indicati entrambi i soci);

Cognome e nome	Luogo e data di nascita	Socio % proprietà	Qualifica (legale rappresentante, direttore tecnico, socio, altro)

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono stati soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice cessati dalle cariche;

(Oppure)

- che i soggetti cessati dalle cariche suindicate nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sono:

Cognome e nome	Luogo e data di nascita	Socio % proprietà	Qualifica (legale rappresentante, direttore tecnico, socio, altro)

- che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando sono state emesse le seguenti condanne penali contemplate dall'art. 80, comma 1 del D.Lgs. 50/2016: e che comunque la società ha adottato le seguenti misure di dissociazione:

(Oppure)

- che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando non sono state emesse condanne penali contemplate dall'art. 80, comma 1 del D.Lgs. 50/2016;

(per i soli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21/11/2001)

- di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze e prevista dall'art. 37 del D.L. 3 maggio 2010, n. 78, convertito con legge 30 luglio 2010, n. 122, e ne indica gli estremi

(Oppure)

di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1, comma 3 del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

- dichiara, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;
- che non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 35 del d.l. n. 90/2014 per essere società o ente estero, per il quale, in virtù della legislazione dello Stato in cui ha sede, non è possibile l'identificazione dei soggetti che detengono quote di proprietà del capitale o comunque il controllo oppure che nei propri confronti sono stati osservati gli obblighi di adeguata verifica del titolare effettivo della società o dell'ente in conformità alle disposizioni del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231;
- che non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165 per aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o conferito incarichi ai soggetti di cui al citato art. 53 comma 16-ter (ex dipendenti di pubbliche amministrazioni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle medesime amministrazioni nei confronti dell'impresa concorrente destinataria dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri) per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego;
- di essere consapevole che l'amministrazione, in ottemperanza alle prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 33/2013 in materia di obblighi di pubblicazione concernenti i provvedimenti amministrativi, pubblica sul proprio sito web, in un'apposita sezione denominata "Amministrazione Trasparente", liberamente consultabile da tutti i cittadini, tutte le informazioni relative alle procedure di scelta del contraente per l'affidamento di lavori, servizi e forniture, anche con riferimento alla modalità di selezione prescelta ai sensi del Codice dei contratti pubblici di cui al D.Lgs. n. 50/2016;
- che ai fini della verifica del rispetto della normativa della legge n. 68/99, l'Ispettorato Territoriale del Lavoro competente ha sede a....., via.....cap....., pectel..... codice società.....;

INFINE DICHIARA

- di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro.
- di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'appalto oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni degli atti di gara, di tutte le condizioni locali, nonché delle circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse del presente disciplinare di gara;
- di ritenere 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 dell'appalto, sia sulla determinazione della propria offerta;
 - c. di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2 e 53, comma 3 del DPR 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge (*per operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia*);
 - d. - di rendersi disponibile ad avviare anche prima della sottoscrizione del contratto e sotto riserva di legge, l'espletamento del presente appalto;
 - e. di essere consapevole che, nel caso di accertamento della non veridicità delle dichiarazioni rese con la presente, il concorrente verrà escluso dalla procedura o, se risultato aggiudicatario, decadrà dall'aggiudicazione della medesima;
 - f. - di non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
 - g. - di non essere 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;
 - h. - di non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
 - i. - di non aver reso false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
 - j. - di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;
 - k. - di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio
 - l. - di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione;
 - m. - di non aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
 - n. - di non aver commesso significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili;
 - o. - di non essere sottoposto a fallimento o di trovarsi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo, né è in corso nei propri confronti un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - p. - di non aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato;
 - q. - di non essersi reso inottemperante agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, ancorché non definitivamente accertati, costituenti una grave violazione ai sensi rispettivamente del secondo o del quarto periodo dell'art. 80, comma 4 del Codice dei contratti;

- r. - di essere (*oppure* di non essere) una micro, piccola o media impresa, come definita dall'articolo 2 dell'allegato alla Raccomandazione della Commissione europea 2003/361/CE del 6 maggio 2003 (G.U.U.E. n. L124 del 20 maggio 2003);
- s. - di adempiere, in caso di aggiudicazione, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136;
- t. - di essere a conoscenza che l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere d'ufficio a verifiche anche a campione in ordine alla veridicità della dichiarazione;
- u. - di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali, riportata in calce al presente modulo;
- v. - con riferimento al diritto di accesso agli atti da parte dei concorrenti rende la seguente dichiarazione (*selezionare la casella corrispondente al caso ricorrente*):

di autorizzare amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara qualora un concorrente voglia esercitare il diritto di accesso di cui all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016;

(Oppure)

di non autorizzare l'esercizio del diritto di accesso di cui all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 relativamente alle parti dell'offerta tecnica come espressamente specificate in apposita dichiarazione resa insieme all'offerta, in quanto coperte da know how industriale.

GENERALITÀ DELL'IMPRESA OFFERENTE E POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE DI CUI ALL'ART. 83, COMMA 1, LETT. A) E 3 DEL D.LGS. N. 50/2016

di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale prescritti dall'art. 83, comma 1, lett. a) e comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, in particolare:

- che la società è iscritta
 - nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, e Agricoltura di Stato
per le seguenti attività:
 - nel registro della Commissione provinciale per l'artigianato di
per le seguenti attività:
 - nell'Albo/Lista.....¹
ed attesta i seguenti dati:
 - numero di iscrizione
 - data di iscrizione
 - sezione il
 - durata della società/data termine
 - denominazione
 - sede
 - forma giuridica
- (per le cooperative o consorzi di cooperative) che l'Impresa è iscritta all'Albo delle società cooperative al n. ovvero è stata iscritta nell'apposito "Registro prefettizio" o "Schedario generale della cooperazione" e di aver richiesto entro lo stesso termine l'iscrizione all'Albo delle società cooperative di cui sopra, istituito con decreto ministeriale 23/06/04 presso il Ministero delle attività produttive;
- (per le cooperative sociali) di essere anche iscritta all'Albo della Regione
- delle cooperative sociali di tipo A in attuazione dell'art. 9 della Legge 381/1991 al n.;
- delle cooperative sociali di tipo B in attuazione dell'art. 9 della Legge n. 381/1991 al n.;
- dei consorzi di cooperative in attuazione dell'art. 9 della Legge n. 381/1991 al n.;
- (in caso di consorzi stabili) che il consorzio stabile è in possesso dei requisiti di cui agli artt. 2, 3 e 5 del DM 2/12/2016 n. 263;
- (in caso di subappalto, ove consentito) di subappaltare i servizi/le forniture (nel rispetto degli importi massimi prescritti dalle vigenti norme e, in particolare, nel rispetto del limite massimo del % dell'importo complessivo di contratto ai sensi dell'art. 105, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016) come segue:
.....
.....
.....
.....

¹ Le Ditte con sede in uno Stato straniero devono indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza.

- (se si tratta di un'associazione o consorzio) di non partecipare alla procedura in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale;
- che i dati utili alla stazione appaltante relativi alla società rappresentata dal/dalla sottoscritto/a, ai fini dell'acquisizione del **Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)**, sono i seguenti:
 - ✓ Sede competente INPS
 (....) Via n. matricola azienda n. n. telefono n. telefax (nel caso di iscrizione presso più Sedi INPS si dovranno elencarle tutte, allegando un foglio notizie, con data, timbro e sottoscrizione del legale rappresentante);
 - ✓ Sede competente INAIL
 (....) Via n. matricola azienda n. n. telefono n. telefax (nel caso di iscrizione presso più Sedi INAIL si dovranno elencarle tutte, allegando un foglio notizie, con data, timbro e sottoscrizione del legale rappresentante);
 - ✓ Sede della Cassa Mutua Edile di (....)
 Via n. codice impresa n. telefono n. telefax (nel caso di iscrizione presso più Sedi di Casse Edili si dovranno elencarle tutte, allegando un foglio notizie, con data, timbro e sottoscrizione del legale rappresentante);
- che verso i propri dipendenti applica il/i seguente/i contratto/i collettivo/i nazionale di lavoro (CCNL):

- che la dimensione aziendale della stessa Ditta offerente è la seguente:
 - da 1 a 5 dipendenti, da 6 a 15 dipendenti, da 16 a 50 dipendenti,
 - da 51 a 100 dipendenti, oltre 100 dipendenti.

che l'organico medio annuo della ditta è quello risultante dal seguente prospetto:

Numero dipendenti	QUALIFICA
.....
.....
.....
.....

- di avere regolari posizioni previdenziali ed assicurative e di essere in regola con i relativi versamenti obbligatori previdenziali, assistenziali ed assicurativi, accertabili ai sensi di legge con l'acquisizione del DURC.

POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA-FINANZIARIA E DI CAPACITÀ TECNICHE-PROFESSIONALI DI CUI ALL'ART. 83, COMMA 1, LETT. B) E C) DEL D.LGS. N. 50/2016

che la ditta è in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale prescritti per assumere e realizzare le prestazioni in appalto, in particolare:

- aver realizzato negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito 2018 – 2019 – 2020, un **fatturato globale d'impresa** per un valore complessivo di Euro _____ (IVA esclusa) quindi non inferiore all'importo previsto dalla lettera di invito ossia 114.480,00 iva esclusa;;
- aver effettuato, a pena di esclusione, servizi analoghi negli ultimi tre anni, 2018 – 2019 – 2020, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, con un **importo annuo** non inferiore ad € 57.240,00 iva esclusa, come di seguito riportato:

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	COMMITTENTE	PERIODO	IMPORTO

- **di avere eseguito i suddetti servizi con regolarità e senza contestazioni da parte del committente, tali da aver determinato l'applicazione di penali e/o abbiano comportato la rescissione anticipata del servizio;**
- che al fine di qualificarsi alla procedura in oggetto, dichiara di ricorrere all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016², pertanto i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale prescritti dalla stazione appaltante nella *lettera di invito* ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, sono posseduti:

IN PARTE in proprio mediante il possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali ed IN PARTE mediante procedura di avvalimento attivata ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 88 del d.P.R. n. 207/2010, e, quindi, mediante i requisiti

 posseduti dall'impresa ausiliaria

DEL TUTTO mediante procedura di avvalimento attivata ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 88 del d.P.R. n. 207/2010 e, quindi, mediante i requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali posseduti dall'impresa ausiliaria che qualifica interamente il concorrente mediante il possesso dei seguenti requisiti

 posseduti dall'impresa ausiliaria

² In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 110, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, come modificato dal D.L. n. 32/2018, conv. con modificazioni in Legge n. 55/2019, si ricorda che "alle imprese che hanno depositato la domanda di cui all'art. 161, anche ai sensi del sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 (Disciplina del fallimento, del concordato preventivo, dell'amministrazione controllata e della liquidazione coatta amministrativa) si applica l'articolo 186-bis del predetto regio decreto. Per la partecipazione alle procedure di affidamento di contratti pubblici tra il momento del deposito della domanda di cui al primo periodo ed il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto". Diversamente il comma 5, stabilisce che "L'impresa ammessa al concordato preventivo non necessita di avvalimento di requisiti di altro soggetto".

DICHIARA INOLTRE

- che sono pienamente riconosciute ed accettate tutte le indicazioni e le prescrizioni previste dalla *lettera di invito*, dal capitolato speciale d'appalto e dalla documentazione allegata,
- di essersi recato sul luogo di esecuzione delle prestazioni, di avere preso conoscenza delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che in qualche modo, direttamente o indirettamente, possano avere influenza sulla realizzazione dell'appalto;
- di aver accuratamente valutato, accettandoli, tutti gli obblighi, soggezioni ed oneri, contenuti nei documenti e loro allegati posti a base di gara, ivi compresi quelli riferiti ai termini di inizio delle prestazioni, al compimento delle stesse, agli oneri assicurativi e alle altre condizioni cui è assoggettato l'appalto;
- di aver visionato e verificato tutti gli elaborati progettuali inerenti all'appalto di che trattasi e di averli accettati e fatti propri senza riserva alcuna volendone conseguentemente assumere l'intera responsabilità dell'esecuzione;
- di aver preso visione dei luoghi anche in riferimento alla presenza di sottoservizi come segnalati dagli Enti competenti e rilevabili dalle tavole di progetto, di essere stato posto a conoscenza della possibilità di eventuali scostamenti dello stato di fatto rispetto alle previsioni di progetto, in particolare con riferimento alla esatta collocazione della rete dei servizi interferenti (gas, acqua, energia elettrica, telefonica, ecc.);
- di aver preso visione del progetto degli impianti tutti, di ritenerli completi e corretti in tutte le loro parti e, di conseguenza, di farli propri volendone con ciò assumere tutte le relative responsabilità;
- di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione della prestazione nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia dell'appalto;
- di accettare senza riserve che il pagamento verrà subordinato alla stipula del contratto, stipula a sua volta condizionata alla dimostrazione dell'effettivo possesso di tutti i requisiti di idoneità tecnica e morale, alla consegna delle polizze fidejussorie ed assicurative previste nel capitolato speciale d'appalto e nel presente disciplinare, nonché al rispetto del piano di sicurezza;
- di impegnarsi, nell'esecuzione dell'appalto, all'osservanza delle norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori;
- la fattibilità delle prestazioni e di avere i mezzi necessari per procedere all'esecuzione secondo le migliori norme e sistemi costruttivi nei tempi ed al prezzo pattuito;
- l'Appaltatore non potrà quindi eccepire durante l'esecuzione la mancata conoscenza di elementi non valutati, tranne che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal Codice Civile che non siano escluse da altre norme del presente Capitolato o si riferiscano a condizioni soggette a possibili modifiche espressamente previste nel contratto;
- di aver formulato il preventivo tenendo conto di tutti gli obblighi ed oneri ricompresi nell'elencazione che precede e nei documenti tutti di gara;
- di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato al presente appalto nei termini di cui all'art. 3 c. 7 della L. 136/2010 e s.m.i. e di assumere l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari in conformità alle prescrizioni contenute all'art. 3 sopra citato;
- di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare se, in corso d'opera, intervengono variazioni nella composizione societaria di entità superiore al 2%, (in caso di consorzi anche per le ditte designate come assegnatarie), (D.P.C.M. 11.5.1991, n. 187);
- di aver adempiuto all'interno della propria azienda agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- di essere a conoscenza che la presente richiesta non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà

libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

- (di esonerare il Comune di Diamante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamento di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del portale telematico TUTTOGARE

Alla presente istanza, allega:

- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000.
- *(in caso di dichiarazione sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dell'impresa)*, la procura notarile, in copia autenticata, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000.
- *(in caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti)*, copia dell'atto con cui è stato conferito mandato speciale con rappresentanza.
- Modello DGUE.
- PASSOE
- Capitolato speciale d'appalto sottoscritto

Luogo e data, il/...../.....

Timbro Ditta e firma del richiedente

.....

Informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 GDPR)

Facendo riferimento all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è il Comune di Diamante ed i relativi dati di contatto sono quelli riportati in intestazione
- b) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- e) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Diamante implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.