



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO
(Provincia di Viterbo)

DETERMINAZIONE N. 217 del 02/07/2022

SERVIZIO UFFICIO RAGIONERIA

Oggetto:

INDIZIONE RDO APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A DOMICILIO PER PERSONE FRAGILI PER IL PERIODO 2022/2023 E 2023/2024, INCLUSI I MESI ESTIVI PER I PASTI A DOMICILIO" - APPROVAZIONE ATTI DI GARA

Il Responsabile del Servizio
F.to Camilli Piero

Copia della presente deliberazione viene pubblicata all'Albo On-Line sul sito istituzionale dell'ente ai sensi dell'art.32 L.69/2009 e s.m. dal **09/07/2022** al **24/07/2022** al n. **787** del Registro delle Pubblicazioni
Grotte di Castro , 09/07/2022

Il Responsabile del Servizio
F.to Camilli Piero

Copia conforme all'originale per uso amministrativo

Lì

Il Responsabile del Servizio
Camilli Piero

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Visto il D. Lgs. n. 267 del 18 agosto 2000 e s.m.i. e in particolare:

- L'art. 192 sulla determina a contrarre;
- L'art. 107 sulle competenze dirigenziali;
- L'art. 109 comma 2 di attribuzione di funzione ai Responsabili di Servizio;

Premesso che:

- con decreto del Sindaco N. 1/2014 e successiva proroga 2019 il sindaco pro tempore del Comune di Grotte di Castro, Piero Camilli, assume la responsabilità dell'area Economico- finanziaria;
- con delibera di Consiglio Comunale n. 8 del 07/04/2022, esecutiva, è stato approvato il bilancio di previsione per l'esercizio 2022 nonché la relazione previsionale e programmatica ed il bilancio pluriennale per il periodo 2022/2024;

Premesso che:

- il Comune di Grotte di Castro garantisce, attraverso il sistema dell'appalto, il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo di Grotte di Castro;
- il Comune di Grotte di Castro, all'interno dei servizi alla persona, include la preparazione e la distribuzione di pasti a domicilio per persone fragili al fine di garantire il mantenimento nel proprio domicilio di quanti non conservano una completa autonomia;
- il servizio di mensa e produzione e distribuzione pasti, è esternalizzato con affidamento a ditta esterna specializzata nel settore, individuata mediante procedura ad evidenza pubblica, come da Determinazione n. 381 del 24/09/2021 fino a giugno 2022;

Visto l'articolo 1, comma 450, della legge 296/2006, modificato da ultimo dall'art. 1, comma 130, legge n. 145 del 2018, che dispone: "(...) Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nonché le autorità indipendenti, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 5.000 euro e di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure (...)";

Considerato:

- che l'art. 32 del D.Lgs.50/2016, al comma 8, consente l'esecuzione d'urgenza della prestazione da appaltarsi "nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare ...";
- che, ai sensi dell'art. 8 comma 1 lett. a della L. 120/2020 "è sempre autorizzata, nel caso di servizi e forniture, l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura";

Valutato, ai sensi dell'art. 51 del D. Lgs. 50/2016, che nell'appalto in esame non sia possibile ed economicamente conveniente la suddivisione in lotti funzionali in quanto trattandosi di servizi strettamente collegati, è bene che l'esecuzione rimanga in capo ad un unico soggetto, che ne dovrà così rispondere globalmente poichè l'esigenza di coordinare i diversi operatori economici per i lotti rischierebbe di pregiudicare la corretta esecuzione dell'appalto;

Dato atto che, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione dei servizi si intende applicare quanto previsto dall'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 in tema di "Clausola sociale";

Rilevato che, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a), la Stazione Appaltante intende aggiudicare il servizio oggetto della presente gara con una procedura aperta, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Considerato che il Disciplinare di gara è stato redatto secondo il modello di "Bando tipo 1, approvato da Anac con Determinazione n. 773 del 24 novembre 2021;

Richiamati:

- L'art. 192 del d.lgs. 267/20002, il quale prescrive che la stipula dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione a contrarre, indicante il fine che il contratto intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;
- L'art. 32 comma 2 del d.lgs. 50/2016, secondo il quale "prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";

Tenuto conto che:

- per i pasti della refezione scolastica sono preventivati n. 7.000 pasti per ogni anno scolastico;
- i pasti da distribuire a domicilio sono previsti in n. 7000, vista anche la natura del servizio;

Rilevato che il valore stimato dell'appalto è fissato in € 140.250,00 di cui € 2.000,00 per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, esclusa iva;

Atteso che sono state analizzate a cura della Stazione Appaltante le modalità di esecuzione del servizio nelle varie fasi e ne è risultato che le interferenze tra le attività istituzionali e quella dell'affidatario sono da considerarsi a contatto rischioso, così come definito dalla Determinazione dell'ANAC (ex AVCP) n. 3 del 05.03.2008, pertanto, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008 è stato redatto il Duvri dal quale si desume che l'importo degli oneri della sicurezza per l'intero appalto è stato quantificato in € 2.000,00;

Ritenuto opportuno:

- avviare le procedure di gara ai sensi dell'art. 60 del codice dei contratti pubblici, per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica e preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili" per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio;

Richiamati, ai sensi dell'art. 192 d.lgs. 267/2000:

- il fine del contratto: garantire la fornitura dei pasti pronti presso la scuola dell'infanzia e la scuola primaria dell'istituto comprensivo di Grotte di Castro e la fornitura di pasti a domicilio per persone fragili;
- l'oggetto: affidamento della gestione del "Servizio di refezione scolastica e preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili" per il periodo 2022/20223 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio;
- la forma: forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficio rogante della stazione appaltante;
- le clausole ritenute essenziali: contenute nel capitolato speciale d'appalto;
- le modalità di scelta del contraente: RDO aperta sul portale MEPA di Consip spa con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del d. lgs. 50/2016;

Visti:

- il D.Lgs. 81/2008 e la Determinazione ANAC 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;

Visti gli allegati alla presente che così contrassegnati, formano parte integrante e sostanziale del presente atto:

- 1 – Disciplinare di gara;
- 2 – Capitolato tecnico;
- 3 – Schema di domanda e autodichiarazioni;
- 4 - Elenco del personale da riassorbire ai sensi dell'art. 50 del Codice dei Contratti, "clausola sociale";
- 5 – Menù invernale ed estivo;
- 6 – Ricettario;
- 7 – requisiti degli alimenti;
- 8 – specifiche per le forniture di derrate alimentari;
- 9 – DUVRI
- 10 – Avviso pubblico

Visto che la determinazione diventa efficace con l'apposizione del visto del Servizio finanziario e con la pubblicazione sul sito istituzionale dell'ente;

Tenuto conto che ricorre l'obbligo di pubblicazione ai sensi del D. Lgs n. 33/2013;

Vista la rispondenza del presente atto ai principi di regolarità e correttezza amministrativa ai sensi dell'art. 147-bis del D.Lgs n. 267/2000;

Visto il D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i.;

Visto D.M. del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" pubblicato in G.U. del 4 aprile 2020;

Visto il D. Lgs. N. 50 del 18 aprile 2016 "Codice dei contratti pubblici";

DETERMINA

1. che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di approvare, per le ragioni espresse in premessa, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., l'indizione di una procedura aperta tramite Richiesta di Offerta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione di Consip Spa per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili" per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio;
3. di dare atto che l'appalto è affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, secondo i criteri di aggiudicazione descritti ed elencati nel Disciplinare;
4. di dare atto che l'importo a base d'asta è pari ad € 138.250,00 iva e costi per la sicurezza pari ad € 2.000,00 esclusi;
5. Di approvare gli allegati che così contrassegnati, formano parte integrante e sostanziale del presente atto:
 - 1 – Disciplinare di gara;
 - 2 – Capitolato tecnico;
 - 3 – Schema di domanda e autodichiarazioni;
 - 4 - Elenco del personale da riassorbire ai sensi dell'art. 50 del Codice dei Contratti, "clausola sociale";
 - 5 – Menù invernale ed estivo;
 - 6 – Ricettario;
 - 7 – requisiti degli alimenti;
 - 8 – specifiche per le forniture di derrate alimentari;
 - 9 – DUVRI

10 – Avviso pubblico

6. di dare atto che, ai sensi del comma 8 dell'art. 32 del d. lgs. 50/2016, qualora i tempi necessari per l'espletamento della gara lo richiedano, si valuterà la possibilità di dare avvio al contratto in via d'urgenza;
7. di aver comunicato presso l'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici gli affidamenti in oggetto e di aver ottenuto il CIG: 930456411E;
8. di dare atto che, ai sensi dell'art. 5 della L. 241/90 e dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento relativo al presente appalto è il Responsabile del Settore Finanziario, Piero Camilli;
9. di dare atto, ai sensi dell'art. 6 bis della L. n. 241/1990 e dell'art. 1 co. 9 lett e) della L. n. 190/2012, dell'insussistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale, nei confronti del Responsabile Unico del Procedimento Piero Camilli;
10. di dare atto che, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147 bis, comma 1, del D. Lgs. N. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che comporta che il provvedimento sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del servizio finanziario, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile;
11. di accertare ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa contabile di cui all'art. 147 bis, comma 1 del D. Lgs. N. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte della Responsabile del Servizio;
12. di disporre la pubblicazione del presente atto all'albo pretorio on line dell'ente per quindici giorni consecutivi e nella sezione amministrazione trasparente del sito istituzionale dell'ente ai sensi del D.Lgs 33/2013.

*Il Responsabile del Servizio
F.to Camilli Piero*



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO
Provincia di Viterbo

Allegato 1

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;

CIG: 930456411E

PREMESSE	4
1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	4
1.1 DOCUMENTI DI GARA	4
1.2 CHIARIMENTI	4
1.3 COMUNICAZIONI	5
2. OGGETTO DELL'APPALTO, DURATA E IMPORTO.....	5
2.1 DURATA	6
2.2 OPZIONI E RINNOVI	6
3. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	6
4. REQUISITI GENERALI.....	8
5. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	8
5.1 REQUISITI DI IDONEITÀ.....	8
5.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	8
5.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	9
5.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	9
5.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI	9
6. AVVALIMENTO.....	10
7. SUBAPPALTO.....	11
8. GARANZIA PROVVISORIA.....	11
9. SOPRALLUOGO.....	13
10. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	14
11. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	14
12. SOCCORSO ISTRUTTORIO	165
13. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	16
14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	16
14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.....	16
14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	168
14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267.....	19
14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	19
14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI.....	19
15. OFFERTA TECNICA	21
16. OFFERTA ECONOMICA.....	21
17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	21

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	22
17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	24
17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	26
18. COMMISSIONE GIUDICATRICE	26
19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.....	27
20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	27
21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	28
22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	28
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	28
24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	29
25. CLAUSOLA SOCIALE	30
26. CODICE DI COMPORTAMENTO	30
27. ACCESSO AGLI ATTI	31
28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	31
29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	31

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSE

Con determina/decreto a contrarre n. ... del ..., questa Amministrazione ha deliberato di affidare il “Servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”, conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM del 10 marzo 2020.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

CIG ...

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è il Responsabile del Servizio Finanziario, Piero Camilli.

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) disciplinare di gara;
- b) capitolato tecnico descrittivo e prestazionale e relativi allegati;
- c) schema di domanda di partecipazione;
- d) Elenco dei dipendenti;
- e) documento di gara unico europeo in formato elettronico;
- f) menù
- g) ricettario
- h) requisiti degli alimenti
- i) specifiche per le derrate alimentari
- j) Duvri
- k) patto di integrità approvato con delibera di Giunta Comunale n. 20 del 27/03/2021.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante in Home Page e nella sezione “Amministrazione trasparente” → Bandi di gara e contratti.

1.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Mepa riservata alle richieste di chiarimenti.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma Mepa nella sezione “Chiarimenti”. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

1.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma Mepa. È onere esclusivo dell’operatore economico prenderne visione.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all’offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

2. OGGETTO DELL’APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L’appalto è costituito da un unico lotto per via dell’utilizzo di un unico centro cottura; non sarebbe, dunque, possibile ed economicamente conveniente la suddivisione in lotti funzionali in quanto trattandosi di servizi strettamente collegati, è bene che l’esecuzione rimanga in capo ad un unico soggetto, che ne dovrà così rispondere globalmente, poichè l’esigenza di coordinare i diversi operatori economici per i lotti rischierebbe di pregiudicare la corretta esecuzione dell’appalto.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Mensa scolastica e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili	55523100-3	P	€ 138.250,00
2		55320000-9	S	
3				
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 138.250,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 2.000,00

A) + B) Importo complessivo a base di gara	€ 140.250,00
---	--------------

L'importo complessivo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 2.000,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con fondi provenienti dal bilancio comunale.

2.1 DURATA

La durata dell'appalto è così definita per le due tipologie di servizio in appalto:

- Mensa scolastica: n. 2 anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, con inizio e termine secondo i calendari regionali;
- Per il servizio di distribuzione pasti a domicilio alle persone fragili: dal 15/09/2022 al 15/09/2024, inclusi i periodi estivi.

2.2 OPZIONI E RINNOVI

Opzione di proroga tecnica di cui all'art. 106, comma 11, del Codice: la durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

3. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in

qualsiasi altra forma, alla presente 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.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

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 vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente 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.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete - contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

4. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

5. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

5.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

5.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- b) Fatturato nel settore di attività dell'appalto minimo annuo riferito agli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari disponibili di € 210.375,00 iva esclusa; tale requisito è richiesto a titolo di garanzia di possibilità di gestione di un servizio per la pubblica amministrazione;
- c) Copertura assicurativa contro i rischi professionali pari ad un minimo di € 500.000,00.

La comprova del requisito è fornita mediante:

- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove

presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie o idonea copertura assicurativa contro i rischi professionali.

5.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Il concorrente deve aver regolarmente eseguito, negli ultimi 3 (tre) anni antecedenti la data di pubblicazione del presente bando, almeno 36 mesi (trentasei) di un servizio analogo a quello oggetto del presente appalto.

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto e del periodo di esecuzione.

5.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettera d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

- a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

5.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 5.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

6. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai punti 5.2 e 5.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 4 e 5.1.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 4 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 14 giorni decorrenti dal ricevimento

della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

7. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare.

In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

8. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 2.805,00.

Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato nelle seguenti modalità:
 - PagoPA al seguente link: https://grottedicastro.comune-online.it/web/pagamenti/pagamenti-spontanei?p_p_state=maximized&p_p_mode=view&saveLastPath=false&_58_struts_action=%2Flogin%2Flogin&p_p_id=58&p_p_lifecycle=0&_58_redirect=%2Fgroup%2Fpagamenti;
 - C.c. bancario: Crédit Agricole Italia, Via Cardinale Salotti, 2, 01027 Montefiascone (VT)—
Iban: IT 92 0 06230 73160 000015404256.
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di

solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/impresе_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

9. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo del centro cottura e del refettorio scolastico è obbligatorio, al fine di consentire all'operatore economico un'adeguata valutazione della tipologia di servizio oggetto del presente appalto.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree di riferimento.

Il sopralluogo può essere effettuato previo appuntamento con gli uffici comunali chiamando allo 0763798002 – interno 7 o inviando una richiesta di sopralluogo all'indirizzo

comunegrottedicastro@legalmail.it che contenga il nominativo, qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo e i relativi recapiti.

Il sopralluogo deve essere richiesto e concordato entro 14 giorni dalla scadenza dei termini di presentazione delle offerte.

Il sopralluogo deve comunque essere effettuato entro 11 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono concordati con i concorrenti.

A seguito del sopralluogo viene rilasciata attestazione di avvenuto svolgimento che dovrà essere inserita, pena esclusione dell'offerta, nella documentazione amministrativa.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

10. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti, ai sensi della Delibera numero 1121 del 29 dicembre 2020 Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021 pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-numero-1121-del-29-dicembre-2020>, sono esenti dal pagamento del contributo ad Anac.

11. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

13. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'“**OFFERTA**” è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa;**
- B – **Offerta tecnica;**
- C – **Offerta economica.**

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione ed eventuale procura;
- 2) DGUE;
- 3) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) PASSOE;
- 5) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4;
- 6) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.5;
- 7) attestato di avvenuto sopralluogo firmato dalla Stazione Appaltante.

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello allegato sul Mepa dalla Stazione Appaltante.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge n. 76/20.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorzziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel bando di gara;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Comune di Grotte di Castro con Delibera di Giunta Comunale n. 20 del 27/03/2021, reperibile al seguente link: <https://www.comune.grottedicastro.vt.it/index.php?T1=750&T2=2&T3=0> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il patto di integrità approvato con delibera di Giunta Comunale n. 20 del 27/03/2020 accessibile al seguente link <https://www.comune.grottedicastro.vt.it/index.php?T1=350&T2=1&T3=0>. La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 29.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;

- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato sul Mepa. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, 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'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo:

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:

- a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
- c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15 OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità indicate sul portale MEPA. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere, a pena di esclusione:

- Una relazione contenente una proposta tecnico-organizzativa con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 17.1.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al punto 25, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

16 OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica, nella Piattaforma secondo le modalità stabilite dal Mepa. L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 11, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) Ribasso in percentuale del prezzo a base d'asta, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
- b) La specifica della stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

17 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30

TOTALE	100
--------	-----

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella 1, con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Tabella dei criteri discrezionali (D).

N.	Criterio di valutazione	Punt. max		Sub-criteri di valutazione	Punteggio discrezionale attribuibile
1	Qualità della gestione del servizio	24	1.1	Modalità di gestione del servizio e di tutte le attività connesse <i>Verrà valutata, in generale, la qualità della modalità di gestione del servizio e di tutte le attività connesse, in particolare, la qualità della gestione complessiva e l'efficacia del raccordo tra i vari comparti con specificazione delle singole funzioni, anche rispetto alla riduzione dell'impatto ambientale</i>	9
			1.2	Dettagliata organizzazione del servizio e del personale. <i>verrà valutato il timing operativo, l'individuazione dei compiti assegnati a ciascun soggetto, le modalità e i tempi per la sostituzione del personale assente</i>	5
			1.3	predisposizione del piano di pulizie <i>verranno valutate in particolare il piano delle operazioni di pulizia e la tipologia dei prodotti utilizzati (allegare schede tecniche)</i>	4
			1.4	Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte <i>Verranno valutati, in particolare, la qualità degli strumenti e delle modalità utilizzate per le verifiche e l'eventuale riprogrammazione delle attività</i>	4
			1.5	Gestione degli imprevisti e delle emergenze <i>Verranno valutate, in generale la qualità della gestione degli imprevisti e delle</i>	2

				<i>emergenze, e in particolare, le azioni previste in caso di emergenza con particolare riferimento a notevoli assenze del personale, a criticità del centro cottura e a difficoltà negli approvvigionamenti</i>	
2	Qualità del Sistema organizzativo	17	2.1	<i>Modalità organizzative del servizio Verrà valutato in generale l'intero sistema organizzativo anche con riferimento agli spazi e aree di lavorazione, nonché l'organizzazione del gruppo di lavoro, alla congruità ed alle ore d'impiego delle maestranze nelle diverse fasi di lavoro dedicato ai servizi oggetto della concessione</i>	8
			2.2	<i>Esperienza di gestione organizzativa Sar\\à valutato il curriculum in generale e in particolare la formazione e l'esperienza professionale in tema di organizzazione di servizi di ristorazione scolastica del responsabile del servizio.</i>	4
			2.3	<i>Piano della formazione del personale Si valuter\\à la qualit\\à del piano di formazione in generale, sia con riferimento ai temi previsti dal capitolato che quelli ulteriori, con particolare attenzione alla tempistica, agli argomenti trattati, all'organizzazione dei diversi moduli formativi e alla professionalit\\à dei formatori</i>	5
3	Qualità dei Progetti e comunicazione	10	3.1	<i>Flussi informativi/Comunicazione Verr\\à valutata, in particolare, la qualit\\à delle Iniziative e delle Attivit\\à di comunicazione, ulteriori a quelle gi\\à previste dal capitolato, per veicolare informazioni sulla qualit\\à delle materie prime, sulle misure di sostenibilit\\à ambientale del servizio e per incentivare le corrette abitudini alimentari</i>	5
			3.2	<i>Progetti di educazione alimentare e ambientale Verr\\à valutata, in generale, la qualit\\à dei progetti proposti e in particolare le tematiche trattate, il loro approfondimento e le modalit\\à di realizzazione</i>	5
4	Qualità dei piani alimentari	15	4.1	<i>Modalit\\à di approvvigionamento derrate alimentari Verr\\à valutata in particolare l'offerta di</i>	7

				<i>derrate biologiche, prodotti a km 0 e/o filiera corta e/o da agricoltura sociale, derrate DOP, IGP o prodotto di montagna, oltre il minimo richiesto per legge</i>	
			4.2	Modalità di selezione dei fornitori. <i>Verrà valutata la selezione ed in particolare l'accreditamento ed elenco fornitori, verifica, certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature - Programma di "Food defence" finalizzato a garantire la sicurezza del confezionamento e della distribuzione dei pasti da eventuali azioni di contaminazione o manomissione.</i>	7
			4.3	Utilizzo dei prodotti locali	1
5	Piano di riassorbimento del personale	4	5.1	Saranno attribuiti punti al concorrente che presenta un piano relativo all'assorbimento del complesso del personale attualmente impiegati dall'appaltatore uscente nell'erogazione del servizio oggetto di gara, tenuto conto dell'elenco allegato agli atti di gara che contiene il riferimento al numero di lavoratori impiegati e, con riferimento a ciascuno di essi, al contratto collettivo di lavoro applicato, all'inquadramento giuridico ed economico, all'orario settimanale ed alla retribuzione annua lorda.	4
	Totale	70			

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 50.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, secondo la seguente tabella:

Coefficiente	Giudizio	Criterio di valutazione
--------------	----------	-------------------------

0	Inadeguato	La soluzione proposta è inadeguata a quanto richiesto
0,1	Molto scarso	La soluzione proposta non si presenta attinente a quanto richiesto
0,2	Scarso	La soluzione proposta si presenta molto poco attinente
0,3	Insufficiente	La soluzione proposta si presenta poco attinente a quanto richiesto
0,4	Mediocre	Il requisito è trattato in misura poco esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto
0,5	Parzialmente sufficiente	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto
0,6	Sufficiente	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto
0,7	Discreto	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto
0,8	Buono	Il requisito è trattato in misura più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto

0,9	Più che buono	Il requisito è trattato in misura quasi pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde quasi pienamente a quanto richiesto
1	Ottimo	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

I 30 punti dell'offerta economica saranno attribuiti automaticamente dalla Piattaforma MEPA secondo la procedura relativa alla "Unità di misura dell'offerta VALORI AL RIBASSO", secondo la formula denominata "Proporzionalità inversa (Interdipendente)":

$$POE = OEmax \times (Pmin/P)$$

dove:
 POE: Punteggio Offerta Economica
 OEmax: massimo punteggio attribuibile, ossia 10
 P: prezzo (valore) offerto dal concorrente
 Pmin: prezzo più basso tra quelli offerti in gara.

Saranno considerate le prime due cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento. Il punteggio finale è dato dalla somma del punteggio attribuito all'Offerta Tecnica e di quello attribuito all'Offerta Economica.

In caso di punteggio totale che esprima parità fra due o più concorrenti, l'appalto verrà aggiudicato al soggetto che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente al criterio "Qualità della gestione del servizio" dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio ai sensi dell'art. 77 del Regio Decreto 23 maggio 1924, n.827.

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

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione “Amministrazione trasparente” → “Bandi di gara e contratti”.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Il RUP si avvale dell’ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell’anomalia delle offerte.

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La stazione appaltante intende avvalersi della cosiddetta facoltà di inversione procedimentale, e pertanto procede prima alla valutazione dell’offerta tecnica, poi alla valutazione dell’offerta economica di tutti i concorrenti, poi, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria. La verifica dell’anomalia avviene dopo le operazioni della commissione di gara.

A tal fine si specifica che, vista la mancanza di aggiornamento del portale MEPA alla suddetta inversione procedimentale, si procederà come segue:

- La commissione approva tutte le richieste pervenute come “idonee” per la busta amministrativa, senza valutarne il contenuto;
- Successivamente alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche, si procede alla valutazione della busta amministrativa, così come specificato di seguito.

20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La commissione giudicatrice procede all’apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all’assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

All’esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all’articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l’offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell’anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell’offerta economica dall’offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell’offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l’informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all’importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l’offerta tecnica.

21. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Il calcolo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

Resta inteso che la Stazione Appaltante in ogni caso può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP procede in relazione al soggetto che ha presentato la migliore offerta a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 12;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 7 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 8 comma 1 lett. a della L. 120/2020 è contemplata l'esecuzione del contratto in via di urgenza, nelle more della verifica dei requisiti previsti per la partecipazione alla procedura presente, in quanto ritenuto importante avviare il servizio nei tempi idonei.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;

- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25. 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, così come previsto dall'art. 50 del Codice dei contratti pubblici, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nel tabella allegata al presente Disciplinare.

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante <https://www.comune.grottedicastro.vt.it/index.php?T1=750&T2=2&T3=0>

27. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi secondo le modalità stabilite per legge.

28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Viterbo.

29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ART. 13 REGOLAMENTO UE 2016/679 -GDPR)

Il Comune di Grotte di Castro tutela la riservatezza dei dati personali e garantisce ad essi la necessaria protezione da ogni evento che possa metterli a rischio di violazione.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (di seguito GDPR), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, il comune di Grotte di Castro informa di quanto segue:

a) Titolare del trattamento:

Titolare del trattamento dei dati, è il Comune di Grotte di Castro. Il Comune di Grotte di Castro ha nominato un Data Protection Officer (DPO) o Responsabile Protezione Dati (RPD) contattabile inviando una e- mail: Luigi Todaro <avv.luigi.todaro@legalweb.digital>

b) Finalità del trattamento dei dati:

I dati personali sono raccolti in funzione e per le finalità delle seguenti procedure:

- per l'affidamento dell'appalto, di cui alla determinazione di apertura del procedimento, nonché, con riferimento all'aggiudicatario, per la stipula e l'esecuzione del contratto di appalto con i connessi adempimenti.

I dati personali sono oggetto di trattamento per le suddette finalità.

c) Modalità del trattamento:

Il trattamento dei dati è effettuato in modo da garantirne sicurezza e riservatezza, mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici idonei, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati.

d) Base giuridica del trattamento:

Il trattamento dei dati personali si fonda sulle seguenti basi giuridiche:

- necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato (art. 6 par. 1 lett. b GDPR);
- necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici a cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c GDPR); ad esempio, adempimento di obblighi di legge, regolamento o contratto, esecuzione di provvedimenti dell'autorità giudiziaria o amministrativa;
- necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento; in particolare per la gestione della procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente (art. 6 par. 1 lett. e GDPR).

e) Dati oggetto di trattamento:

Dati personali di persone fisiche oggetto di trattamento sono: nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza / indirizzo, codice fiscale, e-mail, telefono, numero documento di identificazione. Non sono oggetto di trattamento le particolari categorie di dati personali di cui all'art. 9 par. 1 GDPR. I dati giudiziari sono oggetto di trattamento ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione ex art. 80 D.Lgs. n. 50/2016, in conformità alle previsioni di cui al codice appalti (D.Lgs. n. 50/2016) e al D.P.R. n. 445/2000. Tali dati sono trattati solo nel caso di procedure di appalto

f) Comunicazione e diffusione dei dati:

I dati personali sono comunicati, senza necessità di consenso dell'interessato, ai seguenti soggetti:

1. ai soggetti nominati dal Comune di Grotte di Castro quali Responsabili in quanto fornitori dei servizi relativi al sito web, alla casella di posta ordinaria e certificata;
2. al tesoriere del Comune per l'accredito dei corrispettivi spettanti all'appaltatore;
3. all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 1 comma 32 Legge n. 190/2012 per i contratti di appalto;
4. alle autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
5. all'autorità giudiziaria o polizia giudiziaria, nei casi previsti dalla legge;
6. ad ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

I soggetti indicati da sub 2) a sub 6) tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento, e forniranno autonoma informativa ai sensi del GDPR.

La diffusione dei dati si limita alla pubblicazione sul sito web del Comune di Grotte di Castro, nella sezione "Amministrazione trasparente", dei dati richiesti dalla normativa in materia di Trasparenza ed Anticorruzione.

g) Trasferimento dei dati:

Il Comune di Grotte di Castro non trasferirà i dati personali in Stati terzi non appartenenti all'Unione Europea.

h) Periodo di conservazione dei dati:

Il comune di Grotte di Castro conserva i dati personali dell'interessato fino a quando sarà necessario o consentito alla luce delle finalità per le quali i dati personali sono stati ottenuti.

I criteri usati per determinare i periodi di conservazione si basano su:

- durata del rapporto contrattuale;
- obblighi legali gravanti sul titolare del trattamento, con particolare riferimento all'ambito fiscale e tributario;
- necessità o opportunità della conservazione, per la difesa dei diritti del Comune di Grotte di Castro;
- previsioni generali in tema di prescrizione dei diritti.

Con riferimento all'appaltatore, i dati personali sono conservati per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale.

I dati personali possono essere conservati per un periodo maggiore, qualora se ne ponga la necessità per una legittima finalità, quale la difesa, anche giudiziale, dei diritti del Comune di Cava Manara; in tal caso i dati personali saranno conservati per tutto il tempo necessario al conseguimento di tale finalità.

i) Diritti dell'interessato:

L'interessato dispone dei diritti specificati negli articoli da 15 a 22 del GDPR, di seguito indicati:

- diritto di accesso ai dati personali - art. 15 GDPR
- diritto alla rettifica - art. 16 GDPR
- diritto di limitazione di trattamento - art. 18 GDPR
- diritto alla portabilità dei dati - art. 20 GDPR
- diritto di opposizione - art. 21 GDPR

L'interessato può esercitare questi diritti inviando una richiesta alla pec del comune di Grotte di Castro: comunegrottedicastro@legalmail.it

Nell'oggetto l'interessato dovrà specificare il diritto che si intende esercitare, per quale finalità sia o si suppone che i suoi dati siano stati raccolti dal Comune di Grotte di Castro e dovrà allegare, se la richiesta non proviene da casella pec intestata all'interessato, un proprio documento di identità.

l) Diritto di reclamo:

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo al Garante della privacy che è raggiungibile sul sito www.garanteprivacy.it.

m) Fonte di provenienza dei dati:

I dati personali sono conferiti dall'interessato. Il Comune di Grotte di Castro può tuttavia acquisire taluni dati personali anche tramite consultazione di pubblici registri, ovvero a seguito di comunicazione da parte di pubbliche autorità.

n) Conferimento dei dati:

Il conferimento dei dati personali è dovuto in base alla vigente normativa, ed è altresì necessario ai fini della partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica nonché, eventualmente, ai fini della stipula, gestione ed esecuzione del contratto. Il rifiuto di fornire i dati richiesti non consentirà la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica o di attribuzione dell'incarico, la stipula, gestione ed esecuzione del contratto, l'adempimento degli obblighi normativi gravanti sul Comune di Grotte di Castro.

o) Inesistenza di un processo decisionale automatizzato:

Il Comune di Grotte di Castro non adotta alcun processo automatizzato, compresa la profilazione di cui all'art. 22, paragrafi 1 e 4, GDPR.



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO

Provincia di Viterbo

Allegato 2

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;
CIG: 930456411E

CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE

PREMESSA	PAG. 3
TITOLO I - SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	PAG. 3
ART. 1 - FINALITA' DEL SERVIZIO	PAG. 3
ART. 2 - OGGETTO	PAG. 3
ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO	PAG. 4
ART. 4 - NUMERO PASTI PRESUNTI	PAG. 4
ART. 5 - MENU' DIETOLOGICO E ALIMENTI	PAG. 4
ART. 6 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO: SCHEMA - TIPO	PAG. 5
ART. 7 - VARIAZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DEL SERVIZIO	PAG. 5
ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	PAG. 6
ART. 9 - CENTRO DI COTTURA	PAG. 6
TITOLO II - CONSEGNA A DOMICILIO DI PASTI A PERSONE FRAGILI	PAG. 6
ART. 10 - FINALITA' DEL SERVIZIO	PAG. 6
ART. 11 - OGGETTO DEL SERVIZIO	PAG. 6
ART. 12 - DURATA DELL’AFFIDAMENTO	PAG. 7
ART. 13 - NUMERO PASTI PRESUNTI	PAG. 7
ART. 14 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE E QUANTITATIVE	PAG. 7
ART. 15 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLA CONSEGNA	PAG. 8
ART. 16 - TRASPORTO	PAG. 8
ART. 17 - VARIAZIONE QUALITATIVA E QUANTITATIVA DEL SERVIZIO	PAG. 8
ART. 18 - CENTRO DI COTTURA	PAG. 9
TITOLO III - VALORE STIMATO DELL’APPALTO	PAG. 9
ART. 19 - VALORE STIMATO	PAG. 9
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	PAG. 10
ART. 20 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	PAG. 10
ART. 21 - GARANZIE DI QUALITA'	PAG. 10
ART. 22 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE	PAG. 10
ART. 23 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PIANO SICUREZZA	PAG. 10
MENSA - FOOD DEFENCE	PAG. 10
ART. 24 - NORME LEGISLATIVE	PAG. 11
ART. 25 - RICICLO E RESIDUI ALIMENTARI	PAG. 12
TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TIPOLOGIA DI MANIPOLAZIONE	PAG. 12
ART. 26 - IGIENE DELLA PRODUZIONE	PAG. 12

ART. 27 – MANIPOLAZIONE E COTTURA	PAG. 13
ART. 28 – OPERAZIONI PRELIMINARI	PAG. 13
ART. 29 – LINEA REFRIGERATA	PAG. 13
ART. 30 – PENTOLAME PER LA COTTURA E STRUMENTI DI SERVIZIO	PAG. 14
ART. 31 – CONDIMENTI	PAG. 14
TITOLO VI – PERSONALE	PAG. 14
ART. 32 – CLAUSOLA SOCIALE	PAG. 14
ART. 33 – ORGANICO E FUNZIONI	PAG. 15
ART. 34 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE	PAG. 15
ART. 35 – VESTIARIO	PAG. 16
ART. 36 – IGIENE PERSONALE	PAG. 16
ART. 37 – RISPETTO DELLA NORMATIVA	PAG. 16
ART. 38 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI	PAG. 16
TITOLO VII – PULIZIA E IGIENE	PAG. 16
ART. 39 – PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	PAG. 16
ART. 40 – SICUREZZA	PAG. 17
ART. 41 – LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE	PAG. 17
ART. 42 – RIFIUTO E DERATTIZZAZIONE	PAG. 17
TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	PAG. 18
ART. 43 – VALUTAZIONE DEI RISCHI	PAG. 18
ART. 44 – DUVRI – DOCUMENTO UNOCO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE	PAG.18
ART. 45 – IMPIEGO DI ENERGIA ELETTRICA	PAG.18
ART. 46 – SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	PAG. 18
TITOLO IX – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E DELLA STAZIONE APPALTANTE	PAG. 18
ART. 47 – ASSICURAZIONI E GARANZIE	PAG. 18
ART. 48 – SPESE INERENTI IL SERVIZIO	PAG. 19
ART. 49 – SPESE CONTRATTUALI	PAG. 19
ART. 50 – RESPONSABILITA’	PAG. 19
ART. 51 – COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA ALLA STAZIONE APPALTANTE	PAG. 19
ART. 52 – CAUSE DI FORZA MAGGIORE	PAG. 19
TITOLO X – CONTROLLI E FATTURAZIONE	PAG. 20
ART. 53 – CONTROLLI	PAG. 20
ART. 54 – COMMISSIONE MENSA	PAG. 20
ART. 55 – FATTURAZIONE	PAG. 20
ART. 56 – CONTROLLI INCROCIATI DEI PASTI CONSUMATI	PAG. 21
ART. 57 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	PAG. 21
ART. 58 – PENALI	PAG. 21
ART. 59 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	PAG. 23
ART. 60 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	PAG. 24
ART. 61 – STIPULA DEL CONTRATTO	PAG. 25
ART. 62 – NORME DI RINVIO E RISPETTO DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI	PAG. 25
ART. 63 – PROTOCOLLO DI LEGALITA’	PAG. 25

Premessa

Il presente capitolato attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di refezione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", stabiliti con decreto ministeriale del 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04.04.2020) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura. Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto avente ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". Tale documento è parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione, che alla fornitura delle derrate alimentari:

- produzione e distribuzione degli alimenti e bevande;
- prodotti carta-tessuto;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti post-consumo;
- gestione dei locali, comprensiva di servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

L'aggiudicataria deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso un sistema di gestione ambientale.

TITOLO I – SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Art. 1 - Finalità del servizio

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie della S.A., si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menù e tabelle dietetiche, allegati agli atti di gara, nel rispetto della salute del bambino secondo le più aggiornate nozioni nutrizionistiche.

Art. 2 - Oggetto

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, e distribuzione dei pasti presso la mensa scolastica comunale all'interno dei locali dell'Istituto Scolastico Comprensivo sito in Via A. Ruspantini, 11.

Nel servizio è compresa la sanificazione del centro cottura comunale e dei refettori.

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

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

Il servizio di refezione scolastica prevede:

- a) la preparazione, la cottura e il confezionamento in multirazione di pasti caldi presso il centro cottura;
- b) sporzionamento e distribuzione dei cibi e delle vivande;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, che saranno apparecchiati con tovaglie e tovaglioli di carta, conformi ai CAM "Criteri Ambientali Minimi" per il servizio di ristorazione collettiva e

la fornitura di derrate alimentari” previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;

d) la fornitura di diete personalizzate;

e) la fornitura di cestini con pasti al sacco in occasione di gite scolastiche;

f) l'esecuzione di tutti i servizi annessi e connessi all'oggetto dell'appalto e previsti dal presente capitolato, ivi compreso il servizio di pulizia e sparcchiamento di tutti i locali adibiti al servizio, deve essere effettuato con personale dipendente della ditta aggiudicataria, regolarmente assunto e specializzato per i servizi richiesti.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di anni 2 (due), ossia per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, secondo i calendari regionali di inizio delle scuole (per la durata del servizio di preparazione e distribuzione pasti alle persone fragili vedere il Titolo II, art. 12).

Alla scadenza, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva l'ipotesi che l'Amministrazione Comunale.

La S.A. si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto, in qualunque momento previo avviso di 30 giorni a mezzo pec nei casi previsti dall'art. 77, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo. Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della disdetta.

Art. 4 – Numero pasti presunti:

Il numero giornaliero dei pasti da fornire corrisponderà a quello comunicato all'aggiudicataria entro le ore 9,30 dei giorni di esercizio della mensa.

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

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

Il quantitativo presunto dei pasti da servire annualmente è:

- n. 7.000 per pasti destinati alla mensa scolastica per ogni anno scolastico;

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

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

Il numero degli alunni è indicativo ed il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Art. 5 – Menù dietologico e alimenti

I pasti dovranno essere preparati nel rigoroso rispetto dei menù e delle relative tabelle dietetiche approvate e/o modificate e integrate dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.

I menù e le relative tabelle dietetiche non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta aggiudicataria, in conseguenza di osservazioni dell'ASL, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa.

Il menu potrà essere modificato a seguito di eventuali richieste di variazioni proposte dal

Comune previa autorizzazione dall'A.S.L. di Viterbo.

Art. 6 – Composizione del pasto giornaliero: schema – tipo

Tutti i menù dovranno rispettare quanto più possibile la stagionalità per i prodotti vegetali freschi.

Per la predisposizione del menù, l'appaltatore dovrà fare riferimento, oltre alle linee guida generali della Regione Lazio, a quelle specifiche del servizio SIAN dell'ASL, alle prescrizioni generali fornite in allegato al presente capitolato. Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per il servizio di refezione scolastica è composto da:

1. un primo piatto con possibilità di doppio condimento
2. un secondo piatto
3. un contorno
4. pane (senza grassi aggiunti)
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana) o yogurt

Per la ristorazione scolastica, il committente potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini: uno con formaggio e l'altro con prosciutto cotto,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- un frutto,
- 2 tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, le specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate richieste nei modi di cui ai precedenti articoli.

Art. 7 – Variazione qualitativa e quantitativa del servizio

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ASL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, necessità di particolari gruppi di utenti il Responsabile del Servizio del Comune potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico competente e all'Ufficio Segreteria del Comune, che li comunicherà immediatamente alla ditta. La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R.327/80. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni modo la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica approvata.

L'aggiudicataria si impegna:

- a garantire l'erogazione del pasto agli alunni e la distribuzione dei pasti richiesti a domicilio;
- a garantire il servizio anche nei casi di indisponibilità temporanea della cucina, per causa di forza maggiore, assicurando la fornitura dei pasti mediante trasporto da un centro di cottura limitrofo. La ditta dovrà indicare quale sarà il centro alternativo, sempre in ambito territoriale, limitato per garantire tempi di consegna previsti, sicurezza e gradibilità;
- fornire al Comune l'elenco mensile dei pasti distribuiti.

Art. 8 – Modalità di esecuzione del servizio

La ditta dovrà provvedere alla distribuzione del cibo al tavolo, allo sgombero dello stesso, e alla rimozione dei rifiuti dai tavoli, alla loro pulizia e sanificazione e, successivamente, alla rimozione dei rifiuti dal locale mensa, lavaggio delle stoviglie, alle pulizie e sanificazione del pavimento del locale mensa e all'avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti. E' in facoltà dell'Amministrazione disporre, altresì, la differenziazione dell'organico.

L'aggiudicatario dovrà compilare un report in cui sono rendicontati il numero di pasti mensili erogati che dovranno corrispondere con il numero dei ticket ritirati.

Le operazioni di pulizia da eseguire consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la produzione e la distribuzione dei pasti, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare, pulire e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 9 – Centro di cottura

Il centro unico di cottura per pasti per scuole dell'infanzia e scuola primaria è situato all'interno dei locali dell'Istituto Scolastico Comprensivo in Via Ruspantini, 11;

TITOLO II – CONSEGNA A DOMICILIO DI PASTI A PERSONE FRAGILI

Art. 10 – Finalità del servizio

Il servizio rientra nei servizi sociali dedicati alle persone con fragilità residenti nel comune di Grotte di Castro.

La fornitura di pasti a domicilio consente il raggiungimento di obiettivi di assistenza di prossimità per quanti, pur non avendo una completa autonomia nella preparazione dei pasti, possono restare nel loro domicilio, nel pieno del rispetto del principio di de-istituzionalizzazione degli anziani e delle persone fragili.

Art. 11 – Oggetto del servizio

Il servizio di consegna pasti a domicilio prevede:

- a) preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale in via A. Ruspantini, 11 (Istituto Comprensivo);
- b) confezionamento dei pasti in contenitori ermetici che garantiscono il mantenimento del calore e l'evitamento di fuoriuscita, per il tempo necessario per la consegna al domicilio dell'utente;

- c) consegna all'indirizzo fornito dalla Stazione Appaltante entro le ore 13:00 con mezzo messo a disposizione della S.A.;
- d) preparazione e distribuzione dei pasti effettuata tutti i giorni alla settimana dal lunedì al sabato, tranne i festivi;
- e) numero di pasto massimo da consegnare al giorno: 10 (Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o ridurre la fornitura in base al numero dei richiedenti o per altra causa, senza che perciò il fornitore abbia a pretendere variazioni di prezzo).

L'aggiudicataria si impegna:

- a garantire la distribuzione dei pasti richiesti a domicilio;
- a garantire il servizio anche nei casi di indisponibilità temporanea della cucina, per causa di forza maggiore, assicurando la fornitura dei pasti mediante trasporto da un centro di cottura limitrofo. La ditta dovrà indicare quale sarà il centro alternativo, sempre in ambito territoriale, limitato per garantire tempi di consegna previsti, sicurezza e gradibilità;
- a compilare un report in cui sono rendicontati il numero di pasti mensili erogati che dovranno corrispondere con il numero dei ticket ritirati.;

Art. 12 – Durata dell'affidamento

Il servizio *distribuzione pasti a domicilio* inizierà in coincidenza con l'inizio della mensa scolastica per l'a.s. 2022/2023, quindi, indicativamente, dal 15/09/2022 e si protrarrà, ininterrottamente, fino al 15/09/2024.

Art. 13 – Numero pasti presunti

Il numero di pasti da consegnare per il servizio di distribuzione pasti a domicilio per tutta la durata del periodo di affidamento, è indicativamente fissato in 7.000, dal 15/09/2022 al 15/09/2024.

Art. 14 – Caratteristiche qualitative e quantitative

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

Il menù offerto, dovrà avere una variabilità mensile.

Il primo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 120 di riso + gr.60 di verdure per i risotti;
- gr. 100 di pasta;
- gr. 250 di gnocchi;
- gr. 200 di verdure per creme o passati;
- gr. 50 di pasta per minestre di verdura o pastina in brodo;
- gr. 60 di tortellini in brodo o gr. 100 di tortellini asciutti.

Il secondo piatto dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 150 di carne;
- gr. 80 di formaggio;
- gr. 150 di pesce;
- gr. 80 di affettati;
- 1 uovo intero

Il contorno dovrà avere un peso netto non inferiore a:

- gr. 250 di patate lesse o purè;
- gr. 200 di verdura cotta;
- gr. 150 di verdura cruda

Il peso indicato si riferisce al prodotto non sottoposto a cottura. Il peso di tutti gli alimenti dovrà essere calcolato al netto di eventuali sughi e/o salse.

Dovranno, inoltre, essere previste ogni giorno tutte le seguenti alternative a valer come quarta possibilità di scelta:

- al 1° piatto: riso bollito - pastina in brodo - pasta in bianco –yogurt;
- al 2° piatto: bistecca o petto di pollo ai ferri - tonno - carne tipo simmenthal - prosciutto crudo o cotto
- formaggio (a scelta tra asiago, emmenthal, stracchino, mozzarella, tipo philadelphia, ecc.);
- al contorno: yogurt – insalata di stagione – frutta di stagione.

Il pranzo dovrà inoltre comprendere il pane confezionato (min.gr.90), il formaggio grattugiato in confezione monodose (min. gr. 10), la frutta (min. gr. 200) o dolce o dessert.

La ditta non potrà apportare variazioni al menù previsto. In caso di mancata consegna di derrate alimentari o per altri fattori contingenti, dimostrabili la ditta è tenuta a segnalare per tempo al Comune e dimostrare che l'alternativa offerta ha gli stessi standard qualitativi del prodotto d'origine. Il Comune in occasione della liquidazione delle fatture mensili potrà contestare l'eventuale anomalia con le modalità previste dal successivo art. 56.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare variazioni al menù, dettate da esigenze degli utenti (in relazione anche al periodo stagionale) o per necessità rilevate dall'U.L.S.S. o dall'ente.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di secondi piatti "abbondanti" per un massimo del 5% dei pasti giornalieri su specifica richiesta degli utenti. Detta variazione non potrà comportare variazioni del costo del pasto.

L'Amministrazione si riserva altresì di effettuare controlli a campione circa il rispetto della grammatura e della qualità dei prodotti. Delle operazioni di campionatura, che saranno disposte dopo che il mezzo di consegna sarà partito dalla sede, sarà avvisata telefonicamente la ditta per l'eventuale presenza di un loro incaricato.

Art. 15 – Organizzazione del servizio e della consegna:

Nell'arco dell'anno non è previsto alcun periodo di sospensione della fornitura.

Ogni giorno, entro le ore 9.30, gli operatori addetti al servizio potranno, telefonicamente, apportare delle modifiche di quantità o di menu all'ordine trasmesso, ciò nella misura massima del 10% del numero di pasti ordinati per lo stesso giorno.

La ditta fornitrice dovrà provvedere alla consegna dei pasti con proprio personale. Nel caso di calamità naturale o altre cause di forza maggiore, per i quali dovessero verificarsi notevoli ritardi o mancata consegna, non sarà addebitata alcuna penalità alla ditta fornitrice; è fatto obbligo, tuttavia, alla ditta fornitrice di darne immediata segnalazione al Comune.

Nel caso di interruzione di energia elettrica, mancata erogazione di gas o di gravi guasti agli impianti, per cui non fosse possibile fornire pasti caldi per non più di due giorni, la ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione corrispondenti piatti freddi. Oltre due giorni la ditta dovrà provvedere alla somministrazione di pasti caldi.

Art. 16 - Trasporto

Il trasporto degli alimenti e dei cibi preparati presso il centro di cottura, a domicilio per gli anziani, sarà effettuato a cura della ditta appaltatrice mediante automezzo messo a disposizione da parte della stazione appaltante.

Art. 17 – Variazione qualitativa e quantitativa del servizio

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ASL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, necessità di particolari gruppi di utenti il Responsabile del Servizio del Comune potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico competente e all'Ufficio Segreteria del Comune, che li comunicherà immediatamente alla ditta. La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R.327/80. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni modo la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica approvata.

Art. 18 – Centro di cottura

Il centro unico di cottura per il servizio di pasti a domicilio è situato all'interno dei locali dell'Istituto Scolastico Comprensivo in Via Ruspantini, 11;

TITOLO III – VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Art. 19 - Valore stimato

Il presente capitolato per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 e per la distribuzione di pasti a domicilio per persone con fragilità, ha un valore stimato totale pari ad € 138.250,00 più Iva, esclusi gli oneri per la sicurezza, pari ad € 2.000 e non soggetti a ribasso.

Nello specifico:

- Costo unitario del pasto da servire alla mensa scolastica pari ad € 6,24 più IVA, moltiplicato per il numero di pasti presunti annuali, pari a circa 7.000 per n. 2 anni scolastici;
- Costo del pasto da distribuire a domicilio pari ad € 7,27 oltre Iva, moltiplicato per circa n. 7.000 pasti dal 15/09/2022 al 15/09/2024, senza interruzioni;

Il servizio in oggetto è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. L'aggiudicataria dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza. Il contratto giunge a scadenza senza necessità di preavviso e senza possibilità di proroga tacita, fatto salvo quanto previsto all'art. 106 comma 11, del Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, ovvero, qualora richiesto dal Comune, la ditta nelle more dello svolgimento delle ordinarie

procedure di scelta del nuovo contraente, è tenuta alla prosecuzione del servizio nella misura strettamente necessaria all'espletamento delle procedure di gara, e alle stesse condizioni tecniche ed economiche.

Il Comune potrà chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario.

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 20 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nel ricettario (si veda allegato 6), e rispettare quanto previsto nelle specifiche generali elencate nell'allegato 8, e comunque secondo le indicazioni espresse dal presente capitolato e dalla normativa di riferimento.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili;
- semilavorati di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger;
 - carni precotte;
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti;
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate e/o in incompleto stato di cottura. Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

La Stazione Appaltante pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 21 - Garanzie di qualità

La ditta aggiudicataria deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla Stazione Appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità e rintracciabilità delle derrate alimentari alle norme di legge.

La documentazione di cui sopra, sempre aggiornata relativamente ai pasti in preparazione, dovrà essere sempre disponibile, anche in copia, presso il centro cottura, per i controlli che la S.A. riterrà di effettuare o direttamente o attraverso i suoi incaricati.

Art. 22 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.L.vo 109/92, D.L.vo 110/92, D.L.vo 111/92).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate, e correttamente conservate, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Per i prodotti a confezione singola utilizzati direttamente al consumo varrà la medesima regola.

Art. 23 - Conservazione delle derrate alimentari e piano sicurezza mensa – food defence

La conservazione delle derrate alimentari dovrà rispettare le specifiche tecniche relative alle vigenti norme. Per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la Ditta concessionaria dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno – a richiesta – essere messe a disposizione della S.A. per la verifica, e conservate per la durata di un anno.

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure, uno per i salumi ed i formaggi. Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte e separate;
- lo stoccaggio dei prodotti non deperibili dovrà avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto sarà immediatamente consumato;
- i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. saranno conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperti saranno riposti in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti;
- le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori andranno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si eviterà l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in PET;
- i prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salumi ecc.) saranno riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi, dovrà essere scritta sull'etichetta la data di scadenza e di apertura del prodotto;
- in presenza di pesce surgelato, lo stesso sarà rimosso dai contenitori di cartone e posto in idonee buste per alimenti avendo cura di apporvi l'etichetta con la data di scadenza;
- le uova fresche o pastorizzate saranno conservate in frigorifero, nella loro confezione originale;
- tutti i prodotti ortofrutticoli saranno posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi l'etichetta;
- i prodotti dietetici per utenti celiaci dovranno essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori dovranno essere etichettati;
- le confezioni degli alimenti sottovuoto dovranno essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo;
- tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "Prodotto non conforme in attesa della resa".

Per quanto non espressamente previsto dai precedenti punti si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di controlli di sicurezza alimentare – H.A.C.C.P.

Le migliorie valutabili nell'offerta tecnica con accorgimenti per la sicurezza del confezionamento e della distribuzione dei pasti; sono migliorie tecniche eventuali e non obbligatorie.

Si considereranno migliore tutto quanto l'operatore commerciale potrà in atto in merito all'organizzazione e al controllo per la difesa del cibo "Food defence" da atti intenzionali di contaminazione o manomissione.

Art. 24 - Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 maggio 1980 e successive modifiche, alla normativa nazionale e comunitaria nonché a quanto previsto dal presente capitolato. Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, Comunitaria e Nazionale (Es. Reg. CEE n. 2092/91, Reg. CEE n. 1804/99 e Reg. CEE n. 331/2000, Reg. 1437/2000, Reg. CEE n. 2020/2000, D.Lgs. N. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Art. 25 - Riciclo e residui alimentari

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati nella giornata.

L'Aggiudicataria dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i plessi.

L'Aggiudicataria dovrà, inoltre, pianificare le modalità di recupero e riutilizzazione del cibo integro non consumato giornalmente.

TITOLO V - IGINE DELLA PRODUZIONE E TIPOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

Art. 26 - Igiene della produzione

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi del Reg. CE 852/2004.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di qualsiasi recipiente in alluminio, anche per il trasporto ai terminali di consumo.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc... dovrà far uso di mascherine, e guanti monouso, a norma di legge.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori di vetro o acciaio inox.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, con particolare attenzione delle diete speciali, dovrà essere affissa nei locali cucina.

In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale L'Aggiudicataria dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie, dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse anche se fornite di retina anti-insetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Dovranno essere osservate le prescrizioni di cui al D.Lgs. 26/05/97 n. 155 "Attuazione delle Direttive 93/43/ CEE e 96/3 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" e al D.Lgs. n.156/97. I detergenti e i prodotti per la pulizia dovranno essere del tipo previsto per l'utilizzo in ambienti di preparazione alimentare, anche presso i terminali di consumo e correttamente utilizzati.

I prodotti di cui sopra dovranno essere riposti in appositi armadi e riportare le etichette e le istruzioni di utilizzo.

Art. 27 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù (si veda allegato 5), sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Art. 28 - Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere seguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua, e accurato controllo per escludere la presenza di corpi estranei.
- I prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
- Tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure non a foglia.
- La preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il parmigiano reggiano, 18 mesi di stagionatura, grattugiato sarà in confezioni da 1 kg, nel caso di minori quantità (diete in bianco) deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate immerse in acqua acidulata.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Le frittiture vanno realizzate nei forni a termoconvezione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- Dovranno essere utilizzate affettatrici diverse per le tipologie di prodotto per evitare rischi di contaminazione, salmonella o listeria.
- Tutte le preparazioni dovranno scrupolosamente attenersi alle norme di legge ed al piano di autocontrollo (HACCP), regolarmente e puntualmente aggiornato.

Art. 29 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate (arrostiti, roastbeef, lessi, brasati) il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di

temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per la conservazione dei prodotti cotti.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente per immersione in acqua.

Art. 30 - Pentolame per la cottura e strumenti di servizio

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

Saranno utilizzati appositi mestoli per la pesatura e la porzionatura sia nel centro cottura, che nei terminali di consumo

Art. 31 - Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei terminali di consumo solo con olio extra vergine di oliva, appena prima della distribuzione. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il parmigiano grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione nel singolo piatto.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

TITOLO VI – PERSONALE

ART. 32 – 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- conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza- e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. applicato.

Il personale da riassorbire prioritariamente nell'organico è quello di cui all'allegato 4.

All'affidamento del servizio, l'affidataria trasmette all'Amministrazione il nominativo del coordinatore del servizio e di tutti gli operatori impiegati per l'esecuzione del servizio, nel rispetto della normativa vigente a tutela dei dati personali.

L'Aggiudicataria si obbliga ad ottemperare verso i propri dipendenti impegnati nell'esecuzione del servizio tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti in materia di lavoro, di previdenza e di assicurazioni sociali, compresa quella di provvedere, inderogabilmente, al pagamento delle relative remunerazioni entro la data prevista nel CCNL applicato, assumendo a proprio carico tutti relativi oneri, nonché tutte le disposizioni relative al personale contenute nel presente capitolato.

L'Aggiudicataria si obbliga, altresì, ad applicare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località, anche riguardo alla contrattazione di secondo livello e territoriale. L'Aggiudicataria si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione.

Tutti gli obblighi sopra indicati vincolano l'impresa per tutto il periodo di validità del contratto. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, la Stazione Appaltante provvederà alla segnalazione della situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Si specifica che tale personale, alle dipendenze dell'aggiudicataria dovrà provvedere:

- a ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dove prevista e la distribuzione dei pasti,

- per le scuole materne, elementari, medie: alla pulizia dei locali dove vengono consumati i pasti. Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un responsabile dell'aggiudicataria chiamato Coordinatore che, oltre ad assumere la responsabilità del servizio, dovrà curare i rapporti con la Stazione Appaltante per gli aspetti operativi e amministrativi.

Ai fini della funzionalità del servizio, dovrà inoltre essere previsti i servizi di un dietista o nutrizionista, anche a convenzione.

In concomitanza dell'inizio attività, il personale già in forza alla precedente Azienda, dovrà essere adeguatamente formato attraverso appositi corsi, anche per omogeneizzare le pratiche operative tra il personale della nuova azienda e della precedente.

L'Aggiudicataria svolgerà regolarmente corsi di formazione sugli aspetti tipici del presente contratto e di aggiornamento.

Art. 33 - Organico e funzioni

L'organico deve essere per quantità e qualità professionale coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'aggiudicataria in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Nel centro cottura e nei terminali di consumo dei pasti dovranno essere impiegate solo unità lavorative con specifica di mestiere, nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio, che comprende: la verifica della quantità e della qualità delle derrate in arrivo, l'immagazzinamento, la lavorazione e la preparazione dei cibi, la cottura, la preparazione per la distribuzione, il riassetto e la pulizia quotidiana del locale cucina e delle relative attrezzature.

Il centro cottura sarà dotato di controllo qualità all'ingresso svolto da operatori qualificati, che verificheranno ed autorizzeranno l'utilizzo dei prodotti nel centro cottura stesso.

Nei terminali di consumo il servizio ai tavoli deve essere comprensivo di approntamento dei locali adibiti a refettorio anche nelle parti eventualmente destinate al consumo dei pasti da casa, porzionamento e distribuzione dei cibi e delle bevande agli utenti, riassetto e pulizia dei tavoli e dei locali.

Art. 34 - Sostituzione del personale

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard, l'aggiudicataria deve entro 1 (uno) giorno provvedere al reintegro del personale mancante, con personale qualificato e adeguato alla tipologia di servizio da svolgere.

L'aggiudicataria, inoltre, provvede a garantire la sostituzione del personale che, a giudizio concorde delle parti, dovesse risultare inidoneo, per dimostrabili e palesi motivazioni, allo svolgimento delle prestazioni richieste. La sostituzione del personale dovrà essere comunicata, con congruo anticipo di almeno 48 ore, salvo casi di emergenza, alla Responsabile dei Servizi Scolastici del Comune, nonché accettata dalla stessa. Sarà necessario comunicare il nominativo e la qualifica del personale supplente/subentrante, presentando il curriculum vitae dell'operatore, prima che questi inizi il servizio. Ogni sostituzione dovrà avvenire con operatori di uguale titolo professionale. Le sostituzioni e gli affiancamenti non comportano aumenti di spesa per la Stazione Appaltante.

Art. 35 - Vestiario

L'aggiudicataria deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'Aggiudicataria deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Art. 36 - Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli o bracciali, o indumenti che escano dal camice, durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: i copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 37 - Rispetto della normativa

Il servizio dovrà essere svolto secondo quanto disposto dal capitolato speciale e dagli allegati, dal contratto d'appalto, dall'offerta tecnico-economica dell'aggiudicataria e dalla normativa vigente in materia.

L'Aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'Aggiudicataria deve affiggere, nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'Aggiudicataria deve, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne la S.A. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Grotte di Castro deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra la l'aggiudicataria ed i suoi dipendenti.

Art. 38 - Applicazioni contrattuali

L'Aggiudicataria deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto.

In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale.

Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

TITOLO VII – PULIZIA, IGIENE E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Art. 39 - Pulizia, igiene e manutenzione dei locali e delle attrezzature

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Gli interventi di manutenzione ordinaria sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 40 - Sicurezza

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici; le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale; dovranno essere utilizzati solo quelli autorizzati dal Ministero della Sanità e si dovranno preferire, prodotti ecocompatibili.

I detersivi e i sanificanti, previsti per i locali ove avvengono preparazioni alimentari, dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in armadi chiusi e dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dai magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 41 - Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Art. 42 – Rifiuti e derattizzazione

La raccolta, l'imballaggio, il conferimento, lo smaltimento dei rifiuti e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, dovrà essere effettuato secondo le normative vigenti nel territorio Comunale. Sarà a carico dell'aggiudicataria solo quello prodotto nel centro cottura. A tal proposito si fa riferimento al vigente regolamento di igiene urbana che deve essere rispettato in ogni sua parte.

L'Aggiudicataria in qualità di "utente non domestico" all'interno del nuovo servizio di raccolta differenziata dei rifiuti con modalità porta a porta, deve provvedere alla raccolta e conferimento dei rifiuti della proprio centro cottura e dei refettori; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura secondo quanto previsto per Legge.

I rifiuti, all'interno delle aree interne al servizio svolto dall'aggiudicataria, devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti e, nei refettori, in quella di lavaggio delle stoviglie, e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di somministrazione dei cibi.

La raccolta e il conferimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida (scarti alimentari ed organici) e frazione secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, cartone e

cartoni per bevande, contenitori in vetro, imballaggi in plastica e in metallo, lattine, ingombranti, rifiuti indifferenziati, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.

L'Aggiudicataria provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento, secondo i giorni e gli orari prestabiliti per la raccolta porta a porta.

Ogni accordo per un diverso conferimento, va stabilito di concerto tra il Comune di Grotte di Castro e la società di gestione del servizio di raccolta differenziata porta a porta.

L'Aggiudicataria provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento anche per i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese dell'aggiudicataria

Sono a carico dell'aggiudicataria gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione della cucina centralizzata (cucina-bagno-magazzino), con cadenza almeno semestrale.

TITOLO VIII : NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 43 - Valutazione dei rischi

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, l'aggiudicataria deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, la ditta aggiudicataria, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della S.A., oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della S.A. o del personale da questa incaricato.

Art. 44 – D.U.V.R.I. - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

Il D.U.V.R.I. (allegato 9) e' stato redatto in ottemperanza alla Legge n. 123/2007 per promuovere la cooperazione e il coordinamento.

I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

Il D.U.V.R.I. verrà sottoscritto dalle parti all'atto della sottoscrizione del contratto di appalto.

Art. 45 - Impiego di energia elettrica

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma da parte del personale dell'aggiudicataria deve essere assicurato da personale appositamente formato.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 46 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO IX - ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 47 - Assicurazioni e Garanzie

L'Aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni o danni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati o per danni da ingerimento di oggetti estranei contenuti nelle derrate, forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante, a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'aggiudicataria, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'aggiudicataria dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni per furto, incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'aggiudicataria con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O., con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Art. 48 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative al servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'aggiudicataria; la S.A. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono ancora a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Sono a carico dell'aggiudicataria i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali, con la relativa iscrizione a ruolo. L'aggiudicataria dovrà consegnare pertanto alla S.A. copia delle ricevute degli avvenuti smaltimenti.

Art. 49 – Spese contrattuali

La ditta Aggiudicataria assume a proprio carico le spese inerenti alla stipula e alla registrazione del contratto. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, IVA esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria. Se l'impresa aggiudicataria è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs n.460/1997 in quanto ONLUS di diritto.

Art. 50 - Responsabilità

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla S. A. o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'aggiudicataria.

Art. 51 - Comunicazioni diverse della ditta aggiudicataria alla Stazione Appaltante

L'aggiudicataria dovrà fornire, a richiesta, alla S.A., copia delle fatture di tutti i prodotti somministrati nei terminali di consumo, secondo il menù in vigore e copia dei registri di carico e scarico di detti prodotti che dovranno essere tenuti dalla ditta stessa e disponibili per il controllo presso il centro cottura e, a richiesta, fornire copie di tutta la documentazione.

Art. 52 - Cause di forza maggiore

Restano a carico della S.A. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esplicativo, e senza alcuna limitazione, saranno

considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO X - CONTROLLI E FATTURAZIONE

Art. 53 – Controlli

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare, senza preavviso e quando lo ritenga opportuno, verifiche:

- sugli alimenti: su base documentale ed in situ, a campione sulla documentazione fiscale pertinente e secondo le modalità indicate dai CAM – D.M. del 10 marzo 2020;
- sulle eccedenze alimentari: sondaggi relativi alle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze e la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze;
- per la prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei MOCA: presso il centro cottura e il refettorio possono essere verificati a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o in altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali;
- sull'utilizzo dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;
- su pulizia e lavaggio: presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; in caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata dai laboratori accreditati UNI EN ISO 17025;
- sulla formazione: entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicataria deve trasmettere il resoconto della formazione effettuata dal personale e l'elenco dei partecipanti (analoga documentazione dovrà essere trasmessa in caso di nuove assunzioni durante il periodo di affidamento);
- sulla fornitura di derrate alimentari: su base documentale fiscale, verifica fatture e dei documenti di trasporto delle etichette dei prodotti consegnati;
- presso il centro cottura e il refettorio per i controlli sulle modalità di svolgimento del servizio relativamente alla qualità igienica, merceologica e nutrizionale dei cibi forniti anche attraverso l'assaggio delle varie pietanze, redigendo apposite schede o verbali di verifica;
- sulla corrispondenza dei progetti con il programma presentato in sede di offerta.

Art. 54 – Commissione mensa

Il comune di Grotte di Castro, con delibera di Giunta Comunale n. 81 del 26/09/2012, ha disciplinato il funzionamento della "Commissione mensa scolastica", che qui si intende integralmente riportato.

La commissione ha un'importante funzione di raccordo tra l'Amministrazione Comunale e i fruitori del servizio, cioè le famiglie, i docenti e il personale ATA con l'incarico di rappresentare le diverse istanze allo scopo di migliorare il servizio e collaborare alla realizzazione degli obiettivi di qualità per il benessere di tutti i soggetti coinvolti.

I rappresentanti della Commissione Mensa (nominati dalla Giunta Comunale) promuovono e collaborano all'attivazione di progetti ed attività di educazione alimentare ed ambientale.

Essi possono, in accordo con il Comune, effettuare sopralluoghi presso il refettorio ed il centro cottura per le verifiche del caso.

Art. 55 - Fatturazione

La fattura elettronica, redatta secondo le norme fiscali in vigore, dovrà essere intestata al Comune di Grotte di Castro, piazza G. Marconi, 6 – 01025 Grotte di Castro (VT) – C.F. 80012170561 - Codice Destinatario Fatturazione Elettronica: UFTDA8.

Il pagamento del servizio è disposto dal Comune di Grotte di Castro, a seguito di presentazione della fattura debitamente controllata e vistata in ordine alla regolarità e rispondenza formale e fiscale e successivamente al rilascio del D.U.R.C., entro 30 giorni dalla ricezione della stessa.

Nel caso di acquisizione di D.U.R.C. negativo si procederà ai sensi dell'art. 4, comma 2, del D.P.R. 207/2010.

La Stazione appaltante per la liquidazione dell'importo applica il meccanismo della scissione dei pagamenti (c.d. split payment), di cui all'art. 17 ter del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633, introdotto dall'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014 n. 190, pertanto, la fattura elettronica dovrà rispettare tale normativa fiscale.

L'importo sarà versato tramite bonifico bancario o postale sul conto corrente dedicato comunicato dalla Ditta Appaltante nel rispetto dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136.

Art. 56 – Controlli incrociati dei pasti consumati

Gli utenti del servizio mensa e pasti a domicilio, consegnano quotidianamente il titolo che dà loro diritto di usufruire del pasto, precedentemente acquistato presso gli uffici comunali.

Al termine di ogni mese, l'aggiudicataria si impegna a consegnare il rendiconto dei titoli ritirati, compresi dei pasti per il personale docente e che ne abbia diritto, all'ufficio Servizi Scolastici, così da permettere una verifica fra i pasti erogati e quelli fatturati.

Qualora non vi sia riscontro al termine di questa verifica, la S.A. si riserva il diritto di rifiutare le fatture, per mancanza di conformità del servizio erogato, e chiedere spiegazioni e chiarimenti a mezzo posta elettronica.

Se i chiarimenti non sono supportati da motivazioni o autorizzazioni precedenti da parte dell'amministrazione, la S.A. provvede alla liquidazione esclusivamente dei pasti consumati.

Art. 57 - Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la S.A. dovrà essere avvisata con congruo anticipo.

L'aggiudicataria in caso di impossibilità di erogazione del servizio per sciopero del personale o altro, si impegna alla fornitura di un cestino freddo, secondo le garanzie di qualità previste dal presente capitolato.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 58 - Penali

L'aggiudicataria nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate, dai componenti della Commissione Mensa Comunale o da altri operatori preposti o incaricati dalla S.A., inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, essa si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- Euro 1.000,00 per ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione;
- Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
- € 1.000,00 per ogni violazione nel rispetto dell'orario previsto fra preparazione e consegna dei pasti;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo;

- € 1.500,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 1.000,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del numero dei pasti ordinati oppure di diete in bianco o speciali autorizzate senza immediata reintegrazione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione e tecnologia di manipolazione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione;
- € 1.000,00 inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo presentato al momento della stipula del contratto e in riferimento a quanto dichiarato in sede di gara per quel che riguarda gli esami di laboratorio;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale;
- € 1.000,00 per ogni approvvigionamento di derrate alimentari da fornitore diverso da quello indicato in sede di gara;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 500,00 per ritardo di oltre 10 (dieci) minuti nell'erogazione del servizio di sporzionamento dei pasti;
- € 1.600,00 per ogni inosservanza o errore nella somministrazione di diete speciali;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle caratteristiche metodologiche e tecniche del processo produttivo, del piano dei trasporti e del modello organizzativo del servizio (personale) indicati in sede di aggiudicazione;
- € 1.600,00 per ogni violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche e dei prodotti biologici IGP e DOP dichiarati in sede di offerta;
- € 1.000,00 temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati;
- € 5.000,00 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- € 3.000,00 per rinvenimento di parassiti;
- € 3.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate;
- € 3.000,00 rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione mediante lettera inviata con posta certificata;

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'aggiudicataria avrà facoltà di presentare alla S.A. le controdeduzioni, entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione.

Si precederà al recupero della penalità da parte della S.A. mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla S.A. per le eventuali violazioni verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento della S.A. saranno notificate all'aggiudicataria in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, anche sulla base delle segnalazioni delle Commissioni mensa, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

La S.A. può procedere poi nei confronti dell'aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 59 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di gravi inadempienze contrattuali di quanto previsto nel presente Capitolato, il Comune è tenuto a contestare per iscritto le inadempienze stesse assegnando un congruo termine di 15 giorni per la rimozione delle medesime (diffida ad adempiere), entro il quale la concessionaria dovrà uniformarsi agli standard richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali: la contestazione verrà effettuata con lettera con posta elettronica certificata. Trascorso tale termine, qualora la concessionaria non abbia provveduto a sanarle, e trattandosi di inadempienze gravi che pregiudicano la funzionalità dell'attività stessa (come ad esempio l'arbitraria e ingiustificata interruzione del servizio, o gravi violazioni contrattuali che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori o in caso di non ottemperanza da parte del soggetto gestore al complesso degli impegni assunti che si protrae oltre il termine perentorio assegnato dalla stazione appaltante all'appaltatore per porre fine all'inadempimento), il contratto si intende risolto (art.1454 codice civile).

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. (clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;

c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Nelle ipotesi di cui al paragrafo precedente il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

Costituisce altresì grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento ad insindacabile giudizio del Comune di Grotte di Castro, con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 C.C. e relativo diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di uno dei seguenti casi:

- a) Cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica;
- b) In caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della concessionaria;
- c) Inosservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nel presente Capitolato;
- d) Ritardo nell'inizio della gestione del servizio, secondo quanto disposto dal presente Capitolato;
- e) Mancata attuazione del progetto educazione alimentare e rilevazione soddisfazione utente come dichiarato in sede di gara;
- f) Impiego di personale non dipendente dalla Ditta salvo autorizzazioni dell'Amministrazione;
- g) Un episodio accertato di intossicazione o tossificazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) Interruzione non motivata di servizio;

- j) Applicazione di 3 penali per una stessa delle violazioni previste dal presente articolo;
- k) Ulteriore inadempienza della concessionaria dopo la combinazione di numero 6 penalità complessive;
- l) Assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio;
- m) Mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste;
- n) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura ritenute di particolare gravità, ivi incluso il mancato rispetto di quanto previsto per la produzione di pasti biologici;
- o) Violazione del divieto di utilizzazione di prodotti contenenti O.G.M.;
- p) violazioni dell'obbligo previsto dall'art. 34 (mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo).

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante raccomandata A/R, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento. Alla concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della concessionaria.

Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune di Grotte di Castro, il diritto di affidare a terzi la prestazione (dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno della concessionaria inadempiente. Alla concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla concessionaria inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.

La concessione si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.

E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto.

La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione comunale è chiamata a sostenere a causa del mancato o inesatto adempimento della concessionaria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Art. 60 – Controversie e foro competente

L'aggiudicataria non potrà sospendere l'attività né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che il Comune darà, a causa di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti.

In ogni caso la concessionaria si impegna a sollevare l'Amministrazione comunale da qualunque pretesa, azione o molestia, che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali o del presente capitolato, per trascuratezza, negligenza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo sono dedotte dai crediti della Società aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e la concessionaria è competente il Foro di Viterbo.

Art. 61 – Stipula del contratto

L'aggiudicataria si impegna a stipulare il contratto di affidamento, in forma pubblica amministrativa, sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente.

L'aggiudicataria si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune di Grotte di Castro ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere.

Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione.

Art. 62 – Norme di rinvio e rispetto delle leggi e dei regolamenti

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le leggi ed i regolamenti che riguardano la materia.

L'aggiudicataria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente.

La presentazione della domanda da parte dell'operatore economico equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, nonché, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato.

Art. 63 - Protocollo di legalità

Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art.1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitano funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

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

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;

CIG: 930456411E

Schema di domanda e autodichiarazioni sul possesso dei requisiti di cui all’art. 80 del Codice e assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

Al Comune di Grotte di Castro

Il sottoscritto _____

Nato a _____ (_____) il _____

In qualità di * _____

dell’impresa _____

con sede legale in _____ prov. ___ Via _____ C.F. _____

partita IVA _____

posizione INPS _____

posizione INAIL _____

indirizzo mail _____

indirizzo PEC _____

recapito cellulare _____

*(*La dichiarazione deve essere effettuata da un legale rappresentante o da un procuratore speciale. In quest’ultimo caso deve essere fornito dall’impresa la procura speciale da cui trae i poteri di firma, se non emergenti dalla VISURA CCIA)*

CHIEDE

di partecipare alla procedura di gara per l’affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili” del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”; - (CIG)

in forma di: *(barrare la casella d’interesse)*

- Singola
- consorzio ordinario costituito
specificare ruolo _____
- consorzio ordinario costituendo
specificare ruolo _____
- consorzio stabile
- consorzio di cooperative e imprese artigiane
- RTI costituito
specificare ruolo _____

- RTI costituendo
specificare ruolo _____
- aggregazione di imprese di rete
specificare:
 - dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
 - dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
 - dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;
- GEIE costituito
specificare ruolo _____
- GEIE costituendo
specificare ruolo _____

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE

-fornisce **i dati identificativi** (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il **ruolo** di ciascuna impresa (mandante/mandataria, capofila/consorziata)¹

Denominazione e ruolo	ragione sociale, codice fiscale, sede	Descrizione e quota servizio (%)
Mandataria/capogruppo		
Mandante/consorziata		
Mandante/consorziata		
Mandante/consorziata		
Mandante/consorziata		

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio, non ancora costituiti, si impegna a conferire, mandato collettivo speciale con rappresentanza al seguente operatore qualificato come mandatario:

[inserire denominazione mandataria]

In caso di consorzio di cooperative e di imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice degli Appalti

- dichiara che il consorziato/i per il quale concorre alla gara è / sono:

(Indicare i dati identificativi, quali ragione sociale, codice fiscale, sede. In caso di mancata indicazione, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio).

¹ Modificare in base alla tipologia di concorrente.

ai fini della partecipazione alla procedura di gara in epigrafe

ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze amministrative e delle responsabilità penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo decreto ed ai fini della partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio:

DICHIARA ED ATTESTA

<p>A. COMPILARE ANCHE IL MODELLO DGUE ALLEGATO ALLA RDO B. IN CASO DI PARTECIPAZIONE IN FORMA AGGREGATA, OSSERVARE LE DISPOSIZIONI DEL DISCIPLINARE</p>

1. Possesso dei requisiti di ordine generale

- a. che nei propri confronti non sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016;
- b. che, in particolare, non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f- bis) e f-ter) del Codice;
- c. che, in particolare, nei propri confronti e nei confronti degli altri soggetti indicati dal citato art. 80, comma 3², non è stata pronunciata una condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444, per uno dei reati previsti dal citato art. 80, comma 1, lettere a, b, b-bis, c, d, e, f, g;
- d. che, in particolare, nei propri confronti e nei confronti degli altri soggetti indicati dal citato art. 80, comma 3 non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 87, comma 4, del medesimo decreto; resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6

² L'esclusione va disposta se la sentenza o il decreto ovvero la misura interdittiva sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero, nei casi di condanna ad una pena accessoria perpetua, quando questa è stata dichiarata estinta ai sensi dell'articolo 179, settimo comma, del codice penale ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima. Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui all'art. 80, comma 1 del Codice, limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al comma 5 dell'art. 80 del Codice, è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti, fatto salvo quanto previsto dai commi 7, 9, 10 e 10 bis del codice.

settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia. Resta fermo altresì quanto previsto dall'articolo 34-bis, commi 6 e 7, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159;

- e. che nei propri confronti non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della legge 383/2001 e s.m.i.;
- f. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti³.
- g. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del codice dei contratti;
- h. di non essere stato sottoposto a fallimento e di non trovarsi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che non è in corso nei propri confronti un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dagli articoli 110 del Codice dei contratti e 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;
- i. di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;
- j. di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio oppure abbia fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, ovvero abbia omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- k. di non aver dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili; su tali circostanze la stazione appaltante motiva anche con riferimento al tempo trascorso dalla violazione e alla gravità della stessa;
- l. di non aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato;
- m. che la propria partecipazione alla gara non determina situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del Codice, non diversamente risolvibile e non determina una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del Codice che non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- n. che non è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- o. che nella presente procedura di gara e negli affidamenti di subappalti non ha presentato documentazione o dichiarazioni non veritiere,

³ Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostantive al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015, ovvero delle certificazioni rilasciate dagli enti previdenziali di riferimento non aderenti al sistema dello sportello unico previdenziale. L'esclusione non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.

- p. che non risulta 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. Il motivo di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico;
- q. che non risulta iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- r. che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- s. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999 e non essere incorso nei due anni precedenti, nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del d.lgs. 286 del 25.7.1998 in relazione all'art 43 dello stesso Testo Unico per gravi comportamenti ed atti discriminatori
- t. che nei propri confronti non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. i);
- u. che non si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- v. di non aver affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

1.1 Dati identificati dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice – soggetti cessati

- a. Che i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice sono i seguenti:

n.b.

I dati vanno indicati per i seguenti soggetti:

IN CASO DI IMPRESA INDIVIDUALE: titolare e direttore tecnico;

IN CASO DI SOCIETÀ IN NOME COLLETTIVO: soci e direttore tecnico;

IN CASO DI SOCIETÀ IN ACCOMANDITA SEMPLICE: soci accomandatari e del direttore tecnico;

SE SI TRATTA DI 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;

- socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro.

CARICA RICOPERTA	NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	COMUNE DI RESIDENZA

b. ai sensi e per gli effetti dell'art. 80 del Codice, in ordine ai soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta:

(barrare la casella d'interesse)

- non vi sono soggetti cessati dalle cariche;
- sono cessati dalle cariche i seguenti soggetti e indica i seguenti dati identificativi:

CARICA RICOBERTA	NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	CODICE FISCALE	DATA CESSAZIONE

2. Possesso dei requisiti di ordine speciale

di essere in possesso dei requisiti tecnici, di idoneità professionale e di capacità economica richiesti per l'esecuzione della prestazione e, in particolare, DICHIARA:

- a. l'iscrizione alla C.C.I.A.A per idonea attività o iscrizione negli appositi registri per le Cooperative. Per gli operatori economici di altri Stati membri, valgono le iscrizioni richieste dalla legislazione dei rispettivi Paesi comunitari in cui hanno sede

Iscrizione alla Camera di Commercio (o equivalente nel caso di impresa soggetta ad obblighi di iscrizione diversa) per il tipo di attività corrispondente all'oggetto della presente indagine esplorativa	CCIA d'iscrizione	
	Estremi di iscrizione CCIA (numero e data)	
	Forma giuridica	
Domicilio fiscale		
Agenzia delle Entrate competente		

CCNL applicato	
N. di dipendenti impiegati (barrare la casella corrispondente):	<input type="checkbox"/> da 0 a 5 <input type="checkbox"/> da 6 a 15 <input type="checkbox"/> da 16 a 50 <input type="checkbox"/> da 51 a 100 <input type="checkbox"/> oltre 100

In particolare, con riguardo alle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità, ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68 dichiara:

(barrare la casella d'interesse)

- Che l'impresa NON è assoggettata agli obblighi di assunzione di cui alla legge n. 68/99 in quanto occupa un numero di lavoratori inferiore a 15 conteggiati in base ai criteri della suddetta legge;
 - Che l'impresa è assoggettata agli obblighi di assunzione di cui alla legge n. 68/99 in quanto occupa un numero di lavoratori superiori a 15 conteggiati in base ai criteri della suddetta legge.
- b. che presenta l'**IMPEGNO DI UN FIDEIUSSORE** a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'articolo 103 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario (**IMPEGNO ALLEGATO**);
- c. che ha prestato, senza demerito, nell'ultimo triennio, servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura nei confronti dei soggetti pubblici individuati dall'art. 3, comma 1, lettera a) del d.lgs. n. 50/2016.
- Per ogni servizio, indica:

Oggetto	Committente	Importo	Periodo di esecuzione

2.1 Avvalimento dei requisiti

che intende ricorrere all'avvalimento dei seguenti requisiti speciali, con i limiti, le esclusioni e le condizioni di cui all'art. 10 del disciplinare:

REQUISITO	IMPRESA AUSILIARIA

E, tal fine, allega la seguente documentazione:

1. dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice, secondo il modello DGUE, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento.
2. presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima 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.

3. in originale o copia autentica il contratto in virtù del 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 dell'appalto;
4. Passoe dell'impresa ausiliaria.

3. Obblighi di legalità, trasparenza e patto di integrità

- a. di accettare espressamente ed incondizionatamente gli obblighi a tutela della legalità e della trasparenza, obbligandosi a tutto quanto previsto nel Patto di integrità del Comune di Grotte di Castro (VT) approvato con Delibera di Giunta Comunale n.20 del 27/03/2021;
- b. di assumere l'impegno di denunciare ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ad esso formulata prima della presente procedura o nel corso dell'esecuzione della prestazione e, comunque, ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o in fase di esecuzione;
- c. di assumere l'impegno di denunciare immediatamente ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale nei confronti dello stesso, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari;
- d. di essere edotto degli obblighi derivanti dal *Codice di comportamento* adottato dal Comune di Grotte di Castro con Delibera di Giunta Comunale n. 20 del 27/03/2022, reperibile all'indirizzo <https://www.comune.grottedicastro.vt.it/index.php?T1=750&T2=2&T3=0> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice;
- e. di essere consapevole che gli atti relativi alla presente procedura ed all'esecuzione del contratto (quali, a mero titolo esemplificativo, generalità, pagamenti effettuati, tempi di esecuzione, etc.) possono essere oggetto di pubblicazione sul sito del Comune di Grotte di Castro, in quanto soggetti alle disposizioni di cui all'art. 29 del d.lgs. n. 50/2016;
- f. di autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

OPPURE

- di non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice.
- g. di autorizzare il trattamento dei dati raccolti, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della gara e per ottemperare alla normativa in tema di trasparenza delle PA;

4. Obblighi di tracciabilità

- a. di assumere espressamente gli obblighi di tracciabilità ai sensi della l. n. 136/2010;
- b. di rispettare le disposizioni contenute nella legge 190/2012 in materia di prevenzione e repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione nonché gli obblighi di cui all'art. 3 della legge 136/2010 (Piano straordinario contro le mafie), **in materia di tracciabilità dei flussi finanziari**, le cui disposizioni sono vincolanti per tutti i concessionari di finanziamenti pubblici, anche europei, a qualsiasi titolo interessati ai lavori, ai servizi e alle forniture pubbliche;
- c. di essere a conoscenza degli obblighi a proprio carico disposti dalla legge 136/2010 e di prendere atto che in caso di affidamento il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché l'esercizio da parte della Stazione Appaltante della facoltà risolutiva espressa da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SpA.
- d. A tal fine, dichiara:
 - 1) che gli estremi identificativi dei conti correnti "dedicati" ai pagamenti delle prestazioni rese a favore della stazione appaltante sono i seguenti:

-ISTITUTO

-AGENZIA

-C/C IBAN

- 2) che le generalità persone delegate ad operare sui conti indicati sono le seguenti:

Nome e Cognome:

C.F.

Luogo e data di nascita

Residente a _____ in

Nome e Cognome:

C.F.

Luogo e data di nascita

Residente a _____ in

- e. che qualora nel corso del rapporto contrattuale si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati di cui sopra, la ditta si impegna a darne comunicazione al Comune di Grotte di Castro, entro 7 giorni;
- f. di assumere l'impegno a depositare presso la Stazione appaltante i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice, nonché i contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese qualsiasi titolo interessate all'esecuzione dell'appalto ai fini della verifica da parte dei soggetti indicati dell'assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

5. Ulteriori impegni

- a. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del d.lgs. 196/2003, come modificato dal d.lgs.101/2018, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- b. di accettare senza condizione o riserva alcuna l'applicazione della clausola sociale;
- c. di accettare, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione relativa alla presente procedura;
- d. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.P.R. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- e. che l'offerta economica presentata è remunerativa giacché per la sua formulazione si è 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 e le forniture; b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi e delle forniture, sia sulla determinazione della presente procedura;
- f. di essere pienamente edotto che, nel caso di inosservanza di solo una delle sopracitate clausole e nei casi in cui, sulla base delle informazioni acquisite, emergano elementi relativi a tentativi di infiltrazione da parte della criminalità organizzata, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del relativo contratto d'appalto.

Il Legale Rappresentante/procuratore

(data)

Firma digitale



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO
Provincia di Viterbo

Allegato 4

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;
CIG: 930456411E

ELENCO DEL PERSONALE

N. dipendenti	Livello	Orario di lavoro	ORE DI LAVORO SETTIMANALI	Mansione	CCNL
1	IV	P.T.	24	CUOCO DI CUCINA	PUBBLICI ESERCIZI
2	IV	P.T.	24	CUOCO DI CUCINA	PUBBLICI ESERCIZI
3	V	P.T.	12	AIUTO CUOCO	PUBBLICI ESERCIZI

ASL VITERBO

U.O.S.D. SIAN
Il Dirigente Responsabile
Dott.ssa Carmela Mariano

Menu Invernale

	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana	Quinta Settimana
Lunedì	-Risotto alla Parmigiana -Formaggio -Carote Julienne -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta Olio e Parmigiano -Funny Fish -Fagiolini -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta al Tonno -Petto di Pollo -Purè di Patate -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta al Pomodoro -Tacchino Petto -Insalata Mista -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta in Bianco -Frittata con patate e broccoli -Pane -Frutta di Stagione
Martedì	-Farfalle al Ragù -Petto di Pollo -Pisellini -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta al pomodoro -Roast-Beef di Vitello -Bieta -Pane -Frutta di Stagione	- Pasta integrale con piselli -Mozzarella -Insalata Mista -Pane -Frutta di Stagione	-Minestrone di Legumi -Frittata con Prosciutto Cotto -Spinaci -Pane -Frutta di Stagione	-Risotto al Ragù -Bastoncini di merluzzo al forno -Insalata Mista -Pane -Frutta di Stagione
Mercoledì	-Pasta Integrale al Pomodoro -Polpette di bovino -Lenticchie ad Insalata -Pane -Frutta di Stagione	-Zuppa di Farro bio al pomodoro -Frittata di zucchine -Pane -Patate lesse/forno -Frutta di Stagione	-Tortellini al pomodoro -Fesa arrosto di Tacchino -Fagiolini -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta al ragù -Formaggio caciotta -Patate IGP locali -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta Integrale al Pomodoro -Mozzarella -Lenticchie -Pane -Frutta di Stagione
Giovedì	-Minestra di Verdure - Fesa di tacchino -Spinaci -Pane -Frutta di Stagione	-Risotto alla zucca -Coscia di Pollo al Forno -Pisellini -Pane -Frutta di Stagione	-Minestra di Verdure -Polpette di Vitello -Spinaci -Pane -Frutta di Stagione	-Risotto allo Zafferano -Arista -Insalata Mista -Pane -Frutta di Stagione	-Frutta di Stagione -Minestra di Verdure -Petto di Pollo -Bieta -Pane -Frutta di Stagione
Venerdì	-Pasta al pesto -Bastoncini di Pesce -Insalata Mista -Frutta di Stagione	-Minestra di Legumi -Prosciutto crudo/cotto -Insalata Mista -Pane -Frutta di Stagione	-Risotto al ragù -Cotoletta di pesce -Carote Julienne -Pane -Frutta di Stagione	-Pasta al Burro -Pesce Funny Fish -Bieta al Timone -Pane -Frutta di Stagione	-Gnocchi al Ragù - Filletto di Merluzzo al Forno -Fagioli ad insalata -Pane -Frutta di Stagione

Dr. Antonio Rosatelli Biologo Nutrizionista tel. 349.775.447

F. R. S. N. I. P. M. S. 3040X

PIVA 01600500567

ASL VITERBO

U.O.S.D. STAN

Il Dirigente Responsabile
Dott.ssa ~~Campella~~ Mariano**Menù Estivo**

	Prima Settimana	Seconda Settimana	Terza Settimana	Quarta Settimana	Quinta Settimana
Lunedì	- Pasta Pomodoro e Basilico - Mozzarella - Carote Julienne - Pane - Frutta di Stagione - Riso allo Zafferano - Arista - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta Pomodoro e Parmigiano - Nuggets di pesce - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione - Gnocchi al pomodoro - Roast-Beef di Vitello - Bietola all'olio - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta al Pesto - Cotoletta di pollo - Patate lesse/forno - Pane - Frutta di Stagione - Tortellini al pomodoro - Mozzarella - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta al Pomodoro - Arista - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione - Passato di Verdure estivo - Frittata con Prosciutto cotto - Piselli - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta e Zucchine - Polpette di Vitello - Pomodori ad Insalata - Pane - Frutta di Stagione - Insalata di Riso - Funny Fish - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione
Martedì	- Farfalle al Pesto - Fesa di Tacchino - Fagiolini ad Insalata - Pane - Frutta di Stagione	- Insalata di farro BIO - Frittata di zucchine - Patate lesse/forno IGP locali - Pane - Frutta di Stagione - Risotto al ragù - Mozzarella - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta Integrale pomodoro e basilico - Tacchino al forno - Fagiolini - Pane - Frutta di Stagione - Passato di Verdure - Roast-beef vitello - Bietola - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta al Pesto - Stracchino - Patate lesse/forno IGP locali - Pane - Frutta di Stagione - Insalata di Pasta - Fesa di Tacchino - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta pomodoro e salsiccia - Formaggio Caciotta - Lenticchie - Pane - Frutta di Stagione - Pasta Integrale al Pomodoro - Petto di Pollo - Patate lesse/al forno - Pane - Frutta di Stagione
Mercoledì	- Insalata di Riso - Polpette di Carne - Spinaci - Pane - Frutta di Stagione	- Crema di Legumi - Prosciutto crudo/cotto - Insalata Mista - Pane - Frutta di Stagione	- Risotto allo zafferano - Cotoletta di pesce al Limone - Pomodori ad Insalata - Pane - Frutta di Stagione	- Pasta olio e parmigiano - Pesce Al Forno - Pomodori ad insalata - Pane - Frutta di Stagione	- Gnocchi al Ragù - Bastoncini di Merluzzo al Forno - Fagioli ad insalata - Pane - Frutta di Stagione
Giovedì					
Venerdì					

Dr. Antonia Rossetti - *Biologo Nutrizionista* - Tel. 0765/56000E-MAIL: stan@asl.viterbo.it

TEL. 0765/56000

RICETTARIO

Le grammatura riportate nel ricettario son al "crudo" ed al netto degli scarti di lavorazione:

ALIMENTI	MATERNA	PRIMARIA
PANE	40/ 50	50/60
PASTA O RISO (asciutti)	50/60	60/70
PASTA O RISO (minestre)	20/30	30/40
RAVIOLI/ TORTELLINI (asciutti)	50/60	60/70
GNOCCHI	150/180	180/220
PARMIGIANO GRATT.	5	6
OLIO/BURRO (per condire)	5	6
POMODORI PELATI	70	80
TONNO PER PASTA	10	15
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	70	80
LEGUMI (minestra)	20/30	30/40
CARNE BOVINO/SUINO	60/70	70/80
CARNE MACINATA	20/30	30/40
POLLO O TACCHINO (petti)	70/80	80/90
POLLAME CON OSSA	90/100	100/110
PESCE (intero)	80/90	90/100
FILETTO MERLUZZO-LIMANDA-SOGLIOLA	70/80	80/90
POLPETTE PLATESSA	80/90	90/100
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40/50	50/60
FORMAGGI MOLLI(mozzarella,	40/50	50/60
GRANA	30/40	40/50

VERDURA COTTA	120/130	130/140
VERDURA PER MINESTRONE	60/70	70/80
BIETA PER MINESTRONE	20/30	30/40
CAROTE PER MINESTRONE	20/30	30/40
PATATE PER MINESTRONE	20/30	30/40
POMODORI PER MINESTRONE	20/30	30/40
PATATE PER CONTORNI	120/150	150/180
INSALATA VERDE	90/100	100/110
INSALATA DI POMODORI	90/100	100/110
INSALATA DI FINOCCHI	90/100	100/110
FRUTTA DI STAGIONE	150	180
SUCCO DI FRUTTA	125	125
YOGURT	125	125
DESSERT /BUDINO	125	125

PRIMI PIATTI

GNOCCHI AL POMODORO: gnocchi 150 gr (purea di patate, fecola di patate, farina di grano tenero tipo 00, sale, spezie, aromi, farina di riso, acido citrico, acido sorbico) polpa pomodoro 10 gr, carote 15 gr, cipolle 10 gr, sedano 5 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, aromi naturali, sale .

GNOCCHI AL RAGU': gnocchi 150 gr (purea di patate, fecola di patate, farina di grano tenero tipo 00, sale, spezie, aromi, farina di riso, acido citrico, acido sorbico) polpa di pomodoro 10 gr, carne bovina e suina 15 gr, carote 15 gr, cipolle 10 gr, sedano 5 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, aromi naturali, sale.

PASTA AL BURRO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr, burro 10 gr, sale

PASTA ALL'OLIO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, olio ex.vergine d'oliva 10 gr, sale

PASTA AL BURRO E SALVIA: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, burro 10 gr, salvia 5 gr, sale

PASTA AL PESTO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, pesto 20 gr (basilico, olio oliva, olio semi girasole, patate, formaggio grana padano, formaggio pecorino, sale, pinoli, anacardio, correttore acidità ac.lattico, sale

PASTA AL POMODORO E BASILICO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, polpa di pomodoro 15 gr,carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, basilico 5 gr, olio ex. vergine d'oliva 5 gr, sale

PASTA AL POMODORO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, polpa di pomodoro 15 gr,carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, olio ex. vergine d'oliva 5 gr, sale

PASTA AL TONNO: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, polpa di pomodoro 15 gr, tonno in scatola 30 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, olio ex. vergine d'oliva 5 gr, sale

PASTA e ZUCCHINE: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, zucchine 20 gr, parmigiano 5 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

TORTELLINI AL POMODORO: tortellini con pollo e maiale 50/60 gr,, carote 10 gr, sedano 5 gr, cipolla 10 gr, pomodoro 10 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, aromi naturali, sale

INSALATA DI RISO: riso parboiled 60/70 gr,, formaggio edamer 10 gr, prosciutto cotto 10 gr, piselli surgelati 10 gr,carote 10 gr, sedano rapa 5 gr, peperoni all' aceto 5 gr, tonno all' olio d' oliva 10 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

RISOTTO ALLA PARMIGIANA: riso parboiled 60/70 gr,, burro 10 gr, cipolla 10 gr, parmigiano 10 gr, sale

RISO AL POMODORO: riso parboiled 60/70 gr,, polpa di pomodoro 10 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

RISO ALL' OLIO: riso parboiled 60/70 gr,, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

PASTA E FAGIOLI: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, fagioli borlotti surg. 20 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, patate 15 gr, zucchine 15 gr, polpa pomodoro 10 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

MINISTRA DI LEGUMI: pasta di semola di grano duro 30 gr, piselli 15 gr, fagioli borlotti 15 gr, carote 10 gr,cipolle 10 gr, olio ex vergine 5 gr, sale

PASTA E PISELLI: pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, piselli 10 gr, cipolla 10 gr, carote 10 gr, polpa pomodoro 10 gr ,olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

PASTA E PATATE: : pasta di semola di grano duro 60/70 gr,, patate 15 gr, cipolla 10 gr, carote 10 gr, polpa pomodoro 10 gr, olio ex vergine d' oliva 10 gr, sale

PASSATO DI VERDURE E RISO: riso parboiled 30 gr, patate 20 gr, carote 15 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, zucchine 15 gr, fagiolini 20 gr, piselli 15 gr, fagioli borlotti 10 gr, olio ex vergine 5 gr, sale

PASSATO DI VERDURA CON PASTA: pasta di semola di grano duro 30 gr, patate 20 gr, carote 15 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, zucchine 15 gr, fagiolini 15 gr, piselli 10 gr, fagioli borlotti 10 gr, olio ex vergine 5 gr, sale

CREMA DI LEGUMI CON PASTA: pasta di semola di grano duro 30 gr, piselli surg. 20 gr, fagioli borlotti surg. 20 gr., patate 20 gr, cipolla 10 gr, carote 10 gr, olio extravergine d' oliva 5 gr, sale

SECONDI PIATTI

ARISTA DI MAIALE: carne di maiale 60/70 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, aglio 3 gr, salvia 3 gr, rosmarino 3 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr.

ARROSTO DI VITELLO: carne di vitello 60/70 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, aglio 3 gr, salvia 3 gr, rosmarino 3 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr

SPEZZATINO DI VITELLO: carne di vitello 60/70 gr, carote 10 gr, sedano 5 gr, cipolla 10 gr, pomodoro 10 gr, olio ex. Vergine 5 gr, aromi naturali, sale

PETTO DI POLLO : carne di pollo 70/80 gr,, olio ex vergine d' oliva 5 gr, aromi naturali, sale

POLLO AL FORNO: cosce di pollo 70/80 gr,,, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

FESA DI TACCHINO: carne di tacchino 70/80 gr,,, olio ex vergine d' oliva 5 gr, aromi naturali, sale

ARROSTO DI VITELLO: coscia di vitello 60/70 gr, erbe aromatiche, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

SCALOPPINA DI TACCHINO : carne di tacchino 70/80 gr,,,, limone, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

ROAST-BEEF DI VITELLO: carne di vitello 60/70 gr, carote 10 gr, cipolla 10 gr, sedano 5 gr, aglio 3 gr, salvia 3 gr, rosmarino 3 gr,olio ex vergine d' oliva 5 gr

STRACCETTI DI CARNE: carne di vitellone 60/70 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA: carne di vitellone 60/70 gr, burro 5 gr, salvia, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

POLPETTE DI VITELLO AL FORNO: carne di vitello 60/70 gr, pane grattugiato 10 gr, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE: carne di tacchino 70/80 gr, limone, olio ex vergine d'oliva 5 gr, sale

INVOLTINI DI VITELLO BURRO E SALVIA: carne di vitello 60/70 gr, burro 5 gr, salvia 3 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO: surgelati 90 gr, merluzzo (85%) pan grattato,olio vegetale, farina di frumento, amido di patate, sale.

FILETTI DI LIMANDA ALLA MUGNAIA : filetto di limanda 80 gr, farina 5 gr ,limone 5 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI: filetto di merluzzo 80 gr, pane grattugiato 5 gr, sale, olio ex vergine d' oliva 5gr

PESCE AL FORNO: filetto di pesce (platessa,halibut....) 80 gr. olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

FILETTI DI SOGLIOLA AL LIMONE: filetto di sogliola 80 gr, limone 5 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

INVOLTINI DI FILETTI DI LIMANDA: filetto di limanda 80 gr, limone 5 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

FRITTATA CON ZUCCHINE: uova 50 gr, latte 10 gr, zucchine 30 gr, patata 30 gr, sale

FRITTATA CON prosciutto cotto: uova 50 gr, latte 10 gr, prosciutto cotto 20 gr, sale

OMELETTE: uova (75%), prosciutto cotto (12%), formaggio (5%), olio vegetale, sale,

CONTORNI

CAROTE E ZUCCHINE AL VAPORE: carote 60 gr, zucchine 60 gr., olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

CAROTE JULIENNE : carote 100 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

PURE' DI PATATE : patate 80 gr, latte 20 gr, parmigiano 10 gr, sale.

LEGUMI (Lenticchie, Piselli, Fagioli & Fagiolini) ALL'OLIO: legumi 70 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

PATATE LESSE/FORNO: patate 150 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

ZUCCHINE ALL'OLIO: zucchine 130 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

SPINACI ALL'OLIO: spinaci 130 gr, olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale

BIETA ALL'OLIO: bieta 130 gr., olio ex vergine d' oliva 5 gr, sale



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO

Provincia di Viterbo

Allegato 7

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;
CIG: 930456411E

“CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI” DECRETO MINISTERIALE DEL 10 MARZO 2020

REQUISITI DEGLI ALIMENTI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.
- La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organizations* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche o biologiche” o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario della stagionalità allegato al decreto del 10 marzo 2020, o secondo i calendari regionali. Sono ammessi piselli, fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero

delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici” o a marchio DOP o IGP o “prodotti di montagna”.

- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento rurale in libertà (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né pre-fritta, pre-impanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelato o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’all. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (...);
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del SQNZ o pesce da “allevamento in valle”. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e il coregone e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea; non è consentita la somministrazione di pesce ricomposto né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGPO o “di montagna” in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte e yogurt: biologico al 100%;
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della direttiva (UE) n. 201/2001.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici al 100%. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”

- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte- le marmellate e le confetture devono essere biologiche, le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equi e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organization, il World Fair Trade Organization o equivalenti.



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO

Provincia di Viterbo

Allegato 8

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;

CIG: 930456411E

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime da parte dell’appaltatore sono:

- Fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- Completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- Imballaggi integri, senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati eccetera);
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, d’odori e di sapori sgradevoli eccetera);
- Caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile e, più precisamente:

Per ortofrutta	Cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l’esclusione di imballi in plastica a perdere;
Per oli	Vetro verde o scuro (per contenitori superiori a litri due anche acciaio);
Per cereali	Carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti;

Per pasta	Confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;
Per fluidi	Vetro o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak R e simili);

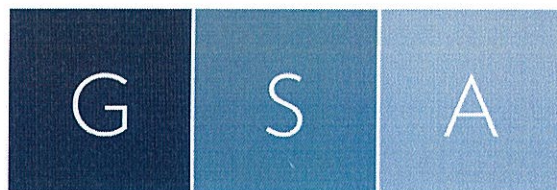
Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

SOSTENZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionaria
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7
SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionaria
Latte pastorizzato in confezioni	Da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero- caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	Da 0 a +4	Panna o crema di latte pastorizzato: +9 Ricotta: +9 Yogurt: +14 Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro e burro congelato (anidro)	Da 1 a +6	Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	Da 0 a +4	/
Carni	Da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	Da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (°C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4

Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno)	Non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli, eccetera)	Superiori a +60
Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	Fra 0 e +4



C O N S U L T I N G

sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro

STRADA CASSIA SUD km 76,00 – 01100 Viterbo
Tel./Fax. 0761.263610
C.F./P.iva 14080191001

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENTI- DUVRI

Art. 26 D.Lgs. 9 Aprile 2008 n° 81 e s.m.i.

COMUNE DI GROTTA DI CASTRO

Piazza G. Marconi, 6
01025 - Grotte di Castro (VT)

Contratto Appalto

SERVIZIO MENSA

FUNZIONE	NOME E COGNOME	FIRMA
Sindaco	Camilli Piero	
RSPP	Scardozzi Giuseppe	
Medico competente	Dott. Bruno Poponi	
RLS		

Data 28/06/2022

ANAGRAFICA COMMITTENTE

DATI AZIENDALI

ENTE	<i>COMUNE DI GROTTI DI CASTRO</i>
SEDE LEGALE	<i>PIAZZA G. MARCONI, 6 GROTTI DI CASTRO</i>
PARTITA IVA	<i>00095730560</i>
CF	<i>00095730560</i>
SEDE OPERATIVA	<i>PIAZZA G. MARCONI, 6 GROTTI DI CASTRO</i>
ATTIVITA' ECONOMICA	<i>Amministrazione comunale, attività amministrativa e servizi annessi alla gestione del Comune</i>
SINDACO	<i>Camilli Piero</i>
RSPP	<i>Scardozi Giuseppe</i>
MEDICO COMPETENTE	<i>Dott. Poponi Bruno</i>
RLS	
ADDETTI PRIMO SOCCORSO	<i>MONACHINO MARIA ASSUNTA, BRINCHI ADELE, COSTA ANNA MARIA E BIANCHI GIORGIO</i>
ADDETTI ANTINCENDIO	<i>MONACHINO MARIA ASSUNTA, BRINCHI ADELE, COSTA ANNA MARIA E BIANCHI GIORGIO</i>

RELAZIONE INTRODUTTIVA

Il presente documento unico di valutazione dei rischi (di seguito denominato DUVRI) è stato redatto dalla stazione appaltante in fase di istruzione della gara d'appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/08.

L'art. 26, comma 1 lettera b, del D.Lgs. 81/08 impone al Datore di lavoro committente di fornire alle Aziende appaltatrici o ai Lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 del D.Lgs. 81/08, inoltre, impone al Datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi da interferenze** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI ha i seguenti obiettivi:

- promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori e informare reciprocamente il committente e l'esecutore in merito a tali misure.

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

Tale valutazione, pertanto, è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'unità produttiva sia a situazioni determinate da altri elementi quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi, sia alle attività appaltate.

A tale scopo sono stati analizzati:

- i rischi immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente;
- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi.

VALIDITA' DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

DEFINIZIONI

Amministrazioni aggiudicatrici, le amministrazioni dello Stato; gli enti pubblici territoriali; gli altri enti pubblici non economici; gli organismi di diritto pubblico; le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da detti soggetti. (art. 3 comma 1, lettere a) D.Lgs.50/2016)

Appalti pubblici, i contratti a titolo oneroso, stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici, aventi per oggetto l'esecuzione di lavori, la fornitura di prodotti e la prestazione di servizi. (art. 3 comma 1, lettere ii) D.Lgs.50/2016)

Appalti pubblici di lavori, i contratti stipulati per iscritto tra una o più stazioni appaltanti e uno o più operatori economici aventi per oggetto:

1. l'esecuzione di lavori relativi a una delle attività di cui all'allegato I;
2. l'esecuzione, oppure la progettazione esecutiva e l'esecuzione di un'opera;
3. la realizzazione, con qualsiasi mezzo, di un'opera corrispondente alle esigenze specificate dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore che esercita un'influenza determinante sul tipo o sulla progettazione dell'opera. (art. 3 comma 1, lettere ll) D.Lgs.50/2016)

Candidato, un operatore economico che ha sollecitato un invito o è stato invitato a partecipare a una procedura ristretta, a una procedura competitiva con negoziazione, a una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, a un dialogo competitivo o a un partenariato per l'innovazione o ad una procedura per l'aggiudicazione di una concessione. (art. 3 comma 1, lettere bb) D.Lgs.50/2016)

Centrale di committenza, un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore che forniscono attività di centralizzazione delle committenze e, se del caso, attività di committenza ausiliarie. (art. 3 comma 1, lettere i) D.Lgs.50/2016)

Concessionario, un operatore economico cui è stata affidata o aggiudicata una concessione. (art. 3 comma 1, lettere q) D.Lgs.50/2016)

Concessione di lavori, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano l'esecuzione di lavori ad uno o più operatori economici riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire le opere oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione delle opere. (art. 3 comma 1, lettere uu) D.Lgs.50/2016)

Concessione di servizi, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi. (art. 3 comma 1, lettere vv) D.Lgs.50/2016)

Consorzio, i consorzi previsti dall'ordinamento, con o senza personalità giuridica. (art. 3 comma 1, lettere v) D.Lgs.50/2016)

Contratti o contratti pubblici, i contratti di appalto o di concessione aventi per oggetto l'acquisizione di servizi o di forniture, ovvero l'esecuzione di opere o lavori, posti in essere dalle stazioni appaltanti. (art. 3 comma 1, lettere dd) D.Lgs.50/2016).

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo.

		Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	--	--

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Enti aggiudicatori:

- amministrazioni aggiudicatrici o imprese pubbliche che svolgono una delle attività di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016;
- pur non essendo amministrazioni aggiudicatrici né imprese pubbliche, esercitano una o più attività tra quelle di cui agli articoli da 115 a 121 del D.Lgs.50/2016 e operano in virtù di diritti speciali o esclusivi concessi loro dall'autorità competente;
- enti che svolgono una delle attività di cui all'allegato II del D.Lgs.50/2016 ed aggiudicano una concessione per lo svolgimento di una di tali attività, quali:
- le amministrazioni dello Stato, gli enti pubblici territoriali, gli organismi di diritto pubblico o le associazioni, unioni, consorzi, comunque denominati, costituiti da uno o più di tali soggetti;
- le imprese pubbliche, imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:
 - 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
 - 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
 - 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;
- gli enti operanti sulla base di diritti speciali o esclusivi ai fini dell'esercizio di una o più delle attività di cui all'allegato II. Gli enti cui sono stati conferiti diritti speciali o esclusivi mediante una procedura in cui sia stata assicurata adeguata pubblicità e in cui il conferimento di tali diritti si basi su criteri obiettivi non costituiscono «enti aggiudicatori».

Imprese pubbliche, le imprese sulle quali le amministrazioni aggiudicatrici possono esercitare, direttamente o indirettamente, un'influenza dominante o perché ne sono proprietarie, o perché vi hanno una partecipazione finanziaria, o in virtù delle norme che disciplinano dette imprese. L'influenza dominante è presunta quando le amministrazioni aggiudicatrici, direttamente o indirettamente, riguardo all'impresa, alternativamente o cumulativamente:

- 1) detengono la maggioranza del capitale sottoscritto;
- 2) controllano la maggioranza dei voti cui danno diritto le azioni emesse dall'impresa;
- 3) possono designare più della metà dei membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'impresa;

Lavori, le attività di costruzione, demolizione, recupero, ristrutturazione urbanistica ed edilizia, sostituzione, restauro, manutenzione di opere. (art. 3 comma 1, lettere nn) D.Lgs.50/2016)

Lavori complessi, i lavori che superano la soglia di 15 milioni di euro e sono caratterizzati da particolare complessità in relazione alla tipologia delle opere, all'utilizzo di materiali e componenti innovativi, alla esecuzione in luoghi che presentano difficoltà logistiche o particolari problematiche geotecniche, idrauliche, geologiche e ambientali. (art. 3 comma 1, lettere oo) D.Lgs.50/2016)

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

Lotto funzionale, uno specifico oggetto di appalto da aggiudicare anche con separata ed autonoma procedura, ovvero parti di un lavoro o servizio generale la cui progettazione e realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti;

cc) «offerente», l'operatore economico che ha presentato un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere qq) D.Lgs.50/2016)

Opera, il risultato di un insieme di lavori, che di per sè espliciti una funzione economica o tecnica. Le opere comprendono sia quelle che sono il risultato di un insieme di lavori edilizi o di genio civile, sia quelle di difesa

		Documento Unico Valutazione dei Rischi Interferenti Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
--	--	---

e di presidio ambientale, di presidio agronomico e forestale, paesaggistica e di ingegneria naturalistica. (art. 3 comma 1, lettere pp) D.Lgs.50/2016).

Procedure di affidamento e affidamento, l'affidamento di lavori, servizi o forniture o incarichi di progettazione mediante appalto; l'affidamento di lavori o servizi mediante concessione; l'affidamento di concorsi di progettazione e di concorsi di idee. (art. 3 comma 1, lettere rrr) D.Lgs.50/2016).

Procedure aperte, le procedure di affidamento in cui ogni operatore economico interessato può presentare un'offerta. (art. 3 comma 1, lettere sss) D.Lgs.50/2016).

Procedure ristrette, le procedure di affidamento alle quali ogni operatore economico può chiedere di partecipare e in cui possono presentare un'offerta soltanto gli operatori economici invitati dalle stazioni appaltanti, con le modalità stabilite dal presente codice. (art. 3 comma 1, lettere tt) D.Lgs.50/2016).

Procedure negoziate, le procedure di affidamento in cui le stazioni appaltanti consultano gli operatori economici da loro scelti e negoziano con uno o più di essi le condizioni dell'appalto. (art. 3 comma 1, lettere uu) D.Lgs.50/2016).

Raggruppamento temporaneo, un insieme di imprenditori, o fornitori, o prestatori di servizi, costituito, anche mediante scrittura privata, allo scopo di partecipare alla procedura di affidamento di uno specifico contratto pubblico, mediante presentazione di una unica offerta. (art. 3 comma 1, lettere u) D.Lgs.50/2016).

INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Per tutte le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare le aziende esterne e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, si rimanda al Documento di valutazione dei rischi (DVR) elaborato dall'azienda committente.

MISURE GENERALI E COMPORTAMENTI DA ADOTTARE

Oltre alle misure di coordinamento e cooperazione, espressamente indicate nella sezione specifica del presente documento, durante lo svolgimento delle attività lavorative da parte dell'appaltatore, dovranno essere sempre osservate le seguenti misure.

DI ORDINE GENERALE

Appaltatori

- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi attrezzatura o sostanza di proprietà dell'Azienda se non espressamente autorizzato. Il personale esterno è tenuto ad utilizzare esclusivamente il proprio materiale (macchine, attrezzature, utensili) che deve essere rispondente alle norme antinfortunistiche ed adeguatamente identificato. L'uso di tale materiale deve essere consentito solo a personale addetto ed adeguatamente addestrato.
- Le attrezzature proprie utilizzate dall'azienda esterna o dai lavoratori autonomi devono essere conformi alle norme in vigore e tutte le sostanze eventualmente utilizzate devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate.
- Nell'ambito dello svolgimento delle attività, il personale esterno occupato deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.
- Prima dell'inizio dei lavori di contratto, l'appaltatore comunica i nominativi del personale impiegato per il compimento di quanto previsto nel contratto d'appalto stesso, dichiarando di avere impartito ai lavoratori la formazione specifica prevista nel presente documento.

Azienda Committente ed Appaltatori

- Si provvede alla immediata comunicazione di rischi non previsti nel presente DUVRI e che si manifestino in situazioni particolari o transitorie.

VIE DI FUGA ED USCITE DI SICUREZZA

Appaltatori

- Le imprese o i lavoratori autonomi che intervengono negli edifici aziendali prendono obbligatoriamente visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di lavoro interessato ed al servizio di prevenzione e protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento dei propri lavori.
- L'appaltatore prende visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve, inoltre, essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi del D.Lgs. 81/08 nell'ambito delle sedi dove si interviene.

Azienda Committente ed Appaltatore

- I mezzi di estinzione sono sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.
- I corridoi e le vie di fuga sono mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sempre sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei.

APPARECCHI ELETTRICI E COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA

Azienda Committente

- La protezione contro i contatti diretti con elementi in tensione e contatti indiretti determinati da condizioni di guasto è assicurata dalla realizzazione degli impianti a regola d'arte e con la prescritta dichiarazione di conformità.

- Tutte le fonti di pericolo risultano adeguatamente segnalate con idonea cartellonistica.



Appaltatore

- L'appaltatore utilizza componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizza l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fa uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni.
- E' vietato attivare linee elettriche volanti senza aver verificato lo stato dei cavi e senza aver avvisato il personale preposto dell'Azienda.
- E' vietato effettuare allacciamenti provvisori di apparecchiature elettriche alle linee di alimentazione.
- E' vietato utilizzare, nei lavori in luoghi bagnati o molto umidi e nei lavori a contatto o entro grandi masse metalliche, utensili elettrici portatili a tensione superiore a 50 V verso terra.

INTERRUZIONI ALLE FORNITURE DI ENERGIA ELETTRICA, GAS, ACQUA

Azienda Committente ed Appaltatore

- Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, sono sempre concordate con i Datori di lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene.
- Le manovre di erogazione/interruzione sono sempre eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.

IMPIANTO ANTINCENDIO

- Fermo restando la verifica costante dei mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non è possibile apportare modifiche se queste non sono preventivamente autorizzate dagli Uffici competenti.

Azienda Committente

La protezione contro gli incendi è assicurata da:

4. Mezzi di estinzione presenti ed efficienti.
5. Istruzioni impartite per iscritto al personale.
6. Procedure scritte da tenere in caso d'incendio

Appaltatore

Ai lavoratori è vietato:

1. Fumare
2. Effettuare operazioni che possano dar luogo a scintille (molatura saldatura, ecc.) a meno che non siano state espressamente autorizzate

SOVRACCARICHI SUI SOLAI

Appaltatore

- L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi/magazzini ecc.), deve essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato. Questi certifica per iscritto al competente servizio prevenzione e protezione aziendale l' idoneità statica dell'intervento.



EMERGENZA IN CASO DI SVERSAMENTO DI SOSTANZE PERICOLOSE

Azienda Committente ed Appaltatore

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide:

- arieggiare il locale ovvero la zona;
- utilizzare, secondo le istruzioni, i kit di assorbimento, che devono essere presenti nella attrezzatura di lavoro qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente;
- comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite "schede di sicurezza", che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la continua consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI SCIVOLOSE O BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

Azienda Committente ed Appaltatore

- Sia l'Azienda committente che gli appaltatori devono segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e, quindi, a rischio scivolamento.
- Analogamente, sono segnalati eventuali pavimenti non stabili ed antisdrucchiolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.



- Quando il pavimento dei posti di lavoro e di quelli di passaggio si mantiene bagnato e non è possibile provvedere diversamente, i lavoratori sono forniti di idonee calzature impermeabili.

SEGNALETICA DI SICUREZZA

Azienda Committente

- E' predisposta idonea segnaletica di sicurezza (orizzontale e/o verticale) allo scopo di informare il personale presente in azienda integrata idoneamente sugli eventuali rischi derivanti dalle interferenze lavorative oggetto del presente DUVRI.



Appaltatore

- In caso di sopravvenuto rischio non previsto e di tipo transitorio, l'azienda esterna deve dare immediata comunicazione al servizio di prevenzione e protezione del Committente per l'adozione di idonee misure di sicurezza o apposizione di idonea segnaletica.

POLVERI E FIBRE DERIVANTI DA LAVORAZIONI

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso in cui un'attività lavorativa preveda lo svilupparsi di polveri, occorre operare con massima cautela installando aspiratori o segregando gli spazi con teli/barriere. Tali attività devono essere programmate e, salvo cause di forza maggiore (in tal caso devono essere prese misure atte a informare e tutelare le persone presenti), le stesse sono svolte in assenza di terzi sul luogo di lavoro.
- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti.
- Per lavorazioni, in orari non coincidenti con quelli dei dipendenti della sede, che lascino negli ambienti di lavoro residui di polveri o altro, occorre, comunque, che effettuare un'adeguata rimozione e pulizia prima dell'inizio dell'attività dei dipendenti.

USO DI AGENTI CHIMICI VERNICIANTI, DETERGENTI, ECC.

Azienda Committente ed Appaltatore

- L'impiego di agenti chimici da parte di Aziende che operino negli edifici deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulla scheda di sicurezza (scheda che deve essere presente in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro, del Referente del Contratto e dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale).
- Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, devono essere programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
- E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
- L'appaltatore operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo devono essere abbandonati negli edifici rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro/servizio.

- Deve essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.

FIAMME LIBERE

Appaltatore

Le attrezzature da lavoro utilizzate devono essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avviene nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Le attività lavorative che comportano l'impiego di fiamme libere sono sempre precedute da:

- verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento;
- accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio;
- verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento;
- conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Azienda Committente ed Appaltatore

Il Datore di lavoro dell'Azienda Committente e delle Imprese appaltatrici/Lavoratori autonomi coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

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

Azienda Committente

Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento innanzitutto mediante l'elaborazione del presente documento unico di valutazione dei rischi nel quale sono state indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

VERBALE DI SOPRALLUOGO PRELIMINARE CONGIUNTO

Azienda Committente ed Appaltatore

Preliminarmente alla stipula del contratto ed in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il Datore di lavoro dell'Azienda Committente (o un suo Dirigente delegato) o il Lavoratore autonomo promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'Appaltatore, del "**Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento**" presso ciascuna sede oggetto dell'appalto stesso.

Il verbale, è sottoscritto dal Datore di lavoro dell'Azienda Committente, dal Responsabile della sede e dal Datore di Lavoro della Azienda Appaltatrice o dal Lavoratore autonomo.

I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedure di sicurezza (individuata per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in

uno o più “**Verbali di Coordinamento in corso d’opera**”, predisposti a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione dell’Azienda Committente e sottoscritti da tutte le Aziende Appaltatrici di volta in volta interessate.

Il “Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento” e gli eventuali successivi “Verbali di Coordinamento in corso d’opera” costituiscono parte integrante del presente DUVRI , che verrà custodito, in copia originale, agli atti del Servizio di Prevenzione e Protezione.

INFORMAZIONE AI LAVORATORI SULLE INTERFERENZE

Azienda Committente ed Appaltatore

- Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative e che comportino (*anche se temporaneamente*) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l’eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.
- Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell’intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.
- Qualora i lavoratori avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori da parte dell’azienda appaltatrice esterna (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il Servizio di Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività aziendali.

Analoga informazione andrà fornita ai lavoratori dell’azienda appaltatrice esterna nel caso in cui le attività lavorative debbano avvenire in ambienti che comportano (anche se temporaneamente) elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, ecc.

Azienda Committente

L’attività di informazione e formazione verrà effettuata mediante incontri con i lavoratori nell’ambito dei quali si provvederà a consegnare al personale interessato copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

Appaltatore

I dipendenti dell’Azienda appaltatrice esterna dovranno essere debitamente informati e formati sui rischi relativi allo svolgimento delle loro mansioni, sui possibili danni e sulle conseguenti misure di prevenzione e protezione e sulle modalità di coordinamento in caso di lavori simultanei ed interferenti. Anche ai lavoratori dell’Azienda appaltatrice verrà consegnata copia delle istruzioni relative alle specifiche problematiche legate alle interferenze oggetto del presente **DUVRI**.

ALLARME, EMERGENZA, EVACUAZIONE DEL PERSONALE

Appaltatore

In caso di allarme

- avvisare immediatamente il personale dell’Azienda descrivendo l’accaduto (il ns. personale si comporterà come se avesse lui stesso individuato il pericolo facendo attivare lo stato di allarme);
- se addestrati, collaborare con il personale interno intervenendo con i mezzi mobili messi a disposizione.

In caso di emergenza

- interrompere il lavoro, rimuovere le attrezzature in uso (scale, veicoli, etc.) che potrebbero creare intralcio;

- mettere in sicurezza le attrezzature potenzialmente pericolose (bombole, solventi, etc.).

In caso di evacuazione

- convergere ordinatamente nel punto di raccolta;
- attendere in attesa del cessato allarme.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Azienda Committente

- L'azienda ha effettuato la valutazione dei rischi residui che non possono essere evitati con altri mezzi. A seguito di tale analisi sono stati messi a disposizione degli addetti idonei DPI ed è stato fatto obbligo d'utilizzo.

Appaltatore

- Il personale dell'azienda esterna/il lavoratore autonomo deve essere dotato dei D.P.I. eventualmente previsti per lo svolgimento della propria mansione.
- E' cura della stessa azienda esterna vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

Azienda Committente ed Appaltatore

- Eventuali DPI aggiuntivi (rispetto a quelli già previsti per lo svolgimento delle attività lavorative) sono stati evidenziati nella specifica sezione
- E' cura delle aziende vigilare sull'effettivo utilizzo dei D.P.I. da parte del proprio personale.

PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI

COMPITI E PROCEDURE GENERALI

All'interno dell'organizzazione sono sempre presenti gli addetti al primo soccorso, alla prevenzione incendi ed alla evacuazione. E' esposta, inoltre, una tabella ben visibile riportante almeno i seguenti numeri telefonici:

- Vigili del Fuoco
- Pronto soccorso
- Ospedale
- Vigili Urbani
- Carabinieri
- Polizia

In situazione di emergenza (incendio, infortunio, calamità), il lavoratore chiama l'addetto all'emergenza che si attiva secondo le indicazioni sotto riportate. Solo in assenza dell'addetto all'emergenza, al lavoratore è consentito attivare la procedura sotto elencata.

CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI

In caso d'incendio

- Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà: indirizzo e telefono dell'azienda, informazioni sull'incendio.
- Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.
- Attendere i soccorsi esterni al di fuori dell'azienda.

In caso d'infortunio o malore

- Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118.
- Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà: cognome e nome, indirizzo, n. telefonico ed eventuale percorso per arrivarci, tipo di incidente: descrizione sintetica della situazione, numero dei feriti, ecc.
- Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono: potrebbe essere necessario richiamarvi.

REGOLE COMPORTAMENTALI

- Seguire i consigli dell'operatore della Centrale Operativa 118.
- Osservare bene quanto sta accadendo per poterlo riferire.
- Prestare attenzione ad eventuali fonti di pericolo (rischio di incendio, etc.).
- Incoraggiare e rassicurare il paziente.
- Inviare, se del caso, una persona ad attendere l'ambulanza in un luogo facilmente individuabile.
- Assicurarsi che il percorso per l'accesso della lettiga sia libero da ostacoli.

DATI GENERALI CONTRATTO

Oggetto del contratto	Servizio mensa e distribuzione pasti
------------------------------	--------------------------------------

AZIENDA APPALTATRICE

Ragione sociale	Datore di lavoro	RSPP

RUOLO DELLA SICUREZZA	NOMINE
RLS	
Medico Competente	

Elenco lavoratori	Mansione

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO

- Preparazione e somministrazione pasti presso la mensa comunale all'interno del refettorio della scuola; distribuzione pasti a domicilio tramite mezzo comunale

LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DELLE LAVORAZIONI

Le attività si svolgono principalmente nei seguenti luoghi di lavoro appartenenti all'azienda committente:

l'attività viene svolta all'interno della mensa scolastica in via _____ ed è così suddivisa:

- Zona cucina
- Servizi igienici
- Zona mensa
- Zona dispensa
- Ripostiglio

LAVORAZIONI APPALTATE

Di seguito, sono elencate le lavorazioni oggetto del contratto ed i relativi luoghi ove le stesse vengono eseguite:

LAVORAZIONI	LUOGHI COMMITTENTE
Preparazione pasti	Mensa scolastica
Somministrazione pasti	Refettorio
Distribuzione pasti a domicilio	Rete stradale

DESCRIZIONE LUOGHI DI LAVORO

Zona magazzino:

- Un congelatore a vasca;
- Un armadio doppio scomparto in acciaio inox;
- Due scaffalature a tre ripiani in acciaio inox;
- 2 euro pallet in pvc.

Servizi igienici:

- Bagno antibagno: materiale monouso (carta, sapone), lavello a comando a pedale;
- N. 3 armadietti a doppio scomparto in materiale lavabile e sanificabile

Zona cottura:

- N. 3 frigoriferi verticali con scomparto surgelatore;
- N. 1 cappa di aspirazione
- N.1 piano cottura a 6 fuochi
- 2 forni termoventilati elettrici
- 2 condizionatori
- 1 cutter
- 1 lavello a due vasche comando a pedale
- 3 ripiani di lavoro in acciaio inox
- 1 lavastoviglie con caricamento detersivo a ciclo chiuso.
- 1 stereo
- 1 scaldabagno
- 1 estintore a CO2 da 3kg
- Utensili e attrezzature manuali

Deposito con la conservazione di attrezzature, prodotti per le pulizie e contenitori rifiuti;

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

La individuazione dei RISCHI DA INTERFERENZA è' relativa all'acquisizione delle informazioni sulle attività previste in appalto che saranno eseguite nei luoghi di lavoro del committente e nel recepimento del documento di valutazione dei rischi specifici della *Azienda appaltatrice*, in modo da individuare eventuali attrezzature o sostanze pericolose impiegate o particolari lavorazioni che potrebbero generare pericoli in caso di interferenza con altre lavorazioni; la pianificazione temporale, la individuazione dei soggetti interferenti e l'esplicitazione dei rischi che potrebbero essere generati dalla interferenza di più lavorazioni contemporanee.

RISCHI DA INTERFERENZA CONSIDERATI

Sono stati considerati rischi da interferenza, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- i RISCHI derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di lavoratori appartenenti ad Aziende diverse, compresi i lavoratori dell'Azienda committente;
- i RISCHI indotti o immessi nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni eseguite dagli Appaltatori;
- i RISCHI già esistenti nel luogo di lavoro del Committente, ove è previsto che debbano operare gli Appaltatori, ma ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'Appaltatore;
- i RISCHI derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.

Lavorazioni del DUVRI

Al fine di identificare tutte le possibili interferenze, sono state analizzate sia le lavorazioni appaltate, oggetto del contratto, sia le lavorazioni effettuate da altri esecutori o relative ad altri contratti. Nelle sezioni a seguire, infatti, sono riportate le lavorazioni considerate e i luoghi di lavoro (del committente) in cui vengono eseguite, distinte in funzione della tipologia di esecutore.

Lavorazioni APPALTATORE

Di seguito, sono elencate le lavorazioni oggetto del contratto ed i relativi luoghi ove le stesse vengono eseguite:

- Preparazione pasti presso la mensa scolastica;
- somministrazione pasti presso il refettorio della scuola;
- distribuzione pasti a domicilio tramite mezzo comunale.

Il personale impiegato avrà le seguenti mansioni:

n.1 cuoco

n.2 aiuto cuoco

ELENCO DEI RISCHI INTERFERENTI

I rischi interferenti risultanti dalla valutazione del contratto sono elencati, di seguito, mediante classificazione della categoria e della natura.

RISCHI PER LA SICUREZZA	<ul style="list-style-type: none">• <i>Caduta di materiale dall'alto</i>• <i>Fiamme ed esplosioni</i>• <i>Inciampo, cadute in piano</i>• <i>Punture</i>• <i>Scivolamenti</i>• <i>Tagli</i>• <i>Urti e compressioni</i>• <i>Elettrocuzione</i>
RISCHI PER LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none">• <i>Microclima</i>
RISCHI PER SICUREZZA E LA SALUTE	<ul style="list-style-type: none">• <i>Ergonomia</i>• <i>MMC - Sollevamento e trasporto</i>• <i>MMC - Spinta e traino</i>

GESTIONE INTERFERENZE

Di seguito, sono riportati i rischi interferenti, l'eventuale fonte e le relative misure di coordinamento e cooperazione.

CESOIAMENTO

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 -Medio

Rischio interferenza

CADUTA DI MATERIALE DALL'ALTO

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 -Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- Prestare al massima attenzione quando si lavora o si transita in zone esposte a rischio di caduta di materiale dall'alto.
- Apporre ove necessario apposita segnaletica di sicurezza.
- Gli utensili portatili (se presenti) devono essere fissati in maniera sicura al corpo dell'operatore quando questi si sposta nella zona di lavorazione.

Rischio interferenza

FIAMME ED ESPLOSIONI

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6-Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- Nei lavori effettuati in presenza di materiali, sostanze o prodotti infiammabili, esplosivi o combustibili, devono essere adottate le misure atte ad impedire i rischi conseguenti. In particolare:
 - le attrezzature e gli impianti devono essere di tipo idoneo all'ambiente in cui si deve operare;
 - le macchine, i motori e le fonti di calore eventualmente preesistenti negli ambienti devono essere tenute inattive; gli impianti elettrici preesistenti devono essere messi fuori tensione;
 - non devono essere contemporaneamente eseguiti altri lavori suscettibili di innescare esplosioni od incendi, né introdotte fiamme libere o corpi caldi;
 - gli addetti devono portare calzature ed indumenti che non consentano l'accumulo di cariche elettrostatiche o la produzione di scintille e devono astenersi dal fumare;
 - nelle immediate vicinanze devono essere predisposti estintori idonei per la classe di incendio prevedibile;
 - all'ingresso degli ambienti o alla periferie delle zone interessate dai lavori devono essere poste scritte e segnali ricordanti il pericolo.

Rischio interferenza

PUNTURE

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- Deve essere evitato il contatto del corpo dell'operatore con elementi taglienti o pungenti o in ogni modo capaci di procurare lesioni.
- Tutti gli organi lavoratori delle apparecchiature devono essere protetti contro i contatti accidentali.
- Effettuare sempre una presa salda degli arnesi che si maneggiano.
Indossare sempre i DPI prescritti.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



Categoria: Protezione mani e braccia
Tipologia: Guanti agenti fisici
Rif. norm.: EN 388
Denominazione: Guanti per rischi meccanici

Rischio interferenza

MMC - SOLLEVAMENTO E TRASPORTO

Entità:	Rischio accettabile
---------	---------------------

MISURE DI PREVENZIONE

- La movimentazione manuale dei carichi deve essere ridotta al minimo e razionalizzata al fine di non richiedere un eccessivo sforzo fisico del personale addetto.
- L'approvvigionamento dei materiali e delle attrezzature deve essere effettuato il più possibile con impianti/attrezzature di sollevamento e di trasporto.
- I carichi da movimentare devono essere facilmente afferrabili e non devono presentare caratteristiche tali da provocare lesioni al corpo dell'operatore.
- Gli operai addetti alla movimentazione dei carichi devono essere in numero adeguato rispetto all'entità ed alle caratteristiche dei carichi.

Rischio interferenza

MICROCLIMA

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

Per Temperature fredde

- Adottare turni di lavoro per diminuire il tempo di esposizione.
- Indossare un abbigliamento idoneo a mantenere la giusta temperatura corporea e, in situazioni estreme, utilizzare Dispositivi di Protezione Individuale adeguati, prestando particolare attenzione alla difesa di mani, piedi e testa più sensibili al freddo.

Per lavori al chiuso:

- I lavoratori devono disporre di aria salubre in quantità sufficiente.
- L'eventuale impianto di aerazione deve essere sempre mantenuto efficiente e si devono evitare correnti d'aria fastidiose.
- La temperatura dei locali di lavoro dev'essere adeguata all'organismo umano durante il tempo di lavoro, tenuto conto dei metodi di lavoro applicati e degli sforzi fisici imposti ai lavoratori.
- Nei locali utilizzati dai lavoratori deve essere mantenuta la temperatura più confortevole e più stabile possibile in relazione alle circostanze.

Rischio interferenza

INCIAMPO, CADUTE IN PIANO

Probabilità di accadimento:	3 - Probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	9 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- I pavimenti ed i passaggi sono controllati periodicamente per eliminare eventuali inconvenienti riscontrati.
- Sono stati opportunamente segnalati gli ostacoli che non possono essere eliminati.
- Tutti i luoghi di lavoro e di transito sono mantenuti sgombri ed ordinati.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



Categoria: Protezione piedi e gambe
Tipologia: Calzature basse
Rif. norm.: UNI EN ISO 20345
Denominazione: Scarpa S1

Rischio interferenza

URTI E COMPRESSIONI

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- Ai lavoratori viene ripetuto di non effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con le macchine in moto.
- Le attrezzature sono correttamente disposte allo scopo di non ridurre gli spazi di lavoro, al fine di prevenire traumi da urti, facilitare i movimenti e non intralciare le manovre necessarie in caso di emergenza.
- Per gli addetti è posto l'obbligo di assicurarsi, prima di utilizzare mezzi con organi in movimento, che tutti

i lavoratori ed eventuali altre persone presenti, siano visibili e a distanza di sicurezza. In caso di non completa visibilità, viene predisposto un lavoratore addetto in grado di segnalare che la manovra o l'attivazione può essere effettuata in condizione di sicurezza ed in grado di interrompere la movimentazione in caso di pericolo.

- Sono scelte idonee calzature antinfortunistiche.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



Categoria: Protezione mani e braccia
Tipologia: Guanti agenti fisici
Rif. norm.: EN 388
Denominazione: Guanti per rischi meccanici

Rischio interferenza

MMC - SPINTA E TRAINO

Classe di Rischio:	0
Entità:	Accettabile

Sia la forza iniziale, sia la forza di mantenimento, applicate effettivamente dal lavoratore, non superano i valori massimi accettabili.

MISURE DI PREVENZIONE

- E' vietato provare a spingere o tirare gravi se non preventivamente utilizzati da un preposto.
- I lavoratori sono correttamente informati circa le buone pratiche di lavoro per la movimentazione dei carichi.

Rischio interferenza

TAGLI

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- Il personale ha l'obbligo di riporre gli oggetti taglienti in appositi contenitori dopo il loro utilizzo.
- L'uso delle taglierine manuali avviene con la dovuta accortezza al fine di evitare di tagliarsi.

Rischio interferenza

ERGONOMIA

Classe di Rischio:	Medio
--------------------	-------

MISURE DI PREVENZIONE

- Distribuire il carico di lavoro su più gruppi muscolari possibili, in modo da evitare il sovraccarico dei gruppi muscolari più piccoli.
- Periodica informazione degli addetti sui rischi della loro mansione e formazione sia nell'assumere atteggiamenti e/o abitudini di vita e di lavoro adatte a proteggere la schiena e le altre articolazioni, sia nello svolgere utili esercizi di rilassamento, stiramento e rinforzo muscolare.

Rischio interferenza

SCIVOLAMENTI

Probabilità di accadimento:	3 - Probabile
Gravità del danno:	2 - Modesto
Entità:	6 - Medio

MISURE DI PREVENZIONE

- I locali hanno le superfici dei pavimenti, delle pareti, dei soffitti tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene
- I pavimenti dei locali sono fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi
- I pavimenti ed i passaggi sono controllati periodicamente per eliminare eventuali inconvenienti riscontrati.
- Tutti i luoghi di lavoro e di transito sono mantenuti sgombri ed ordinati.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE



Categoria: Protezione piedi e gambe
Tipologia: Calzature basse
Rif. norm.: UNI EN ISO 20345
Denominazione: Scarpa S1

Rischio interferenza

ELETTROCUZIONE

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

- Controllare gli attrezzi, macchinari e gli impianti prima dell'uso.
- Non sovraccaricare le prese; non staccare i cavi in modo improvviso e forzato.
- Non lasciare cavi e fili su zone di passaggio.
- Non effettuare interventi di propria iniziativa, ma chiamare personale specializzato

Rischio interferenza

STRESS LAVORO CORRELATO

Probabilità di accadimento:	2 - Poco probabile
Gravità del danno:	3 - Grave
Entità:	6 - Medio

- Rischio dello svilupparsi di stress lavoro correlato per il contatto con il pubblico in caso di vendita diretta.

PREMESSA

L'art. 26, comma 1 lettera a, del D.Lgs. 81/08 impone al Committente l'obbligo di verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori, ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

Per ottemperare al dettato normativo è stato elaborato il presente documento contenente i punti di controllo relativi alla verifica di **idoneità tecnico-professionale** dell'appaltatore o di altre tipologie di verifica ritenute opportune (informazione e formazione lavoratori, requisiti per lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento).

PUNTI DI VERIFICA

1 - Verifica requisiti imprese

CAPITOLO

1 - L'impresa è iscritta regolarmente alla C.C.I.A.A. con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto.
Allegato XVII D.Lgs. 81/08

Esito:

2 - L'impresa ha esibito il Documento di valutazione dei rischi, di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs.81/08 o l'autocertificazione, di cui all'articolo 29, comma 5 del D.Lgs.81/08.
Allegato XVII D.Lgs.81/08

Esito:

3 - L'impresa ha esibito il documento unico di regolarità contributiva di cui al D.M. 24 ottobre 2007 o , in caso di appalto pubblico, la dichiarazione sostitutiva attestante la regolarità della sua posizione rispetto agli istituti assicurativi.
D. Lgs. 81 art. 90 comma 9 lettera a) - Allegato XVII

Esito:

4 - L'impresa ha presentato dichiarazione attestante di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 81/08.
Allegato XVII D.Lgs. 81/08

Esito:

5 - L'impresa applica integralmente le vigenti disposizioni in materia di valutazione dei rischi, sorveglianza sanitaria e misure di gestione delle emergenze.
art. 2 DPR 177/11

Esito:

CONCLUSIONI

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.):

- è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08;
- è soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero renderlo superato.

La valutazione dei rischi di cui al presente documento è stata eseguita dal Datore di lavoro committente, come previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08.

AZIENDA APPALTANTE (Committente)

Figure	Nominativo	Firma
Sindaco	Camilli Piero	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	Scardozi Giuseppe	

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante, ciascun appaltatore dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente D.U.V.R.I. e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Azienda	Datore di lavoro	Firma

Grotte di Castro, 28/06/2022



COMUNE DI GROTTI DI CASTRO
Provincia di Viterbo

Allegato 10

AVVISO

OGGETTO: GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A DOMICILIO PER PERSONE FRAGILI PER IL PERIODO 2022/2023 E 2023/2024, INCLUSI I MESI ESTIVI PER I PASTI A DOMICILIO”
CIG: 930456411E

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Vista la Determina n. 217 del 02/07/2022 di approvazione della procedura di gara,

RENDE NOTO QUANTO SEGUE

E’ indetta una procedura di gara aperta, ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs. N. 50/2016 – “Codice dei contratti pubblici”, per l’affidamento del “Servizio di refezione scolastica e servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili del Comune di Grotte di Castro (VT) per il periodo 2022/2023 e 2023/2024 – inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio”;

Art. 1 – Oggetto dell’affidamento

Il servizio oggetto dell’affidamento è organizzato in un unico lotto, poichè l’esigenza di coordinare i diversi operatori economici per i lotti rischierebbe di pregiudicare la corretta esecuzione dell’appalto.

Oggetto dell’affidamento è il servizio di refezione scolastica e il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio per persone fragili residenti nel Comune di Grotte di Castro.

Art. 2 – Criterio di aggiudicazione

L’appalto sarà affidato ai sensi dell’art. 95 comma 3 all’Offerta economicamente più vantaggiosa con una percentuale del 70% relativo all’offerta tecnica e del 30% relativo all’offerta economica.

Art. 3 – Durata dell’affidamento e importo a base di gara

La durata dell’affidamento è pari a n. 2 (due) anni scolastici, 2022/2023 e 2023/2024, inclusi i mesi estivi per i pasti a domicilio.

L’importo relativo all’appalto è pari ad € 140.250,00 esclusa iva e costi per la sicurezza pari ad € 2.000,00.

L’appalto è finanziato con risorse economiche comunali.

Art. 4 – Modalità e termini di partecipazione

E' possibile accedere alle procedure di gara attraverso il portale del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione di consip spa, accessibile al sito www.acquistiinretepat.it ed, in particolare agli OE iscritti al bando specifico "Servizi – Ristorazione collettiva".

E' obbligatorio, ai fini della presentazione dell'offerta economica, effettuare il sopralluogo dei locali.

Gli operatori economici possono presentare le loro offerte sul portale MEPA entro e non oltre le ore ----- del -----.

Non saranno prese in considerazione offerte presentate al di fuori della procedura telematica.

Art. 5 - Responsabile unico del Procedimento

Il Responsabile unico del procedimento è il Responsabile del Servizio Finanziario, Piero Camilli.

Per informazioni è possibile contattare il numero 0763/798002 int. 7 email: comunegrottedicastro@legalmail.it

Per chiarimenti relativi alla procedura, si deve far riferimento alla sezione "Chiarimenti" presente sul MEPA.

Non saranno accolte richieste di chiarimenti in altra forma.

SI RIMANDA AGLI ATTI DI GARA PER TUTTE LE ULTERIORI INFORMAZIONI.

Grotte di Castro,

Il Responsabile del Servizio Finanziario
Piero Camilli