



CITTA' DI ROVATO
(PROVINCIA DI BRESCIA)

Determinazione n. 494

del 17 giugno 2022

**SETTORE - UFFICIO PUBBLICA ASSISTENZA
SCOLASTICI ED ATTIVITA' LUDICO RICREATIVE**

OGGETTO: *Determinazione a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica ed assistenziale a ridotto impatto ambientale – (CIG n. 9208275CE8)*

Il Dirigente/Funziionario delegato

Visti:

- *gli artt. 107 e 109 del D.Lgs. 267 del 18/8/2000, Testo Unico degli Enti Locali;*
- *l'art. 67 dello Statuto Comunale, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 14 del 11/04/1994;*
- *l'art. 13 del vigente Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi;*
- *il vigente Regolamento di Contabilità, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 4 del 30/01/2017 e modificato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 49 del 08/11/2018;*
- *il decreto sindacale n. 8 del 21/12/2021 di nomina dei Responsabili di Area e di Settore dal 01/01/2022 al 31/12/2022;*
- *la deliberazione del Consiglio Comunale n. 74 del 23/12/2021 di approvazione del Bilancio di Previsione 2022 - 2024;*
- *la deliberazione della Giunta Comunale n. 274 del 27/12/2021 con la quale è stato approvato il P.E.G. per il triennio 2022 – 2024 e sono stati affidati i capitoli di spesa ai responsabili dei servizi ai sensi dell'art. 169 del D.Lgs. n. 267/2000 – TUEL;*

Considerato che:

- *il citato P.E.G. assegna in gestione al sottoscritto i capitoli n. 14232/1 e n. 20433/4 che presentano la necessaria disponibilità per gli adempimenti di cui all'art. 13 del regolamento comunale di contabilità;*
- *dal 2016 la contabilità armonizzata ex D.Lgs. n. 118/2011 e s.m.i. ha una funzione autorizzatoria per tutti i Comuni;*

Richiamato l'allegato 1 al D.P.C.M. del 28/12/2011 in forza del quale l'impegno è imputato nell'esercizio finanziario in cui l'obbligazione passiva viene a scadenza;

Premesso che attualmente il servizio di ristorazione scolastica è gestito mediante contratto d'appalto del 25.10.2018 rep. n. 1685, affidato alla ditta SERCAR Ristorazione Collettiva S.p.a., con sede in Alzano Lombardo in Viale Piave n. 55 e che il relativo contratto risulta essere in scadenza alla fine dell'anno scolastico 2021/2022;

Richiamati, in ordine al radicamento in capo al precedente Ente della competenza all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, i seguenti atti normativi:

- *la Legge Regionale n. 19 del 06 agosto 2007, recante "Norme sul sistema educativo di istruzione e formazione della Regione Lombardia", con particolare riferimento all'art. 7;*
- *il Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 63, recante "effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera f), della legge 13 luglio 2015, n. 107", con particolare riferimento all'art. 2, c. 1, lett. b);*

Ritenuto pertanto di dover provvedere all'allestimento delle procedure ad evidenza pubblica per garantire la continuità del servizio per gli anni scolastici venturi, in coerenza con la programmazione dei servizi approvata con deliberazione della Giunta Comunale n. 106 del 16/05/2022 CUI n. S00450610175202200003);

Visto il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante "Codice dei Contratti Pubblici", di seguito denominato per brevità "Codice";

Vista la Legge 11 settembre 2020, n. 120, di conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali", d'ora in poi DL Semplificazioni);

Verificato che il servizio di ristorazione scolastica non risulta compreso:

- *nelle convenzioni attive stipulate da "CONSIP S.p.A.;*
- *nelle categorie merceologiche di cui all'art. 1 comma 7 del D.L. 95/2012, convertito in Legge 135/2012 e, pertanto, non è soggetto alla disciplina ivi prescritta;*

Dato atto che il servizio in argomento è ricompreso nell'allegato IX del Codice e che troveranno applicazione nella procedura le disposizioni di cui all'art. 142, comma 5-sexies (in funzione del rinvio ad esso operato dal comma 5-nonies del medesimo articolo, secondo il quale le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter al 5-octies si applicano ai servizi di cui all'articolo 144, ovvero quelli relativi alla ristorazione), nonché gli articoli che verranno espressamente richiamati in auto-vincolo dalla disciplina di gara, il tutto nel rispetto dei principi generali di matrice eurocomunitaria, e ciò indipendentemente dal fatto che il valore stimato dell'appalto sia superiore alle soglie indicate dall'art. 35 del Codice;

Visto l'art. 216, decimo comma, del Codice, secondo il quale "fino alla data di entrata in vigore del sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti di cui all'articolo 38, i requisiti di qualificazione sono soddisfatti mediante l'iscrizione all'anagrafe di cui all'articolo 33-ter del decreto-legge 18 ottobre 2012, n. 179, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221;

Dato atto che questa stazione appaltante risulta essere iscritta all'anagrafe di cui al precedente capoverso e che, pertanto, non ricorrono gli obblighi di possesso della qualificazione o di avvalimento di una centrale di committenza o di aggregazione con una o più stazioni appaltanti aventi la necessaria qualifica, ai sensi dell'articolo 37, comma 3, del Codice, disciplina peraltro prorogata dal DL Semplificazioni;

Dato atto che:

- *la durata dell'appalto è di tre anni solari, con decorrenza stimata dal mese di settembre 2022;*
- *il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 1.125.208,50, ai quali si aggiungono € 475,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;*
- *la stazione appaltante si riserva la facoltà:*
 - *di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 1.125.208,50, oltre € 475,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;*
 - *di disporre, nei limiti del 20% del valore contrattuale di cui sopra sommato a quello del rinnovo, delle opzioni di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo, ovvero per la richiesta di materiale biodegradabile e compostabile, ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario (valore opzione € 450.083,40);*

- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c. 11 del Codice, per un valore stimato di € 187.534,75 (computata su base semestrale, ipotizzandola sia per la ristorazione scolastica che per quella domiciliare);
- il valore stimato dell'appalto, comprensivo dunque delle opzioni meramente eventuali, è pari a € 2.888.985,15 oltre iva di Legge;

Appurato dunque che il presente affidamento ha valore stimato superiore rispetto alla soglia comunitaria prevista dall'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice, come novellate dal "Regolamento Delegato UE) 2021/1952 della Commissione del 10 novembre 2021", sicché è necessario procedere mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del Codice;

Visti i seguenti documenti:

- Bando di gara
- Disciplinare di gara
- Progetto di servizio
- Capitolato prestazionale;
- Schema di contratto;
- DUVRI
- All. A) DGUE
- All. B) Offerta Economica

e ritenuto di procedere alla loro approvazione.

Precisato che l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a), con i seguenti aggregati di valutazione: offerta tecnica punti 80/100; offerta economica punti 20/100. Dopo diverse simulazioni di scenario, la scelta della formula matematica per l'attribuzione dei punteggi economici è ricaduta sulla cd. "formula quadratica" (coefficiente 0,2), già prevista dalle Linee Guida n. 2 approvate dall'Anac e recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa", la quale è risultata preferibile rispetto alle formule inversamente proporzionale e ad interpolazione lineare lineare (impossibilità di attribuire l'intero range di punteggio vs eccessiva valorizzazione dell'elemento prezzo), frutto di precisa scelta discrezionale della Stazione Appaltante nel bilanciamento degli interessi coinvolti nell'ambito di un servizio delicato e rivolto ad una fascia debole della popolazione;

Precisato altresì che la scadenza per il termine di presentazione dell'offerta è inferiore rispetto al termine minimo previsto dall'art. 60 del Codice, in virtù dell'incombente scadenza del vigente contratto e della necessità di erogare il servizio senza soluzioni di continuità. Detto timing è ad ogni modo legittimato dall'art. 8 del DL Semplificazioni, che generalizza lo stato di urgenza in ragione dell'emergenza pandemica in corso senza necessità di specifiche motivazioni;

Visto l'art. 31 del Codice rubricato "Ruolo e funzioni del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni" che attribuisce al RUP, in possesso dei requisiti professionali, specifici compiti nelle fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione.

Precisato che il suddetto art. 31 al comma 5 rinvia a linee guida ANAC la fissazione dell'importo massimo e della tipologia di lavori, servizi e forniture per le quali il RUP può coincidere con il progettista o il direttore dell'esecuzione.

Richiamate le Linee guida n. 3, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni», approvate dal Consiglio dell'ANAC con deliberazione n. 1096 del 26 ottobre 2016 e le successive modifiche ed integrazioni;

Richiamato nel particolare il paragrafo 10.2, il quale statuisce che il RUP debba essere soggetto diverso dal direttore dell'esecuzione se l'affidamento supera la soglia di € 500.000;

Rilevata quindi la necessità di individuare un Direttore dell'Esecuzione non coincidente con la figura del RUP, e ritenuto di rinviare a successivo atto la relativa nomina;

Ritenuto di aver ottemperato al combinato disposto di cui agli artt. 192 del D.Lgs. 267/2000 e dell'art. 32 comma 2 del Codice in tema di determinazione a contrattare, poiché il presente atto, unitamente ai relativi allegati, contiene tutte le informazioni ivi previste;

Visto l'art. 1, comma 67, della legge 23/12/2005 n. 266, richiamato dall'art. 213, c. 12 del Codice, il quale dispone che l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.V.C.P.), ai fini della copertura dei costi relativi al proprio funzionamento, determina annualmente l'ammontare delle contribuzioni dovute dai soggetti, pubblici e privati, sottoposti alla propria vigilanza, nonché le relative modalità di riscossione. Secondo quanto stabilito dall'A.N.A.C., delibera n. 830 del 21 dicembre 2021, recante "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2022" (GU Serie Generale n. 64 del 17/03/2022), in relazione alla presente procedura aperta ed al suo valore stimato, deve essere corrisposto all'A.N.A.C. medesima un contributo pari a € 600,00;

determina

- 1) di richiamare le premesse quali parti integranti e sostanziali del determinato;*
- 2) di autorizzare la contrattazione per l'affidamento del servizio in oggetto mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 60 e 142, del Codice;*
- 3) di approvare i seguenti documenti, allegati alla presente determinazione a formarne parte integrante e sostanziale:*
 - Bando di gara;*
 - Disciplinare di gara;*
 - Progetto di servizio;*
 - Capitolato prestazionale;*
 - Schema di contratto;*
 - DUVRI;*
 - All. A) DGUE;*
 - All. B) Offerta Economica;*
- 4) di disporre la pubblicazione del bando sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea, nonché sulla piattaforma ANAC, sull'Osservatorio Regionale e sul profilo committente, forme ritenute idonee a garantire la conoscibilità degli atti, considerato che le pubblicazioni telematiche sono ormai quelle più funzionali per lo scopo;*
- 5) di dare atto che per il presente procedimento sono stati assegnati i seguenti codici:*
 - codice CUI n. S00450610175202200003 - programma biennale degli acquisti di beni e servizi 2022-2023;*
 - codice CPV 55523100-3 - servizi di ristorazione, Regolamento (CE) del 28 novembre 2007 n. 213;*
 - codice C.I.G. n. 9208275CE8 ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010 sulla tracciabilità, rilasciato dal sistema Simog di Anac;*
- 6) di prenotare la spesa oggetto della presente determinazione dando atto che si provvederà all'assunzione dell'impegno di spesa ai capitoli 14232/1 e 20433/4 che presentano, sul triennio 2022/2024, la necessaria disponibilità, considerato che si prevede, tenuto conto dei tempi della procedura di gara, l'inizio dell'appalto alla data del 1° settembre 2022*
- 7) di dare atto che la somma di € 600,00 quale contributo all'Autorità di Vigilanza sui Lavori Pubblici risulta già impegnata al capitolo n. 11670/2 "Tassa Autorità di Vigilanza per appalto lavori pubblici", imp. 1159/2022 del Bilancio di Previsione 2022 - 2024;*
- 8) di trasmettere copia della presente determinazione all'ufficio economato e di autorizzare l'ufficio economato alla liquidazione del contributo di gara pari ad € 600,00 a favore dell'A.N.A.C.;*
- 9) di dare atto che, ai sensi del comma 8 dell'art. 183 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. – TUEL, tenuto conto del comma 823 dell'art. 1 della Legge n. 145/2018, il programma dei conseguenti*

pagamenti dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa del bilancio;

10) di dare atto che la presente determinazione, unitamente agli allegati, dovrà essere pubblicata all'Albo Pretorio on line del Comune;

11) di dare atto che la presente determinazione:

- è esecutiva al momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, nel caso comporti impegno di spesa;*
- va comunicata, per conoscenza, al Sindaco per il tramite del Segretario Comunale;*
- va inserita nel fascicolo delle determinazioni, tenuto presso l'Ufficio Segreteria.*

*Il Dirigente/Funziario delegato
ANDREIS ANNALISA
(firmato digitalmente)*

Determinazione n. 494 del 17 giugno 2022



Servizi sociali e altri servizi specifici – Appalti pubblici

Bando di gara

Servizi

Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) **Denominazione e indirizzi**

Denominazione ufficiale: COMUNE DI ROVATO

Città: ROVATO

Codice NUTS: ITC47 Brescia

Paese: Italia

Persona di contatto: Annalisa Andreis

E-mail: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <https://www.comune.rovato.bs.it/>

I.3) **Comunicazione**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <https://www.comune.rovato.bs.it/>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica: <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/>

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice**

Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività**

Istruzione

Sezione II: Oggetto

II.1) **Entità dell'appalto**

II.1.1) **Denominazione:**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

II.1.2) **Codice CPV principale**

55523100 Servizi di mensa scolastica

II.1.3) **Tipo di appalto**

Servizi

II.1.4) **Breve descrizione:**

i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale, e comprende in sintesi i seguenti servizi:

- Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi e scodellare presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate, nonché presso il domicilio dei

fruttori della ristorazione assistenziale, agli indirizzi che verranno resi noti all'aggiudicatario in fase di avvio del servizio;

- Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati, nonché dei contenitori impiegati per il servizio di ristorazione assistenziale.

Il tutto come meglio indicato nel capitolato prestazionale.

II.1.5) Valore totale stimato

Valore, IVA esclusa: 2 888 985,15 EUR

II.1.6) Informazioni relative ai lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

II.2) Descrizione

II.2.3) Luogo di esecuzione

Codice NUTS: ITC47 Brescia

Luogo principale di esecuzione:

Comune di Rovato

II.2.4) Descrizione dell'appalto:

Cfr. 1080II.1.4) Breve descrizione

II.2.6) Valore stimato

Valore, IVA esclusa: 1 125 683,50 EUR

II.2.7) Durata del contratto d'appalto o dell'accordo quadro

Durata in mesi: 36

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

II.2.14) Informazioni complementari

l'importo di cui al punto "II.1.5) Valore totale stimato" è comprensivo delle opzioni previste dal disciplinare

l'importo di cui al punto "II.2.6) Valore stimato" si riferisce al primo triennio, al netto delle opzioni.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.4) Norme e criteri oggettivi di partecipazione

Elenco e breve descrizione delle norme e dei criteri:

Si rinvia al disciplinare di gara

III.2) Condizioni relative al contratto d'appalto

III.2.2) Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto:

Messa a disposizione di un centro cottura, nei termini di cui alla documentazione di gara, alla quale si rinvia.

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Forma della procedura

Procedura aperta

IV.1.3) Informazioni relative all'accordo quadro

IV.1.10) Norme nazionali applicabili alla procedura:

IV.1.11) Caratteristiche principali della procedura di aggiudicazione:

Offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità prezzo, sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara

IV.2) **Informazioni di carattere amministrativo**

IV.2.2) **Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione / Termine per la ricezione delle manifestazioni di interesse**

Data: XX/XX/2022

Oralocale:09:00

IV.2.4) **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:**

Italiano

Sezione VI: Altre informazioni

VI.2) **Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici**

Si farà ricorso all'ordinazione elettronica Sarà accettata la fatturazione elettronica

VI.3) **Informazioni complementari:**

Si rinvia alla documentazione di gara ed alla determina a contrarre n. xx/2022

VI.4) **Procedure di ricorso**

VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: TAR LOMBARDIA, SEZ. STACCATA DI BRESCIA

Città: BRESCIA

Paese: Italia

Indirizzo Internet: <https://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministrativo-regionale-per-la-lombardia-brescia>

VI.4.3) **Procedure di ricorso**

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi:

1. Ai sensi del combinato disposto degli articoli 119, comma 1, lettera a), e 120 del decreto legislativo n. 104 del 2010, contro i provvedimenti che l'operatore economico ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) della Lombardia, sezione staccata di Brescia, come segue:

a) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni alla Stazione appaltante e ad almeno uno dei controinteressati, e depositato entro i successivi 15 (quindici) giorni;

b) il termine per la notificazione del ricorso decorre:

- dalla data di pubblicazione del bando di gara, per cause che ostano alla partecipazione;

- dalla conoscenza del provvedimento di esclusione, se presentato contro l'esclusione;

- dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione, resa nota con le modalità previste dall'ordinamento, se presentato contro l'aggiudicazione.

VI.5) **Data di spedizione del presente avviso:**



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

DISCIPLINARE DI GARA/NORME INTEGRATIVE AL BANDO	
Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016	
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	
CIG 9208275CE8	

PREMESSE	4
CAPO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 1. OGGETTO DEL CONTRATTO.....	5
ART. 2. VALORE E DURATA DELL'APPALTO.....	5
ART. 3. IMPORTI A BASE D'ASTA	5
CAPO 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	7
ART. 4. SOGGETTI AMMESSI	7
ART. 5. RTI, CONSORZI E DIVIETO DI PARTECIPAZIONE PLURIMA	7
ART. 6. REQUISITI DI ORDINE GENERALE.....	8
6.1. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER PROVVEDIMENTI DI NATURA PENALE (ARTICOLO 80, COMMA 1, DEL CODICE).....	8
6.2. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER SANZIONI ANTIMAFIA (ARTICOLO 80, COMMA 2, DEL CODICE)	9
6.3. PERSONE FISICHE DESTINATARIE DEI PROVVEDIMENTI OSTATIVI (ARTICOLO 80, COMMA 3, DEL CODICE).....	9
6.4. MOTIVI DI ESCLUSIONE PER OMESSI PAGAMENTI (ARTICOLO 80, COMMA 4, DEL CODICE)	11
6.5. ULTERIORI MOTIVI DI ESCLUSIONE (ARTICOLO 80, COMMA 5, LETTERE A), B), C), C-BIS), C-TER), D), E), DEL CODICE)	11
6.6. ULTERIORI MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI DALLA NORMATIVA NAZIONALE (ARTICOLO 80, COMMA 5, LETTERE F), F-BIS, F-TER, G), H), I), L), M), DEL CODICE)	12
6.7. MOTIVO DI ESCLUSIONE PER PASSAGGIO DALL'IMPIEGO PUBBLICO ALL'ATTIVITÀ PRIVATA (ART. 53 COMMA 16-TER DEL D.LGS. N. 165 DEL 2001).....	13
ART. 7. REQUISITI SPECIALI.....	14
7.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (CONDIZIONI DICHIARATE ALLA PARTE IV, SEZIONE A, DEL DGUE)	14
7.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA (CONDIZIONI DICHIARATE ALLA PARTE IV, SEZIONE B, DEL DGUE)	14
7.2.1. COMPROVA DEL POSSESSO DEL REQUISITO	14
7.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICO PROFESSIONALE (CONDIZIONI DICHIARATE ALLA PARTE IV, SEZIONE C, DEL DGUE)	14
7.3.1. COMPROVA DEL POSSESSO DEL REQUISITO	14

ART. 8. SISTEMA DI GARANZIA DELLA QUALITÀ (CONDIZIONI DICHIARATE ALLA PARTE IV, SEZIONE D, DEL DGUE).....	15
ART. 9. POSSESSO DEI REQUISITI PER OPERATORI ECONOMICI A IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI.....	15
9.1. INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.	15
9.2. INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE, IMPRESE ARTIGIANE E CONSORZI STABILI.....	15
ART. 10. AVVALIMENTO (CONDIZIONI DICHIARATE ALLA PARTE II, SEZIONE C, DEL DGUE).....	16
ART. 11. SUBAPPALTO (CONDIZIONI DA DICHIARARE ALLA PARTE II, SEZIONE D, DEL DGUE)	18
<u>CAPO 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA.....</u>	19
ART. 12. ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ	19
ART. 13. PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E TERMINI	19
ART. 14. SOTTOSCRIZIONE DEGLI ATTI.....	20
14.1. REGOLE DI UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA	20
14.2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA IN CASO DI R.T.I.	21
<u>CAPO 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....</u>	23
ART. 15. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (STEP 1 – BUSTA A).....	23
15.1. A) DICHIARAZIONI IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI.....	23
15.2. B) GARANZIA PROVVISORIA E IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE.....	24
15.3. C) CONTRIBUTO ANAC	25
15.4. D) PASSOE.....	25
15.5. E) PROCURA (CAMPO NON OBBLIGATORIO)	25
15.6. F) DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALL’AVVALIMENTO (CAMPO NON OBBLIGATORIO)	26
15.7. G) ATTI RELATIVI AL R.T.I O CONSORZIO (CAMPO NON OBBLIGATORIO).....	26
15.8. H) CERTIFICAZIONI AI FINI DELLA COMPROVA DEI REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA (CAMPO NON OBBLIGATORIO)	26
<u>CAPO 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA.....</u>	27
ART. 16. DOCUMENTAZIONE TECNICA (STEP 2 – BUSTA B).....	27
<u>CAPO 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA</u>	28
ART. 17. DOCUMENTAZIONE ECONOMICA (STEP 3 – BUSTA C).....	28
<u>CAPO 7 – INVIO DELL’OFFERTA</u>	29
ART. 18. INVIO DEFINITIVO DELL’OFFERTA.....	29
<u>CAPO 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE.....</u>	30
ART. 19. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	30
19.1. PUNTEGGIO TECNICO (PTEC).....	30
19.2. PUNTEGGIO ECONOMICO (PEECO).....	34

<u>CAPO 9 – FASE DI GARA</u>	36
ART. 20. DISCIPLINA GENERALE DELLE SEDUTE.....	36
ART. 21. VERIFICA DEI PLICHI DIGITALI E APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	36
21.1. CAUSE DI ESCLUSIONE RELATIVE A REQUISITI O ALTRE CLAUSOLE ESSENZIALI.....	36
21.2. SOCCORSO ISTRUTTORIO	37
21.3. PROCEDIMENTO RELATIVO AL SOCCORSO ISTRUTTORIO	37
ART. 22. APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA	38
22.1. LA COMMISSIONE GIUDICATRICE	38
22.2. CAUSE DI ESCLUSIONE IN FASE DI ESAME DELLA «DOCUMENTAZIONE TECNICA».....	38
ART. 23. APERTURA BUSTA DELLA DOCUMENTAZIONE ECONOMICA E FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA	38
23.1. CAUSE DI ESCLUSIONE IN FASE DI ESAME DELLA «DOCUMENTAZIONE ECONOMICA».....	39
ART. 24. VERIFICA DI EVENTUALI OFFERTE ANOMALE	39
<u>CAPO 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE</u>	40
ART. 25. PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE	40
ART. 26. AGGIUDICAZIONE	40
ART. 27. CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI.....	40
ART. 28. CONSEGUENZE GIURIDICHE DELL'AGGIUDICAZIONE	40
ART. 29. ADEMPIMENTI POSTERIORI ALL'AGGIUDICAZIONE	40
<u>CAPO 11 – STIPULA DEL CONTRATTO</u>	42
ART. 30. CONDIZIONI E ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO.....	42
ART. 31. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	42
<u>CAPO 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI</u>	43
ART. 32. COMUNICAZIONI AGLI OPERATORI ECONOMICI.....	43
ART. 33. QUESITI, ACQUISIZIONE DELLE INFORMAZIONI E DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE	43
ART. 34. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO	43
ART. 35. ACCESSO AGLI ATTI.....	44
35.1. EVENTUALI LIMITAZIONI ALL'ACCESSO AGLI ATTI.....	44
ART. 36. CONTROVERSIE	44
36.1. PROCEDURE DI RICORSO IN MATERIA DI SCELTA DEL CONTRAENTE	44
36.2. CONTROVERSIE IN MATERIA CONTRATTUALE	44
ART. 37. SUPPLENTE	44
ART. 38. RISERVA DI AGGIUDICAZIONE	45
ART. 39. ALTRE DISPOSIZIONI E INFORMAZIONI.....	45
39.1. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (INFORMATIVA).....	45
39.2. ALLEGATI.....	46

PREMESSE

Il presente documento, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, disciplina la partecipazione alla gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (di seguito anche solo “Codice”) indetta dal Comune di Rovato.

L'affidamento in oggetto è disposto con la determinazione a contrarre richiamata nel bando, e avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Codice.

Trattandosi di procedura relativa a servizio rientrante nella fattispecie di cui all'art. 142, comma 5-ter del Codice, non è fatta applicazione integrale del Codice stesso, e le regole della procedura saranno conformi a quanto in detto articolo espressamente previsto, nonché ai principi generali governanti la disciplina degli appalti pubblici, ed a tutte le ulteriori disposizioni richiamate in auto-vincolo nei documenti di gara. In caso di discordanza tra disposizioni codicistiche, pur se richiamate, ed il contenuto generale o specifico del presente atto, prevarrà quest'ultimo.

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico, denominato “Sintel” (di seguito per brevità anche solo “Piattaforma” e/o “Sintel”), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente sul portale dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti “ARIA”, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni. Le modalità tecniche per l'utilizzo di Sintel sono contenute nel documento “Modalità Tecniche utilizzo Piattaforma “Sintel”, facente parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di gara, anche se non materialmente allegato, ove sono descritte in particolare le informazioni riguardanti la Piattaforma di Intermediazione telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla presente procedura, la registrazione alla Piattaforma e la forma delle comunicazioni da utilizzare per la presente procedura (cfr. <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali>).

La documentazione ufficiale di gara è in formato elettronico, firmata digitalmente, ed è disponibile nella sezione documentazione di gara sulla piattaforma “Sintel”. Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.digitpa.gov.it.

Anche ai sensi di quanto disposto dall'art. 2, comma 2 della Legge n. 241/1990, il termine del procedimento è fissato in 90 (novanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Il RUP è la dott.ssa Annalisa Andreis.

Capo 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 1. Oggetto del contratto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale per il Comune di Rovato.
2. Il tutto come dettagliatamente esplicitato nel Capitolato prestazionale allegato al presente documento, al quale si rimanda.

Art. 2. Valore e durata dell'appalto

1. Il contratto avrà durata di tre anni solari, con decorrenza presunta dal 01 settembre 2022, o comunque dalla data di effettivo avvio delle prestazioni, e scadenza al 30 agosto 2025.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 32 comma 13 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.
3. Il valore dell'appalto relativo ai primi tre anni è pari a € 1.125.208,50, oltre i costi per rischi interferenziali non soggetti a ribasso pari a 475,00 euro.
4. La stazione appaltante si riserva la facoltà:
 - di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 1.125.208,50, oltre € 475,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
 - di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore stimato di € 187.534,75.
 - di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 20% del valore contrattuale di cui sopra, cumulato con le opzioni di proroga e rinnovo, dell'ulteriore opzione di cui all'art. 106, commi 1, lett. a) del Codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo, ovvero per la richiesta di materiale biodegradabile e compostabile o acqua in bottiglia, ovvero per estendere il servizio domiciliare anche al pasto serale, ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, per un valore stimato di € 450.083,40.
 - Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 2.888.985,15.
5. Ai sensi dell'art. 23, c. 16, del Codice il costo della manodopera stimato dalla stazione appaltante è pari al 46,60% del valore triennale stimato dell'appalto.
6. I requisiti di partecipazione, ed in generale ogni altro adempimento connesso al valore presunto del contratto, è calcolato sulla base del valore triennale dello stesso, escluse dunque le opzioni, in quanto meramente potenziali, eccettuato il contributo Anac che è da computarsi sulla base del valore complessivo.
7. Le attività principali oggetto dell'appalto sono rientranti nel novero dei servizi compresi nell'allegato IX del D.lgs. n. 50/2016 (CPV 55523100-3 - Servizi di mensa scolastica).
8. L'appalto non è connesso a un progetto e/o a un programma finanziato dai fondi dell'Unione europea.

Art. 3. Importi a base d'asta

1. Gli importi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso, intesi come costi orari omnicomprensivi ai fini della remunerazione di tutto quanto previsto nel capitolato prestazionale, sono i seguenti:
 - a) Costo unitario pasto ristorazione scolastica: € 5,20;
 - b) Costo unitario pasto assistenziale: € 6,50;
 - c) Costo orario assistente mensa (ASM): € 19,50;
 - d) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) in caso di prodotti a perdere biodegradabili e compostabili: € 0,85

- e) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) in caso di utilizzo di acqua in bottiglietta da 500 ml: € 0,17
2. Non potranno essere offerti valori unitari superiori a quelli posti a base d'asta.

Capo 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Art. 4. Soggetti ammessi

1. Possono partecipare e presentare offerta i seguenti operatori:
 - a) imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
 - b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
 - c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, formati da non meno di tre consorziati che abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
 - d) operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi;
 - e) operatori economici di cui alle precedenti lettere a), b), c) e d), in una delle seguenti forme di aggregazione:
 - i. riuniti in raggruppamento temporaneo di operatori economici ai sensi dell'articolo 45, comma 1, lettera d) e dell'articolo 48, del Codice;
 - ii. riuniti in consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del Codice civile, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile;
 - iii. aderenti a un contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, commi da 4-ter a 4-quinquies, del decreto-legge n. 5 del 2009, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 33 del 2009;
 - iv. riuniti in un Gruppo economico di interesse europeo (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo n. 240 del 1991;
2. Per operatore economico si intende una organizzazione imprenditoriale costituita da una persona fisica o una persona giuridica che opera in piena autonomia imprenditoriale ed è titolare di propria partita IVA, ovvero una entità giuridica alla quale è riconosciuta capacità imprenditoriale, anche non prevalente, secondo quanto stabilito dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea;
3. Per offerente si intende uno dei soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d), che presenta l'offerta autonomamente, o più operatori economici di cui alle stesse lettere a), b), c) e d), in una delle forme di aggregazione di cui alla lettera e), dove gli stessi operatori, in solido tra di loro, presentano unitariamente un'unica offerta.

Art. 5. RTI, consorzi e divieto di partecipazione plurima

1. Ai sensi dell'art. 48 comma 7 del Codice i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre. In assenza di indicazione s'intende che il consorzio parteciperà in proprio.
2. Qualora un consorzio indichi un altro consorzio per l'esecuzione, anche quest'ultimo soggiace alla disposizione di cui al precedente capoverso.
3. Ai sensi dell'articolo 48, comma 7, del Codice, un operatore economico non può partecipare contemporaneamente alla stessa gara:
 - a) individualmente e in raggruppamento temporaneo;
 - b) in più di un raggruppamento temporaneo o in più di un consorzio;
 - c) individualmente o in raggruppamento temporaneo e quale consorziato di un consorzio per il quale il consorzio concorre e che sia indicato per l'esecuzione;
4. Ai sensi dell'articolo 89, comma 7, del Codice, un operatore economico:
 - a) non può partecipare alla gara come offerente in qualunque forma e contemporaneamente come ausiliario di altro offerente che si presenti in concorrenza;

- b) non può costituirsi ausiliario di due offerenti che presentano offerta in concorrenza tra di loro;
5. Se ricorre una delle condizioni di cui ai due precedenti capoversi, sono esclusi ambedue gli operatori economici offerenti coinvolti e se è coinvolto un offerente in forma aggregata, è escluso anche quest'ultimo.

Art. 6. Requisiti di ordine generale

1. Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono:
 - a) cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
 - b) divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.
2. Sono altresì esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.
3. Gli operatori economici, a pena di esclusione, devono possedere **Piscrizione nell'elenco dei fornitori**, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

6.1. Motivi di esclusione per provvedimenti di natura penale (articolo 80, comma 1, del Codice)

1. Sussistenza, a carico di uno dei soggetti di cui al successivo punto 6.3, di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del d.P.R. n. 309 del 1990, dall'articolo 291-quater del d.P.R. n. 43 del 1973 e dall'articolo 260 del decreto legislativo n. 152 del 2006, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del Codice penale nonché all'articolo 2635 del Codice civile;
 - c) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del Codice civile;
 - d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - e) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - f) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del Codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo n. 109 del 2007 e successive modificazioni;
 - g) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo n. 24 del 2014;
 - h) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 1

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione A, ed eventualmente all'appendice 2 del DGUE)

- 1) Fatto salvo quanto previsto alla successiva nota numero 6, devono essere dichiarati tutti i provvedimenti definitivi, con l'indicazione del reato, delle circostanze, dell'epoca della

commissione, e di ogni altra notizia utile a permetterne la valutazione dell'incidenza ai fini della partecipazione alla gara.

- 2) L'operatore economico, limitatamente al caso in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 (diciotto) mesi o abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, è ammesso se prova con la pertinente documentazione di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se la stazione appaltante ritiene che tali ultimi siano sufficienti, l'operatore economico è ammesso; viceversa si procede all'esclusione.
- 3) Se l'operatore economico è escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di appalto non può avvalersi della possibilità prevista dal precedente numero ii, durante il periodo di esclusione derivante da tale sentenza.
- 4) Se la sentenza di condanna definitiva non fissa la durata della pena accessoria si applica il comma 10 dell'art. 80.
- 5) Non è richiesta la dichiarazione delle sentenze relative a reati depenalizzati, quando è intervenuto il provvedimento di riabilitazione, quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna (con provvedimento espresso) o in caso di revoca della condanna medesima.
- 6) Il dichiarante, al fine di non incorrere in una dichiarazione mendace deve preventivamente accertarsi e far accertare da tutti i soggetti di cui al 6.3, delle situazioni penali mediante visura del casellario giudiziale ai sensi dell'articolo 33 del d.P.R. n. 313 del 2002.

6.2. Motivi di esclusione per sanzioni antimafia (articolo 80, comma 2, del Codice)

1. Sussistenza, a carico di uno dei soggetti di cui al successivo punto 6.3, o dell'art. 85 del decreto legislativo n. 159 del 2011, di:
 - a) cause di decadenza, sospensione o divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;
 - b) tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del decreto legislativo n. 159 del 2011.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 2

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, primo riquadro, del DGUE)

- 1) Si rammenta che i motivi di esclusione per provvedimenti antimafia imputabili all'operatore economico possono avere come causa misure di prevenzione adottate nei confronti di uno o più d'uno dei soggetti (persone fisiche) elencati all'articoli 85 del decreto legislativo n. 159 del 2011 oppure situazioni ostative di cui all'articolo 84, comma 4, del citato decreto legislativo n. 159 del 2011 riconducibili agli stessi soggetti.
- 2) Il dichiarante, al fine di non incorrere in una dichiarazione mendace deve preventivamente accertarsi e far accertare da tutti i soggetti di cui al punto 6.3, dell'inesistenza di provvedimenti ostativi di natura antimafia mediante visura del casellario giudiziale ai sensi dell'articolo 33 del D.P.R. n. 313 del 2002.

6.3. Persone fisiche destinatarie dei provvedimenti ostativi (articolo 80, comma 3, del Codice)

1. L'esclusione per i motivi di cui ai precedenti punti 6.1 e 6.2 è disposta se i relativi provvedimenti ostativi sono stati emessi nei confronti:
 - A) di una o più d'una delle persone fisiche elencate nel seguito, attualmente in carica:
 - i. in caso imprenditore individuale: il titolare;
 - ii. in caso di società di persone: tutti i soci;
 - iii. in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari;
 - iv. in caso di altri tipi di società (quali società di capitali, società cooperative e società consortili):
 - i rappresentanti legali e gli amministratori (amministratore unico o amministratore delegato);

- il presidente e i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, o siano titolari di poteri di direzione o di vigilanza (es. consiglieri delegati, revisori);
 - il sindaco o i membri del collegio sindacale (nelle società con sistema di amministrazione tradizionale) o i membri del comitato per il controllo sulla gestione (nelle società con sistema di amministrazione monistico); i membri del consiglio di gestione e i membri del consiglio di sorveglianza (nelle società con sistema di amministrazione dualistico);
 - i membri dell'Organismo di vigilanza di cui all'articolo del decreto legislativo n. 231 del 2001;
 - altri soggetti ai quali siano stati conferiti poteri di direzione e gestione dell'operatore economico idonei a determinare in qualsiasi modo o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico (es. Direttori generali);
- v. limitatamente alle società di capitali con un numero di soci pari o inferiori a quattro: il socio unico (persona fisica), il socio con partecipazione almeno del 50% (cinquanta per cento) per le società con due o tre soci, ambedue i soci in caso di due soli soci con partecipazione paritaria al 50% (cinquanta per cento);
- vi. in tutti i casi: i procuratori speciali e gli institori se dotati dei poteri sufficienti alla stipulazione del contratto per il quale l'operatore economico concorre, o comunque di poteri così ampi e riferiti ad una pluralità di oggetti così che, per sommatoria, possano configurarsi omologhi se non di spessore superiore a quelli che lo statuto assegna agli amministratori;
- vii. i direttori tecnici;
- B) di una delle persone fisiche di cui alla precedente lettera A), cessate dalla carica nell'anno antecedente la data del presente Documento, limitatamente ai motivi di cui ai precedenti punti 6.1 e 6.2. Qualora ricorra la condizione ostativa nei confronti di un soggetto cessato, l'esclusione è disposta qualora l'operatore economico non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.
2. Per un ulteriore approfondimento sul tema si rimanda al Comunicato del Presidente ANAC del 08/11/2017, che ha sostituito il precedente Comunicato del 26/10/2016.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 3

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione A, ed eventualmente all'appendice 1 del DGUE)

- 1) In luogo della dichiarazione dei soggetti (persone fisiche) cessati dalla carica nell'anno precedente, deceduti, irreperibili o indisponibili al rilascio della dichiarazione in proprio, è ammessa la dichiarazione del rappresentante legale dell'operatore economico, in loro vece, anche con la condizione «per quanto di propria conoscenza». La dichiarazione è considerata mendace qualora difforme da stati e condizioni potenzialmente ostativi, note al dichiarante in modo incontrovertibilmente manifesto (ad esempio, assunzione di provvedimenti in conseguenza delle condanne, coinvolgimento del dichiarante nel medesimo procedimento penale, dichiarazioni difformi presentate in altri procedimenti).
- 2) Nel caso l'operatore economico nell'anno antecedente la data del presente Documento abbia stipulato contratti di acquisizione di azienda o di ramo d'azienda, trasformazione o fusione per incorporazione, l'esclusione è disposta se i motivi di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1 o 2 (come riportati ai punti 6.1 e 6.2), ricorrono nei confronti di uno dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice, che hanno operato nell'ultimo anno presso l'operatore economico cedente, trasformato o incorporato, salvo che l'operazione sia avvenuta in modo da escludere qualsiasi influenza degli amministratori e direttori tecnici della precedente gestione sull'operato della nuova realtà aziendale e sia venuto meno qualsiasi possibilità di collegamento tra il cedente e cessionario.
- 3) Nel caso l'operatore economico abbia stipulato contratti affitto di azienda o di ramo d'azienda, l'esclusione è disposta se i motivi di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1 o 2 (come riportati ai punti 6.1 e 6.2), ricorrono nei confronti di uno dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice, dell'azienda affittante o locatrice.

- 4) Qualora una persona fisica ricopra più ruoli tra quelli indicati, anche con riferimento ai soggetti cessati, è sufficiente che tutte le condizioni non ostative siano dichiarate una sola volta.
- 5) Qualora nei confronti dei soggetti cessati ricorra una causa ostantiva o potenzialmente ostantiva, l'operatore economico deve dimostrare e documentare di aver assunto misure adeguate di dissociazione dalla condotta sanzionata.

6.4. Motivi di esclusione per omessi pagamenti (articolo 80, comma 4, del Codice)

1. L'esclusione è disposta se l'operatore economico ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate con sentenze o atti amministrativi non più impugnabili, rispetto agli obblighi relativi al pagamento:
 - a) delle imposte e tasse con omesso pagamento superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del D.P.R. n. 602 del 1973;
 - b) dei contributi previdenziali con omesso pagamento in misura ostantiva al rilascio del DURC di cui al decreto ministeriale 30 gennaio 2015 (in G.U. n. 125 del 2015).
2. L'operatore economico può altresì essere escluso se la stazione appaltante è a conoscenza e può adeguatamente dimostrare che lo stesso non ha ottemperato agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali non definitivamente accertati, nei limiti attualmente previsti dalla norma in rubrica. In ogni caso l'offerente ha l'obbligo di dichiarare anche i debiti di cui alle precedenti lett.re a) e b), anche se non definitivamente accertati.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 4 (condizioni dichiarate alla Parte III, sezione B, del DGUE)

- 1) L'operatore economico è ammesso se dimostra di aver 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 offerte.
- 2) Quanto alla lettera b):
 - il motivo di esclusione opera anche se, dopo la presentazione dell'offerta, l'operatore abbia provveduto alla regolarizzazione in seguito ad "invito" dell'Ente certificante; tale regolarizzazione non è utilizzabile nemmeno con soccorso istruttorio per la regolarizzazione postuma in sede di gara;
 - non è considerato ostantivo un omesso pagamento nella misura non superiore a quella prevista dall'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602.

6.5. Ulteriori motivi di esclusione (articolo 80, comma 5, lettere a), b), c), c-bis), c-ter), d), e), del Codice)

1. L'esclusione è disposta se per l'operatore economico ricorre una delle seguenti condizioni:
 - a) ha commesso infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008, nonché agli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni di cui all'allegato X del Codice;
 - b) si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, e che non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fatta salva l'ipotesi di concordato con continuità aziendale;
 - c) si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, quali a titolo esemplificativo:
 - significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto pubblico che ne hanno causato la risoluzione anticipata, ovvero hanno dato luogo a una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni;
 - il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio;

- il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
 - l'aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato;
 - altri illeciti ritenuti rilevanti dalla stazione appaltante, che l'operatore economico ha comunque l'obbligo di dichiarare (es. rinvii a giudizio, risoluzioni contrattuali anche se impugnate, ecc).
- d) ricade in situazioni di conflitti di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del Codice, non diversamente risolvibili né nelle condizioni di astensione di cui all'articolo 7 del D.P.R. n. 62 del 2013;
- e) incorre nei casi di distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del Codice.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 5, lettere a), b), c), c-bis), c-ter), d), e)
(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione C, del DGUE)

- 1) Le condizioni di cui alle lettere a) e c), c-bis), c-ter), devono essere corredate dall'indicazione delle parti, delle circostanze, dell'eventuale contenzioso in atto o definito in sede giurisdizionale o arbitrale, dell'epoca della commissione, e di ogni altra notizia utile a permettere la valutazione dell'incidenza ai fini della partecipazione alla gara; l'operatore economico è ammesso se prova con la pertinente documentazione di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dall'illecito o dalla condizione e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti.
- 2) Quanto alle condizioni di cui alla lettera b), l'operatore economico:
 - in concordato con continuità aziendale non ancora omologato, è ammesso su autorizzazione del giudice delegato, ed in tal caso vige l'obbligo avvalersi di un idoneo operatore economico ausiliario impegnato nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa aggiudicataria nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto e, in tal caso, trova applicazione quanto previsto al successivo art. 10;
 - in caso di concordato con continuità aziendale omologato, la partecipazione è ammessa salvo che il provvedimento di omologazione abbia imposto restrizioni alla partecipazione agli appalti pubblici, senza che sia necessario ricorrere all'avvalimento, allegando, ai sensi dell'articolo 186-bis, del R.D. n. 267 del 1942, la relazione di un professionista che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.
 - se l'ANAC ai sensi dell'articolo 110, comma 6, del Codice, ha subordinato la partecipazione alla necessità di ricorso all'avvalimento, l'offerente deve avvalersi di un idoneo operatore economico ausiliario e, in tal caso, trova applicazione quanto previsto al successivo art. 10;
- 3) Quanto agli illeciti professionali, a mero titolo orientativo ai fini dichiarativi, si rinvia alle Linee guida n. 6 di ANAC (pubblicate nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 260 del 7 novembre 2017). È in ogni caso dovere effettuare le dichiarazioni anche per fattispecie non previste dal DGUE, o dalle citate linee guida, mediante idonea produzione documentale, anche mediante integrazione modifica del DGUE stesso.
- 4) Quanto alle condizioni di cui alle lettere d) ed e), possono riguardare anche singoli soggetti (persone fisiche) di cui al punto 6.3 titolari di poteri o funzioni idonee a determinare o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico.

6.6. Ulteriori motivi di esclusione previsti dalla normativa nazionale (articolo 80, comma 5, lettere f), f-bis, f-ter, g), h), i), l), m), del Codice)

1. L'esclusione è altresì disposta se per l'operatore economico ricorre una delle seguenti condizioni:

- f) è soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n. 231 del 2001 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- g) l'operatore economico che presenti nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
- h) l'operatore economico 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.
- i) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;
- j) ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990, accertato definitivamente nell'anno antecedente la data di scadenza di cui al punto 1.1, lettera a) e o in ogni caso, che la violazione eventualmente accertata sia stata rimossa;
- k) ha violato la disciplina sul diritto al lavoro dei soggetti diversamente abili, attestabile ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999;
- l) che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del Codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge n. 152 del 1991, convertito dalla legge n. 203 del 1991, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge n. 689 del 1981;
- m) 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 a un unico centro decisionale.

Note di chiarimento ai motivi di esclusione del comma 5, lettere f), f-bis), f-ter), g), h), i), l), m))
(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, numeri da 1 a 6, del DGUE)

- 1) Quanto alle condizioni di cui alla lettera f), a titolo di esempio il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione può derivare da atti o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'articolo 44, comma 11, del decreto legislativo n. 286 del 1998; per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli articoli 5, comma 2, e 5-bis della legge n. 386 del 1990, violazione della contrattazione collettiva ai sensi dell'articolo 36, quarto comma, della legge n. 300 del 1970; divieto imposto dall'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo n. 165 del 2001 e dall'articolo 21 del decreto legislativo n. 39 del 2013; incapacità a contrattare o divieto in applicazione degli articoli 32-quater o 603-ter del codice penale.
- 2) Quanto alle condizioni di cui alla lettera h), l'esclusione opera in caso di intestazione fiduciaria a soggetti non autorizzati ai sensi della legge n. 1966 del 1939.
- 3) Quanto alle condizioni di cui alla lettera i), l'operatore economico è in regola con le disposizioni se il numero dei propri dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della legge n. 68 del 1999, rispetta le seguenti condizioni, fatte salve le esclusioni, gli esoneri e le ulteriori deroghe previste dalla medesima Legge:
 - a) sette per cento dei lavoratori occupati, se occupano più di 50 dipendenti;
 - b) due lavoratori, se occupano da 36 a 50 dipendenti;
 - c) un lavoratore, se occupano da 15 a 35 dipendenti.

6.7. Motivo di esclusione per passaggio dall'impiego pubblico all'attività privata (art. 53 comma 16-ter del d.lgs. n. 165 del 2001)

(condizioni dichiarate alla Parte III, sezione D, numero 7, del DGUE)

1. E' escluso l'operatore economico nel quale uno dei soggetti di cui al punto 6.3, titolari di poteri o funzioni idonee a determinare o a influenzare le scelte o gli indirizzi dello stesso operatore economico, si trova nella condizione prevista dall'articolo 53, comma 16-ter del decreto legislativo n.

165 del 2001, introdotto dall'articolo 1, comma 42 della legge n. 190 del 2012 ed esteso dall'articolo 21 del decreto legislativo n. 39 del 2013 (cosiddetto pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico.

Art. 7. Requisiti speciali

1. I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti.

7.1. Requisiti di idoneità professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione A, del DGUE)

1. Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerente con quella in affidamento. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, c. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito, producendo la relativa documentazione dimostrativa.

7.2. Requisiti di capacità economico finanziaria (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione B, del DGUE)

1. Fatturato complessivo conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari per i quali risulti depositato il bilancio non inferiore ad euro 1.500.000,00 IVA esclusa. In ragione dell'emergenza epidemiologica in corso, ed ai fini di garantire la massima partecipazione alla procedura, sarà consentito dimostrare il requisito non considerando l'esercizio 2020, e scalando di una annualità (es. bilancio 2021 non depositato, comprova con annualità 2017-2019; bilancio 2021 depositato, comprova con annualità 2021, 2019 e 2018).
2. Il requisito connesso al fatturato è inserito al fine di garantire alla Stazione Appaltante l'individuazione di un contraente con capacità proporzionate al valore dell'appalto, considerati gli investimenti e le anticipazioni finanziarie che la natura del servizio richiede (approvvigionamenti, attrezzature ecc.), a tutela delle esigenze di continuità imposte da un servizio rivolto ad una fascia sensibile della popolazione, e volto al concretamento del diritto allo studio costituzionalmente garantito. I criteri individuati ed indicati sono in ogni caso congrui rispetto a quanto previsto dall'art. 83, comma 5, del Codice, e consente agevolmente la partecipazione anche alle microimprese.

7.2.1. Comprova del possesso del requisito

1. La comprova del requisito è fornita mediante la produzione dei bilanci di esercizio, o di altra documentazione contabile ufficiale idonea per il fine.
2. A semplice richiesta della Stazione Appaltante i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema Avcpass e trasmessi per il tramite dello stesso.

7.3. Requisiti di capacità tecnico professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione C, del DGUE)

1. Aver gestito nel periodo compreso tra il 01/10/2018 ed il giorno antecedente la pubblicazione del bando nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea almeno uno o più contratti relativi a servizi di ristorazione analoghi, con numero cumulativo di pasti non inferiore a 300.000 unità.

7.3.1. Comprova del possesso del requisito

1. La comprova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Pubbliche amministrazioni o Enti pubblici è fornita mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'Amministrazione/Committente, con l'indicazione dell'oggetto, della durata, del numero di pasti erogati e del costo unitario. Allorquando dalla certificazione non si desumano tutti i dati necessari alla comprova, dovranno essere prodotti i documenti di gara cui i contratti si riferiscono, ovvero i relativi contratti, contenenti le informazioni mancanti;
 - copia conforme del contratto, dal quale evincere tutte le informazioni richieste;
2. Laddove tali certificati riportassero al loro interno la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", potranno essere comunque utilizzati ai fini della comprova dei requisiti e della stipula del contratto.
 3. La comprova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Committenti privati, è fornita mediante una delle seguenti modalità:
 - originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - originale o copia autentica dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
 - Copia della documentazione contabile o contrattuale che attesti la misura dei servizi svolti.
 4. A semplice richiesta della Stazione Appaltante i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema Avcpass e trasmessi per il tramite dello stesso.

Art. 8. Sistema di garanzia della qualità (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione D, del DGUE)

1. L'offerente deve dimostrare il possesso delle seguenti certificazioni, in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico:
 - certificazione EN ISO 22000, con riferimento a categoria alimentare pertinente alla ristorazione collettiva;
 - certificazione EN ISO 14001, oppure valida registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit.

Art. 9. Possesso dei requisiti per operatori economici a idoneità plurisoggettiva e per i consorzi

9.1. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, geie.

1. I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati, anche in deroga ad eventuali difformi previsioni codicistiche:
2. Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, nonché quello relativo all'iscrizione alla white list, deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate.
3. I requisiti relativi alla capacità economico finanziaria ed alla capacità tecnico professionale devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento, ma ciascun soggetto raggruppato deve possedere il singolo requisito in misura percentuale pari alla quota di esecuzione assunta.
4. Le certificazioni di qualità devono essere possedute da tutti i soggetti raggruppati.

9.2. Indicazioni per i consorzi di cooperative, imprese artigiane e consorzi stabili

1. I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.
2. Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, nonché l'iscrizione alla white list, deve essere posseduto dal consorzio e

dalle imprese consorziate indicate come esecutrici. Per il solo consorzio che non esegua in proprio le prestazioni opera una deroga rispetto alla necessaria coerenza prevista dal precedente art. 7.1.

3. I requisiti di capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale, nonché le certificazioni di qualità, sono posseduti nei termini di cui all'art. 47 del Codice.

Art. 10. Avvalimento (condizioni dichiarate alla Parte II, sezione C, del DGUE)

1. Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti morali e di idoneità professionale.
2. Ai sensi del comma 4 del medesimo art. 89, l'attività di produzione dei pasti è ritenuta dalla stazione appaltante essenziale, e per tali ragioni deve essere eseguita direttamente dall'offerente, o, nel caso di un'offerta presentata da un raggruppamento di operatori economici, da un partecipante al raggruppamento. In tale ultimo caso non sarà considerato "verticale" quel raggruppamento nel quale un soggetto assume la produzione dei pasti, e gli altri le altre attività contrattualmente previste. Detta previsione è volta a garantire la stazione appaltante rispetto alla corretta esecuzione del momento cruciale dell'appalto, e nel particolare:
 - per non ingenerare conflitti con l'art. 89, comma 8, ai sensi del quale il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, sussistendo nella presente gara anche un divieto di subappalto della produzione del pasto; in caso di avvalimento, infatti, è l'impresa ausiliaria a dover eseguire direttamente le prestazioni connesse alla produzione dei pasti presso il centro cottura, unico soggetto titolato ad utilizzarlo in quanto anche titolare della relativa autorizzazione sanitaria; del resto in un siffatto caso non può operare la funzione tipica dell'avvalimento, ovvero l'acquisizione da parte dell'ausiliato della concreta disponibilità dell'intero complesso produttivo del soggetto ausiliario, o di parte di questo, che viceversa è destinato a restare nella concreta disponibilità di quest'ultimo, unico titolato ad utilizzarlo sulla base della SCIA sanitaria all'uopo presentata, chiamato alla produzione diretta dei pasti in nome e per conto dell'ausiliato;
 - per garantire la sicurezza alimentare, grazie all'unicità gestionale tra le diverse e complesse fasi di cui si compone detta fase di servizio (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento), nell'ambito di un servizio destinato ad una fascia fragile della popolazione (perlopiù bambini da 3 a 11 anni, ovvero anziani, taluni dei quali affetti da specifiche malattie che impongono un regime dietetico speciale). La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla sicurezza del servizio (es. tra le figure operative del cuoco, di pertinenza dell'ausiliaria, e del dietista, di pertinenza dell'ausiliato, con possibili errori forieri di gravi danni alla salute);
 - per garantire la qualità di un servizio d'eccellenza (mensa a ridotto impatto ambientale), avuto particolare riguardo alle specificità del presente appalto in punto di materie prime, e quindi alle puntuali prescrizioni dei CAM (criteri di separazione tra prodotti biologici e convenzionali). La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla qualità del servizio (es. tra le fasi di approvvigionamento di competenza dell'ausiliato e quelle di stoccaggio di competenza dell'ausiliario, con possibili contaminazioni crociate);
 - per evitare che la delicata fase di produzione pasti possa in concreto essere eseguita da un soggetto privo dei requisiti di partecipazione prescritti dal presente bando, con riferimento tanto alla capacità tecnica (esperienza in appalti analoghi), tanto alle certificazioni di qualità, ed in particolare quelle relative alla sicurezza alimentare. L'impresa ausiliaria, infatti, potrebbe anche difettare radicalmente dei requisiti prescritti dal presente disciplinare, apportati questi dall'offerente principale, con grave vulnus alle garanzie della stazione appaltante che all'uopo detti requisiti aveva preveduto, e che potrebbe in tal guisa vederli "legittimamente" bypassati;

- per consentire alla stazione appaltante l'effettuazione di audit presso il centro cottura, al fine di verificare il rispetto delle prestazioni capitolari, con particolare riferimento al layout ed ai flussi produttivi, fondamentali rispetto alle diete speciali ed al principio di separazione di cui s'è già detto. Allorquando il centro cottura fosse di proprietà di terzi, infatti, la stazione appaltante non avrebbe il potere contrattuale di effettuare ispezioni in loco, giacché è l'impresa l'unica controparte contrattuale, e come tale destinataria degli effetti e degli obblighi in tal senso previsti dal contratto, che viceversa non possono vincolare l'impresa ausiliaria, avvinta esclusivamente da una responsabilità solidale con l'impresa ausiliata.
3. L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante 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.
 4. L'operatore economico ausiliario:
 - non deve incorrere nei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice o in altri motivi di esclusione;
 - non può partecipare in proprio, né in raggruppamento temporaneo o consorzio diverso da quello di cui esso faccia eventualmente parte in quanto raggruppato o consorziato;
 - non può assumere il ruolo di operatore economico ausiliario di più operatori economici che partecipano separatamente in concorrenza tra di loro;
 - non può avvalersi a sua volta di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avvalimento a cascata»);
 5. Alla documentazione deve essere altresì allegato, in originale o copia autentica, il contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti dell'operatore economico che ricorre all'avvalimento a fornire a quest'ultimo le risorse connesse ai requisiti di cui è carente per tutta la durata dell'appalto; il contratto deve avere i contenuti minimi di cui all'articolo 1325 del Codice civile e dell'ultimo periodo dell'articolo 89 del Codice e deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente, le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, non potendosi l'avvalimento risolversi nel prestito di un valore puramente cartolare e astratto, fatto salvo il minor richiesto per il cd. avvalimento di garanzia.
 6. Anche in deroga alle previsioni di cui all'art. 89, i contratti richiesti per la comprova del requisito di capacità tecnica non costituiscono "esperienza professionale pertinente", e non è l'impresa ausiliaria onerata all'esecuzione diretta delle prestazioni, fermo restando l'effettivo trasferimento delle risorse che consenta di ritenere integrato il requisito, in forma non meramente astratta o cartolare.
 7. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento 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.
 8. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.
 9. In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.
 10. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento 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.

11. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Art. 11. Subappalto (condizioni da dichiarare alla Parte II, Sezione D, del DGUE)

1. È fatto divieto agli offerenti di subappaltare la fase di produzione dei pasti, per motivazioni analoghe a quelle già indicate al precedente art. 10, ed anche ai fini di garantire che la “prevalente esecuzione” dell'appalto avvenga per mano dell'appaltatore, giacché detta fase ne costituisce, indipendentemente dal mero dato economico, l'elemento principale e caratterizzante.
2. In deroga a quanto previsto al precedente comma 1, il subappalto è ammesso per la fornitura del pasto nei giorni festivi e/o per i pasti infrasettimanali ad uso cena nell'ambito del servizio di ristorazione domiciliare, ovvero sui vari servizi per le diete speciali.
3. Non sono previsti limiti quantitativi per le prestazioni diverse da quella suindicata.
4. L'offerente non è tenuto a dichiarare le prestazioni che intende subappaltare; la richiesta di autorizzazione al subappalto potrà avvenire in fase di esecuzione, con modalità e tempistiche analoghe a quelle previste dall'art. 105 del Codice, non applicabile alla presente procedura e richiamato per lo specifico fine e pertanto sul punto complessivamente disapplicato.
5. Non costituiscono in ogni caso subappalto:
 - le mere sub-forniture, così come definite dall'articolo 1, comma 1, della Legge n. 192 del 1998;
 - le attività di cui al terzo comma dell'art. 105.

Capo 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 12. Assunzione di responsabilità

1. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
2. La successiva sottoscrizione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.
3. La presentazione dell'offerta comporta automaticamente l'assenso all'accesso dei controinteressati alla documentazione presentata in gara, ivi comprese le offerte, nonché le eventuali giustificazioni ove presentate in fase di verifica dell'anomalia, anche senza il ricorso alla previa notifica di cui all'articolo 3 del D.P.R. n. 184 del 2006, eccettuata l'ipotesi di motivata opposizione formulata già in fase di gara.

Art. 13. Presentazione dell'offerta e termini

1. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire alla Stazione appaltante, nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il termine perentorio del 24/05/2022 - ore 09.00 - pena l'irricevibilità dell'offerta e, comunque, la non ammissione alla procedura.
2. L'offerta, come meglio stabilito nei successivi paragrafi, è costituita da documentazione in formato elettronico, da presentarsi mediante l'utilizzo di (e la sottomissione a) alla Piattaforma, con le modalità ivi stabilite.
3. La presentazione dell'offerta mediante l'utilizzo del Sistema dovrà avvenire, collegandosi al sito internet www.ariaspa.it, accedendo alla piattaforma "Sintel" ed individuando la procedura in oggetto.
4. In particolare, il concorrente dovrà inviare:
 - a) la Documentazione amministrativa
 - b) la Documentazione tecnica
 - c) l'Offerta economica

Il tutto attraverso la funzionalità "Invia Offerta" presente a sistema e come meglio precisato di seguito.

5. Ai sensi dell'art. 79 comma 5-bis del Codice qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante adotterà i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del Codice, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga di cui al primo periodo, la Stazione appaltante assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate.
6. La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso l'indirizzo Internet dove sono accessibili i documenti di gara, nonché presso la sezione documentazione di gara direttamente a Sistema.

7. È consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla.

Art. 14. Sottoscrizione degli atti

1. Fatte salve le eccezioni specificamente previste dal presente Documento, tutte le dichiarazioni e i documenti caricati (cosiddetto *upload*) sulla Piattaforma telematica, nonché le Offerte, devono essere sottoscritti con firma digitale; nel presente Documento con i termini firma, sottoscrizione, firmato o sottoscritto si intende la firma generata nel formato CAdES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES, distinguibile dal file generato dopo l'apposizione della firma digitale al quale è attribuita estensione «.p7m», o nel formato PAdES (PDF Advanced Electronic Signature), che mantiene l'estensione «.pdf» al file generato dopo l'apposizione della firma digitale.
2. Nel presente documento l'onere di sottoscrizione è genericamente imputato al legale rappresentante (in caso di raggruppamenti non costituiti a tutti i legali rappresentanti degli operatori economici raggruppati).
3. In caso di sottoscrizione da parte di soggetto diverso dal legale rappresentante è necessaria l'allegazione di idonea procura, come nel prosieguo meglio esplicitato.
4. In deroga a quanto previsto dal precedente capoverso, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, è da ritenersi sufficiente una dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura stessa.
5. Nel caso più persone fisiche debbano firmare lo stesso documento (firme multiple) sono ammesse solo firme multiple parallele, non sono ammesse controfirme o firme multiple nidificate (cosiddette "firme matryoshka").
6. In caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente). Salvo diverse indicazioni rinvenibili nella Piattaforma, non è necessario che la cartella compressa sia firmata, mentre tutti i singoli file in essa contenuti dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante o persona munita di poteri di firma.

14.1. Regole di Utilizzo della Piattaforma

1. Fermo restando le norme e le prescrizioni tecniche indicate nel Documento per l'utilizzo della Piattaforma, di seguito si sono elencate alcune prescrizioni riguardanti la sottomissione dell'offerta.
2. Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf.
3. Il Sistema adotta una modalità di esecuzione delle predette azioni ed attività tale da consentire il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono, tale da garantire, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.
4. Il Sistema consente al concorrente la predisposizione dell'offerta in momenti temporali differenti, attraverso il salvataggio dei dati e l'*upload* dei file richiesti in apposite aree della Piattaforma dedicate al singolo concorrente.
5. La predisposizione e il salvataggio dell'offerta da parte del concorrente nella propria area dedicata non implica l'effettivo invio dell'offerta ai fini della partecipazione; si specifica infatti che l'invio della medesima ai fini della procedura di gara avviene solamente al quinto ed ultimo step "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta" cliccando sulla funzione "INVIA OFFERTA" a conclusione del percorso di sottomissione. Solamente con tale ultimo step l'offerta è inviata e, conseguentemente, validamente presentata; diversamente i documenti caricati permangono nello spazio dedicato del concorrente e non concretizzano offerta.
6. Tutti gli step del percorso "Invia offerta" devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.
7. Il Sistema consente di modificare i dati inseriti ed i file allegati solo negli step 2 e 3 del percorso: allo step 4 "Firma digitale dell'offerta" prevede che il concorrente proceda con la sottoscrizione del

- “Documento d’offerta” generato dal Sistema in automatico, in formato pdf. Si precisa che, qualora il concorrente, dopo aver sottomesso offerta abbia operato una modifica della busta amministrativa, le offerte già sottoposte devono essere nuovamente sottomesse. Tale operazione si rende necessaria al fine di far recepire dal documento di offerta le modifiche operate in fase amministrativa.
8. È responsabilità dei concorrenti, in ogni caso, l’invio tempestivo e completo di quanto richiesto nel termine sopraindicato, anche atteso che il Sistema non accetta offerte – con ciò intendendo i documenti inviati tramite lo step “INVIA OFFERTA” sopra richiamato – presentate dopo la data e l’orario stabiliti come termine ultimo di presentazione delle offerte.
 9. Il concorrente, tramite i percorsi sopra descritti, compie le seguenti operazioni:
 - a) caricamento sulla Piattaforma dei documenti richiesti dalla lex specialis;
 - b) invio dei medesimi unitamente a quelli generati dal Sistema.
 10. Con riferimento alla procedura di invio telematica di offerta si specifica che:
 - a) è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente connettersi al Sistema con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere ed inviare i documenti correttamente e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;
 - b) è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla piattaforma verificandone l’integrità successivamente al loro caricamento nel Sistema, allo step 5 “Riepilogo ed invio dell’offerta” del percorso guidato “Invia offerta”, ma prima dell’effettivo invio dell’offerta. È altresì possibile controllare (e, altresì, consigliato) detti documenti successivamente l’invio dell’offerta, attraverso la funzionalità “Storia offerte”, fermo restando la loro non sostituibilità dopo il decorso di tale termine e la perentorietà del termine d’offerta;
 - c) il documento denominato “Documento d’offerta” è essenziale ai fini della completezza dell’offerta e contiene i prezzi offerti firmati nonché la sottoscrizione dei codici hash che identificano i singoli documenti caricati dal concorrente (l’hash è un codice che identifica inequivocabilmente l’identità di tali documenti). Con la sottoscrizione di tali codici hash il concorrente assume l’identità e paternità dei documenti inviati per l’offerta (di cui ha controllato l’integrità e leggibilità);
 - d) il “Documento d’offerta” può essere firmato unicamente, nelle ipotesi di firme multiple, secondo la modalità di firma multipla parallela e non nidificata come espresso dettagliatamente nel Documento per l’utilizzo della piattaforma “Sintel”. La presentazione dell’offerta mediante il Sistema, infatti, è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell’offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma “Sintel”, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell’Amministrazione ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l’offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza. Pertanto, si raccomanda ai concorrenti di connettersi al Sistema entro un termine adeguato rispetto all’articolazione delle fasi descritte.
 11. L’Amministrazione si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema. Si raccomanda la massima attenzione nell’inserire detti allegati nella sezione pertinente e, in particolare:
 - a) di allegare i documenti richiesti;
 - b) di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell’Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l’esclusione dalla procedura.
 12. Il concorrente esonera l’Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservazione delle prescrizioni sopra descritte.

14.2. Modalità di presentazione dell’offerta in caso di R.T.I.

1. In caso di partecipazione alla procedura in forma associata, sarà l'impresa mandataria o designata tale a utilizzare e operare in Piattaforma come unico soggetto abilitato a operare attraverso la medesima e, quindi, a presentare l'offerta.
2. La mandataria deve intendersi abilitata a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività, anche attraverso il Sistema (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la stazione appaltante), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura, ferma restando la necessità di sottoscrizione congiunta dell'offerta.
3. Le mandanti eleggono domicilio presso l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata eletto dall'impresa mandataria.
4. Resta ferma della sottoscrizione congiunta dell'offerta, tecnica ed economica, da parte di tutti i soggetti del raggruppamento temporaneo non formalmente costituito.

Capo 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Art. 15. Documentazione amministrativa (step 1 – busta a)

1. Al primo step del percorso guidato “Invia offerta”, con riferimento alla Documentazione amministrativa è necessario predisporre documenti da sottoscrivere con firma digitale e con gli ulteriori requisiti esposti precedentemente e specificati nel Documento a supporto dell'utilizzo della Piattaforma “Sintel”, e segnatamente:
 - a) dichiarazioni in ordine ai requisiti di partecipazione, conformi al modello allegato denominato “DGUE”;
 - b) garanzia provvisoria;
 - c) contributo ANAC
 - d) documento PASSOE.
DOCUMENTI SOLO EVENTUALI (campi non obbligatori in Piattaforma):
 - e) procura;
 - f) documentazione relativa all'avvalimento;
 - g) atti relativi al R.T.I. o Consorzio;
 - h) certificazione amministrazioni pubbliche/private per la comprova dei requisiti di capacità tecnica.

Il tutto come meglio descritto nei successivi paragrafi.
2. Tali documenti dovranno essere allegati in “Sintel” utilizzando gli appositi campi disponibili, attraverso la funzionalità “Invia offerta”. Si precisa che i singoli campi in cui inserire i documenti nell'ambiente della piattaforma “Sintel” sono nominati con la medesima terminologia utilizzata nei successivi punti.

15.1.a) Dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti

1. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione conforme all'allegato “DGUE”. Detto modello è stato opportunamente modificato dalla Stazione Appaltante ai fini di integrarlo con le dichiarazioni attualmente mancanti nel DGUE ministeriale. Ciò anche in considerazione della non obbligatorietà del modello, e comunque della non cogenza dell'art. 85 del Codice alla presente procedura.
2. Si invitano gli operatori economici a utilizzare il modello allegato, ovvero ad integrare il proprio DGUE standard con le dichiarazioni mancanti.
3. La corretta compilazione del DGUE, unitamente alle appendici ove necessario in relazione alle singole situazioni giuridiche, esaurisce gli obblighi dichiarativi degli operatori economici.
4. Tutte le dichiarazioni richieste dal presente Documento:
 - ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, le dichiarazioni, in quanto rese nell'interesse proprio del dichiarante possono riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui il dichiarante abbia diretta conoscenza;
 - devono essere presentate da tutti gli operatori economici, in qualsiasi forma di partecipazione o coinvolgimento, singoli, raggruppati, consorziati, ancorché appartenenti ad eventuali operatori ausiliari, ognuno per quanto di propria competenza.
5. Il predetto modello di documento, fornito con la documentazione di gara, deve essere scaricato dal profilo del committente (salvandolo sul proprio personal computer) e, previa compilazione, deve essere convertito in formato pdf.
6. Il DGUE dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante dell'offerente (o da tutti i legali rappresentanti degli operatori riuniti o consorziati) e, infine, dovrà essere inserita/allegata nell'apposito ed omonimo campo in sede di invio dell'offerta amministrativa.
7. In caso di raggruppamenti/consorzi, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato.

8. In caso di avvalimento, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato anche dall'impresa ausiliaria.

15.2. b) Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare in Piattaforma, nell'apposito campo di "Sintel", idonea garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 93 del Codice, a beneficio dell'Amministrazione, per un importo pari al 2% (due per cento) del valore base triennale dell'appalto (al netto delle opzioni), ovvero pari a **€ 22.513,67** costituita a scelta dell'offerente da:
 - a) contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, versati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante, ovvero mediante bonifico bancario, sulle coordinate da richiedere alla stazione appaltante mediante la funzione "comunicazioni della procedura" in piattaforma;
 - b) fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo n. 385 del 1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo n. 58 del 1998, recante la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile, e di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del medesimo codice civile, dell'immediata operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante e con validità non inferiore a 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalmente costituito la fideiussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi o consorziarsi;
2. La garanzia dovrà essere rilasciata in conformità agli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie di cui al decreto ministeriale (MISE) 19 gennaio 2018, n. 31, Pubblicato sulla G.U. n. 83 del 10 aprile 2018) e, ai fini di semplificazione della procedura, gli offerenti saranno tenuti a presentare le sole schede tecniche, contenute nell'«Allegato B – Schede Tecniche» di cui al citato decreto, debitamente compilate e sottoscritte dal garante e dal contraente.
3. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, 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
4. Ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, il concorrente dovrà altresì caricare a sistema l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, ed anche nel caso in cui la garanzia sia prodotta in contanti o con modo analogo, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (garanzia definitiva) di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, se l'offerente risulta aggiudicatario; tale impegno deve essere contenuto o allegato alla garanzia di cui ai precedenti capoversi, oppure prodotto e sottoscritto mediante atto autonomo del garante. Tale impegno non è richiesto agli offerenti qualificati come micro, piccole e medie imprese.
5. L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto nelle misure, con le modalità e alle condizioni di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice. A tal fine il concorrente dovrà dichiarare il possesso e la tipologia delle certificazioni che hanno legittimato la riduzione dell'importo, ovvero dichiarare la condizione che legittima la riduzione.
6. La fideiussione, nonché l'impegno del fideiussore se assunto con atto separato, deve essere presentata in una delle forme di cui al decreto legislativo n. 82 del 2005, con firma digitale del garante, caricandola direttamente sulla piattaforma del Sistema.

7. Nel caso in cui l'istituto garante non emetta la fideiussione o l'impegno con firma digitale l'offerente deve, in alternativa, caricare sulla piattaforma del Sistema una copia scansionata per immagine della fideiussione cartacea purché sia rispettata una delle seguenti condizioni:
- la copia per immagine sia corredata da autenticazione di conformità all'originale cartaceo mediante firma digitale di un notaio abilitato;
 - la copia per immagine riporti chiaramente l'indicazione dell'indirizzo web e del codice di controllo ai fini della verifica dell'autenticità.

15.3. c) Contributo ANAC

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare il versamento del contributo all'ANAC, copia scannerizzata del documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, comma 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, pari ad **€ 140,00**, recante evidenza del codice di identificazione della procedura – CIG - e la data del Pagamento.
2. Il pagamento del contributo potrà avvenire alternativamente:
 - "Pagamento on line" mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.A.C., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA.
 - "Pagamento mediante avviso" utilizzando:
 - infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a pagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.);
 - IO, l'app dei servizi pubblici integrata con pagoPA, semplicemente inquadrando il QR code dell'avviso.
3. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono, comunque, pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet:
http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/home/_riscossioni
4. In caso di partecipazione di R.T.I. e Consorzi, sia costituiti che costituendi, il versamento è unico. In tali casi il versamento potrà essere effettuato da uno qualsiasi dei soggetti partecipanti alla gara. Non è necessaria la sottoscrizione del documento, che in ogni caso potrà essere verificato d'ufficio.
5. L'omesso pagamento nei termini, in quanto condizione d'ammissibilità dell'offerta, comporta l'esclusione dalla procedura.

15.4. d) Passoe

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare, nell'omonimo campo di "Sintel", il documento rilasciato dal sistema telematico dell'ANAC che attesta che il concorrente stesso può essere verificato tramite AVCPASS.
2. Il documento citato dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente.

N.B. Nella generazione del PASSOE l'operatore economico dovrà aggiornare l'elenco dei soggetti da verificare, i quali dovranno coincidere perfettamente con quelli presenti nel DGUE presentato da ciascun soggetto.

3. In caso di partecipazione in R.T.I. (sia costituito che costituendo) o in Consorzio ordinario di operatori economici costituendo (art. 45, comma 2 lett. e), D.Lgs. 50/2016) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante di ciascuna impresa che compone il raggruppamento/il consorzio.
4. In caso di avvalimento il documento Passoe dovrà riferirsi anche alle imprese ausiliarie.

15.5. e) Procura (campo non obbligatorio)

1. Qualora la dichiarazione di cui all'Allegato del presente Disciplinare (DGUE), e/o ciascuna dichiarazione di offerta economica e/o altra dichiarazione e/o altro documento che compone ed è

contenuta nell'offerta, sia sottoscritta da un procuratore (generale o speciale), il concorrente dovrà produrre copia scannerizzata della procura notarile (generale o speciale) che attesti i poteri del sottoscrittore.

2. Detta copia della procura dovrà essere inserita/allegata a Sistema tra gli "allegati generici".
3. La stazione appaltante si riserva di richiedere la presentazione dell'originale o copia autentica della procura notarile inserita/allegata a Sistema.

15.6. f) Documentazione relativa all'avvalimento (campo non obbligatorio)

1. In caso di ricorso all'avvalimento, di cui al precedente art. 10 del presente Disciplinare, in conformità all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà allegare/inserire a sistema la seguente documentazione:
 - a) dichiarazione d'impegno dell'ausiliaria nei confronti della stazione appaltante;
 - b) contratto di avvalimento in originale o copia autentica.

15.7. g) Atti relativi al R.T.I o Consorzio (campo non obbligatorio)

1. In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio costituiti già dal momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve allegare/inserire a sistema, copia scannerizzata dell'atto notarile di mandato speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio, corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale.
2. È facoltà della stazione appaltante richiedere, nel corso della procedura, ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non sia ritenuta idonea e/o sufficiente.

15.8. h) Certificazioni ai fini della comprova dei requisiti di capacità tecnica (campo non obbligatorio)

1. Ancorché non obbligatorio e non sottoposto a regolarizzazione in caso di mancata presentazione, si invitano i concorrenti a produrre in originale, qualora originariamente rilasciati in formato elettronico, ovvero copia scannerizzata corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma, dei certificati rilasciati dalle Amministrazioni che attestino il buon esito dei servizi a proprio favore complessivamente attestanti la misura (importo), la quantità (n. pasti), e la tipologia (causale della fatturazione e/o oggetto del servizio), sino a concorrenza del requisito posto come minimo per l'ammissione alla procedura.
2. Nel caso in cui le Amministrazioni dovessero rilasciare tali certificati riportanti, al loro interno, la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", si conferma che tali attestazioni potranno essere utilizzati ai fini della comprova dei requisiti ai fini della stipula del contratto.

Capo 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA

Art. 16. Documentazione tecnica (step 2 – busta b)

1. Allo step 2 “Offerta tecnica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente deve operare a Sistema presentando la documentazione tecnica richiesta la quale dovrà:
 - a) essere formulata in lingua italiana e priva/e, a pena esclusione dalla procedura di gara, di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico idonea a consentire la ricostruzione del prezzo offerto, o a influenzare la commissione giudicatrice. A mero titolo indicativo il progetto dovrà essere costante di **non più di 35 pagine**, allegati esclusi, caratteri e margini standard.
 - b) essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o da tutti i soggetti raggruppati);
 - c) contenere l'ordinata descrizione di tutti gli aspetti previsti dal successivo articolo 19 relativo ai criteri di aggiudicazione e in maniera idonea a consentire alla commissione giudicatrice la valutazione dei criteri e dei sub-criteri ivi previsti; ove non diversamente specificato, l'offerta è da riferirsi, per gli aspetti eminentemente tecnico/organizzativi altrimenti incompatibili, al servizio “a regime” previsto dal capitolato prestazionale.

Capo 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

Art. 17. Documentazione economica (step 3 – busta c)

1. Allo step 3 “Offerta economica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente, pena l’esclusione dalla gara, dovrà operare a Sistema formulando e presentando una Offerta economica, dovrà:
 - a) indicare a Sistema, nell’apposito campo “Offerta economica”, il ribasso medio ponderato – con massimo cinque cifre decimali e con modalità solo in cifre – per come calcolato sulla base dei singoli ribassi offerti sui costi posti a base d’asta. Detto sconto ha valore esclusivamente ai fini dell’attribuzione del punteggio, e l’operatore è onerato di inserire il singolo ribasso offerto per ciascuno dei costi posti a base di gara.
 - b) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi della sicurezza afferenti all’attività svolta dall’operatore economico”, i costi aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro specifici per la commessa (ovvero i cd. costi propri, valore diverso da quello previsto dalla successiva lett. d – indicare il valore per tre anni senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - c) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi del personale”, i propri costi della manodopera (valore per tre anni senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - d) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza”, se richiesto dalla schermata, il valore dei costi della sicurezza derivanti da “interferenze” pari a 475,00 € (valore non soggetto a ribasso);
 - e) caricare a sistema il modulo predisposto dalla Stazione appaltante, con indicazione dei singoli ribassi offerti in relazione a ciascun costo unitario posto a base di gara, nonché le giustificazioni preventive in relazione ai costi per la manodopera. In caso di mancanza indicazione dei singoli ribassi, non si procederà all’esclusione, ma l’omissione sarà intesa quale assenza di volontà di operare differenziazioni sui ribassi offerti, sicché il ribasso indicato sarà indistintamente applicato a tutti i costi unitari. In caso di discordanza tra detto modello e le digitazioni a sistema prevarrà in ogni caso quest’ultimo documento, eccettuato il caso in cui questo sia radicalmente omesso.

Capo 7 – INVIO DELL’OFFERTA

Art. 18. Invio definitivo dell’offerta

1. Ai fini della firma dei dati caricati nello spazio dedicato al concorrente e descritti ai precedenti paragrafi ma non ancora sottoscritti e ai fini, quindi dell’invio e della presentazione dell’offerta, pena l’esclusione dalla gara, il concorrente dovrà, allo step 4 del percorso “Invia offerta”:
 - a) scaricare dalla schermata a Sistema denominata “Firma digitale dell’offerta”, il documento d’offerta in formato pdf riportante le informazioni immesse a Sistema – ma non ancora sottoscritte, oltre ad altre informazioni e dati immessi dal concorrente stesso (tra cui i codici hash, la cui sottoscrizione assicura la paternità dei file e del loro contenuto al concorrente);
 - b) sottoscrivere il predetto documento d’offerta, scaricato in formato pdf di cui al precedente punto a) e riepilogativo dell’offerta.

Per raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari non ancora costituiti la sottoscrizione del “documento d’offerta” dovrà essere effettuata da tutti gli operatori economici che compongono il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario. La sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma). Si rammenta che il pdf d’offerta costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato sotto pena d’esclusione in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.
 - c) allegare a Sistema il documento d’offerta in formato pdf sottoscritto di cui al precedente punto b).
2. Solo a seguito dell’upload di tale documento d’offerta in formato pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo step 5 “Riepilogo ed invio dell’offerta” del percorso “Invia offerta” per completare la presentazione effettiva dell’offerta mediante la funzionalità “INVIA OFFERTA” che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.
3. Gli step precedenti del percorso “Invia offerta” per quanto correttamente completati e corredati dal salvataggio della documentazione non consentono e non costituiscono l’effettivo l’invio dell’offerta. La documentazione caricata e salvata permane infatti nello spazio telematico del concorrente e non è inviata al Sistema.

Capo 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

Art. 19. Criterio di aggiudicazione

1. L'appalto è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità prezzo.
2. La relativa graduatoria di merito verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Componente qualitativa	Punteggio massimo
Offerta tecnica (PTec)	80
Componente economica	Punteggio massimo
Offerta economica (Peco)	20
Totale (PTOT)	100

19.1. Punteggio Tecnico (Ptec)

1. Il Punteggio Tecnico (Ptec) è determinato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti a ogni singolo elemento di cui si compone l'offerta tecnica, con le modalità nel prosieguo indicate.
2. La documentazione tecnica da presentare dovrà essere redatta seguendo i mandati indicati nel capitolato Prestazionale, e strutturata secondo lo schema qui di seguito riportato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE		Punteggio Max 80	Criterio
A	Personale	13	
	A1	7	Discrezionale
	A2	3	Discrezionale
	A3	3	Discrezionale

		parametri minimi del capitolato si terrà conto degli elementi quantitativi solo in relazione a profili di adeguatezza, e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato		
B		Produzione pasti ed emergenze	25	
	B1	Caratteristiche ed organizzazione del centro cottura: allegare planimetria con identificazione delle aree e dei flussi produttivi, con descrizione degli elementi ritenuti qualificanti rispetto alla qualità complessiva del servizio; dei criteri generali per il rispetto di quanto previsto dai CAM (principio di separazione tra derrate convenzionali e biologiche) e per la corretta e sicura gestione delle diete speciali.	5	
	B2	L'offerente dovrà dichiarare i tempi di percorrenza che si impegna a rispettare per la consegna dei pasti ai refettori di cui all'art. 6 comma i) del Capitolato prestazionale (per la primaria Capoluogo indicare la sede di via Sant'Orsola) - in ogni caso non superiori a quelli previsti dal Capitolato medesimo (Cfr. artt. 10 e 29) - indicando l'ubicazione del centro cottura e quindi il punto di partenza. I tempi vanno stimati con il sistema google maps, effettuando la simulazione in un momento in cui si rilevino ipotesi di traffico regolare (copiare o allegare le relative schermate). Ai fini della valutazione verrà computato il valore medio, ed il punteggio sarà attribuito in misura inversamente proporzionale, attribuendo il punteggio massimo all'offerente che garantisca la tempistica minore. La commissione si riserva di procedere autonomamente al reperimento delle tempistiche mediante il succitato sistema	7	Inversamente proporzionale
	B3	L'offerente dovrà descrivere le soluzioni alternative a proprio carico che si impegna a mettere in atto per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura, tali da garantire la continuità del servizio, in coerenza con quanto previsto dall'art. 12 del Capitolato Prestazionale	3	Discrezionale
	B4	L'offerente dovrà descrivere le soluzioni tecniche che intende proporre per garantire l'ottimale mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti, avuto riguardo anche al sistema in monoporzione per i pasti agli anziani ed alle relative modalità di confezionamento.	3	Discrezionale
	B5	Descrizione delle accortezze nella cottura dei cibi, al fine di garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, ed in generale salubrità, sicurezza e gusto del cibo	3	Discrezionale
	B6	Disponibilità e soluzioni organizzative per consentire agli utenti dei pasti domiciliari di fruire del servizio anche nei giorni festivi, ovvero di ricevere un doppio pasto giornaliero per il consumo in orario serale in condizioni di massima sicurezza alimentare e garantendo la massima qualità (es. regime refrigerato, doppia consegna ecc.)	4	Discrezionale
C		Materie prime (cfr. art. 13 e sottoparagrafi del capitolato)	13	Discrezionale
	C1	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche connesse alle materie prime (valutazione, selezione e rivalutazione fornitori; approvvigionamento, selezione, ricevimento e accettazione; magazzinaggio/stoccaggio), avuto particolare riguardo alle politiche ed alle prassi operative relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati	4	Discrezionale
	C2	Elencazione dei prodotti biologici o altrimenti qualificati che l'offerente s'impegna a fornire nell'ambito delle percentuali	5	Discrezionale

		minime previste dai CAM in relazione alle diverse categorie di prodotti (ortofrutta, carni, ecc.), con evidenza dell'eventuale incremento delle percentuali medesime, e con evidenza dell'eventuale raggiungimento di uno o più dei parametri migliorativi previsti dal D.M. n. 14771 del 18 dicembre 2017 – Allegato I.		
	C3	L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica per agevolare il DEC nelle verifiche circa l'effettivo impiego delle referenze biologiche o altrimenti qualificate, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù.	4	Discrezionale
D		Gestione delle eccedenze	4	
	D1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi. Strategie che s'intendono attivare per l'attivazione del territorio ed il terzo settore per il concreto raggiungimento delle finalità di riduzione degli sprechi (cfr. art. 32 del Capitolato Prestazionale), indicando periodo di attivazione, tipologia di controparte e di soggetti beneficiari.	4	Discrezionale
E		Menù e diete speciali (cfr. Capo 5 del Capitolato prestazionale)	14	
	E1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù per la ristorazione scolastica, allegando i menù relativi ad un anno scolastico tipo, e per le due stagionalità previste (autunno/inverno – primavera/estate).	4	Discrezionale
	E2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù per la ristorazione assistenziale, allegando i relativi menù relativi ad un anno tipo, e per le due stagionalità previste (autunno/inverno – primavera/estate), ed evidenziando le migliori rispetto ai parametri minimi del capitolato, avuto particolare riguardo alle alternative giornaliere.	4	Discrezionale
	E3	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle modalità e delle strategie per l'implementazione del progetto "Gradimento" (cfr. art. 16, c. ii, lett. s) del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
	E4	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, avuto riguardo anche al sistema di confezionamento studiato (cfr. art. 19 e sottoparagrafi del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
F		Autocontrollo (cfr. Capo 13 del Capitolato Prestazionale).	6	
	F1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	3	Discrezionale
	F2	L'offerente dovrà altresì descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio: protocolli adottati, tipologia e frequenza dei campionamenti;	3	Discrezionale

G		Migliorie/Soluzioni migliorative (Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali, Esse dovranno inoltre: essere integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere espressive della capacità ideativa e innovativa dell'appaltatore; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto dell'appalto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie; esse potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale, o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione)	5	
	G1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, sociale o ambientale.	5	Discrezionale

Ai fini dell'attribuzione dei coefficienti utili ai fini del calcolo del punteggio per i parametri discrezionali, verrà attribuito da ciascun commissario della Commissione Giudicatrice, per ogni sub-criterio di valutazione del servizio offerto, un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 ed 1 (vedi prospetto sotto riportato). Quindi la Commissione giudicatrice calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai singoli componenti per ogni elemento (sub-criterio) di valutazione”;

Giudizio generale attribuito ad ogni aspetto qualitativo		coefficiente
Inadeguato	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) incomplete – inadeguate – superficiali - fuori tema e difficilmente aderenti al contesto – inattuabili e/o inutili – indeterminate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – qualitativamente non sempre in linea con quanto richiesto e sostanzialmente senza apporti migliorativi – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,00 a 0,19
Mediocre	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) generiche – attinenti ma difficilmente attuabili e/o di dubbia utilità – determinate in modo vago per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – difficilmente verificabili – qualitativamente e quantitativamente non sempre in linea con quanto richiesto dalla lex specialis e con apporti migliorativi di scarsa importanza – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire in ogni aspetto la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,20 a 0,39
Quasi sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili seppur talune scontanti deficit di utilità – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – con taluni aspetti di dubbia verificabilità – qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dalla lex specialis e con apporti migliorativi non particolarmente significativi – complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,40 a 0,59
Sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili e utili – attinenti al servizio in fase di affidamento - ben determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili – qualitativamente e quantitativamente in linea con le richieste della lex specialis e con alcuni apporti migliorativi significativi – complessivamente buone rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio ed il perseguimento delle finalità a cui il servizio è destinato.	Da 0,60 a 0,79

Buono	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – attività realizzabili e misurabili – con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	Da 0,80 a 0,89
Ottimo	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) eccellenti, originali e di pregio – idonee, per qualità e quantità, ad innovare o elevare o comunque qualificare gli standard rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis– in grado di far conseguire finalità ulteriori, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza e di efficacia. Concretezza, fattibilità e verificabilità degli interventi pregevole, con ampia garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	Da 0,90 a 1

La commissione valuterà in ogni caso l'originalità, la precisione, la chiarezza, la capacità di sintesi e l'effettiva aderenza del progetto alla specificità dell'affidamento in oggetto.

Si invitano infine i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. La prolissità può incidere in maniera negativa sul giudizio della commissione in quanto oggettivazione di incapacità di sintesi. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto costante di **35 (trentacinque)** pagine, allegati esclusi, evitando riduzione carattere e impaginazioni tali da rendere disagiata la lettura da parte dei commissari. S'invitano i concorrenti a non produrre allegati ultronei rispetto a quanto richiesto dalla disciplina di gara (si ritiene adeguato un numero di allegati per un numero di pagine **non superiore a 20**), ovvero superflui ai fini della valutazione, che non saranno presi in considerazione dai commissari di gara ove ritenuti tali, o comunque ove prodotti in quantità eccessiva.

Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà quindi nei seguenti termini:

- alla proposta di esclusione per i candidati che non abbiano superato il limite tecnico (soglia di sbarramento) fissato in punti 48 (pre-riparametrazione);
- successivamente, per i soli concorrenti ammessi, alla riparametrazione del coefficiente per ciascun sub-criterio di tipo discrezionale, qualora nessuno dei concorrenti avesse conseguito il punteggio massimo. I coefficienti definitivi si otterranno rapportando all'unità l'offerente che ha ottenuto il coefficiente con media maggiore; i rimanenti coefficienti saranno rapportati a questo in maniera proporzionale. La riparametrazione non opera per i sub-criteri non discrezionali, ovvero per i quali sia prevista una valutazione di tipo on/off, tabellare, ovvero mediante una formula matematica.
- alla moltiplicazione di ciascun coefficiente definitivo per il relativo sub-peso. Non si procederà ad arrotondamenti, salvo che per il valore finale di ciascun elemento che sarà arrotondato a due cifre decimali (per eccesso qualora la terza sia pari o superiore a 5);
- alla stesura quindi dei punteggi definitivi risultanti per ciascun concorrente ammesso, mediante sommatoria dei punteggi attribuiti ad ogni singolo elemento, senza procedere alla doppia riparametrazione;
- in caso di partecipazione di un solo offerente, non si procederà con le operazioni di riparametrazione, giacché operazione inutile ai fini dell'aggiudicazione.

19.2. Punteggio Economico (PEeco)

Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta economica, il coefficiente $V(a)$ e quindi il Punteggio Economico (PEco) sono determinati applicando la seguente formula:

$$V_i = (RMP_i / RMP_{max})^\alpha$$

dove

RMP_i = ribasso medio ponderato offerto dal concorrente i-simo

RMP_{max} = ribasso medio ponderato dell'offerta più conveniente

$$\alpha = 0,2$$

Il coefficiente così ottenuto sarà moltiplicato per il peso attribuito alla componente prezzo. Il punteggio

sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a 5.

Ai fini della ponderazione dei ribassi offerti, si utilizzeranno i seguenti pesi ponderali e la seguente formula:

- a) Costo unitario pasto ristorazione scolastica: 75
- b) Costo unitario pasto ristorazione assistenziale: 19
- c) Costo orario assistente mensa (ASM): 2
- d) Aumento del costo unitario in caso di materiale monouso a perdere biodegradabile e compostabile: 2
- e) Aumento del costo unitario in caso di fornitura di bottiglietta d'acqua: 2

$$R_p = (\text{ValoreOfferto}_a * \text{Coefficiente}_a) [...] + (\text{ValoreOfferto}_e * \text{Coefficiente}_e)$$

dove:

R_p = ribasso medio ponderato dell'offerta ennesima;

ValoreOfferto_x = ribasso offerto per ogni singolo parametro;

Coefficiente_x = peso ponderale attribuito ad ogni singolo parametro/100.

Il ribasso medio ponderato sarà arrotondato alla quinta cifra decimale, all'unità superiore qualora la sesta sia pari o superiore a 5.

Capo 9 – FASE DI GARA

Art. 20. Disciplina generale delle sedute

1. Tutte le operazioni di gara si svolgono in seduta riservata.
2. Si è infatti optato per una gara telematica, idonea a fornire certezza in ordine all'identità del concorrente - dotato anche di specifiche password personali ed utilizzabili ai fini della presentazione delle proposte - e ad assicurare l'immodificabilità delle offerte, consentendo altresì di tracciare qualsivoglia apertura dei file recanti i documenti di gara. Le stesse caratteristiche della gara telematica escludono dunque in radice ed oggettivamente la possibilità di modifica delle offerte (cfr. tra le innumerevoli Cons. Stato, sez. III, 24 febbraio 2020, n. 1350).

Art. 21. Verifica dei plichi digitali e apertura busta della documentazione amministrativa

1. Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.
2. La procedura di aggiudicazione sarà dichiarata aperta presso gli uffici dell'Amministrazione ove il RUP, eventualmente supportato da un seggio di gara nominato ad hoc, procederà operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:
 - a) verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate;
 - b) verifica della firma digitale ed apertura della Documentazione amministrativa;
 - c) verifica della presenza dei documenti richiesti e contenuti nella Documentazione amministrativa.
3. Le Offerte tecniche e le Offerte Economiche, ivi incluso il Documento d'Offerta, resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né dalla Commissione di gara, né dall'Amministrazione, né dagli altri concorrenti, né da terzi.
4. Il RUP procederà quindi all'analisi della documentazione presente nella Documentazione amministrativa; in caso di irregolarità formali, non compromettenti la par condicio fra i concorrenti e nell'interesse dell'Amministrazione, il concorrente, verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione, a completare o a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati.

21.1. Cause di esclusione relative a requisiti o altre clausole essenziali

1. Sono esclusi, senza che si proceda all'apertura delle Buste delle Offerte, gli offerenti:
 - a) il cui plico è pervenuto dopo il termine perentorio previsto per la presentazione delle offerte, oppure sia stato respinto dalla Piattaforma telematica in quanto tardivo;
 - b) i cui documenti digitali presentano modalità di criptazione o di formato digitale informatizzato tali da far ritenere che sia stato violato il principio di segretezza;
 - c) che in una o più d'una delle dichiarazioni hanno palesemente esposto condizioni oggettivamente e irrimediabilmente ostative alla partecipazione, autoconfessorie, non rimediabili con soccorso istruttorio, previste inderogabilmente da una disposizione di legge statale, dal Codice o da una disposizione di attuazione vincolante del Codice, oppure hanno esposto dichiarazioni mendaci o prodotto documenti palesemente falsi, al fine di poter essere ammessi;
 - d) che incorrono in irregolarità essenziali costituite da carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa;
 - e) che non contengano il versamento del contributo Anac, fatta salva la dimostrazione del pagamento avvenuto in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte;
 - f) in caso di mancata costituzione della garanzia provvisoria, fatta salva la dimostrazione della costituzione in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte
 - g) che incorrono violazioni o inadempimenti oggettivamente irrimediabili, quali:
 - motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, anche qualora intervenisse successivamente la cessazione postuma dei predetti motivi di esclusione;

- dichiarazione esplicita di condizioni ostative senza possibilità di diversa interpretazione;
 - assenza o carenza dei requisiti non risolvibile senza il concorso di nuovi operatori economici, anche qualora tali requisiti maturassero successivamente al procedimento di ammissione;
- h) che, in caso di avvalimento, abbiano omesso il contratto di avvalimento o allegato un contratto nullo; oppure abbiano indicato un ausiliario che a sua volta si avvale di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avvalimento a cascata»).
- i) Ulteriori omissioni che determinino l'irregolarità dell'offerta.

21.2. Soccorso istruttorio

1. Fuori dai casi di cui all'art. 21.1, sono ammessi con riserva di soccorso istruttorio gli offerenti:
- a) che, in relazione ad una o più d'una delle dichiarazioni richieste, ivi comprese quelle relative all'assenza dei motivi di esclusione, al possesso dei requisiti di partecipazione e di qualificazione:
- ne hanno omesso la presentazione;
 - hanno dichiarato condizioni errate, non pertinenti, insufficienti, o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza di fatti, condizioni o requisiti per i quali sono prodotte;
- b) che, in caso di raggruppamento temporaneo, nonché, compatibilmente, con la normativa applicabile, in caso di rete di imprese o di G.E.I.E., fermi restando il possesso dei requisiti complessivi in capo al raggruppamento, la composizione della compagine aggregata e l'indicazione del mandatario, hanno omesso o indicato in modo impreciso l'indicazione delle quote di partecipazione al raggruppamento temporaneo o non hanno indicato le prestazioni o le parti di prestazioni da eseguire da parte di ciascun operatore economico raggruppato;
- c) che, in caso di avvalimento, hanno allegato un contratto di avvalimento che non sia completamente idoneo a garantire la Stazione appaltante in quanto incompleto sotto il profilo formale, a condizione che lo stesso contratto non sia affetto di nullità, il suo contenuto sia determinato o determinabile e che il rapporto di avvalimento sia rinvenibile dalle dichiarazioni pertinenti. L'omessa produzione del contratto di avvalimento è sanabile solo se riporta data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte
- d) che non hanno dichiarato di aver formulato l'offerta autonomamente, o non hanno dichiarato alcuna delle condizioni cui all'articolo 80, comma 5, lettera m), del Codice, con riferimento agli eventuali offerenti o partecipanti in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile;
- e) che non hanno presentato il PassoE;
- f) che non hanno presentato la garanzia provvisoria, purché essa sia stata costituita con data certa in data antecedente rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte;
- g) per altre omissioni dalla cui risoluzione non derivi una lesione della par condicio.

21.3. Procedimento relativo al soccorso istruttorio

1. Ai sensi dell'articolo 83, comma 9, del Codice, mediante interscambio sulla Piattaforma telematica, prima di procedere all'esclusione per una delle cause di cui al precedente articolo, la Stazione appaltante:
- a) assegna all'offerente il termine perentorio non superiore a 10 giorni, da graduarsi in relazione alla complessità dell'adempimento richiesto, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni o la documentazione necessarie, anche di soggetti terzi, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere;
- b) la regolarizzazione degli inadempimenti nei termini prescritti alla lettera a), comporta l'ammissione dell'offerente; è escluso l'offerente che non provvede nei termini alla regolarizzazione;
- c) non è ammesso il soccorso istruttorio in relazione a elementi che attengono all'offerta, se la loro giuridica esistenza non è comprovata con data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte;
- d) per irregolarità o carenze di facile soluzione è ammesso un soccorso istruttorio informale e immediato, anche via telefono, per la soluzione in tempi utili prima della conclusione della

seduta di ammissione; la mancata ottemperanza al soccorso istruttorio informale non comporta l'esclusione bensì l'attivazione del soccorso istruttorio di cui alle lettere a) e b).

Art. 22. Apertura busta della documentazione tecnica

1. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, il RUP procederà immediatamente all'apertura (sblocco) delle Offerte Tecniche dei concorrenti ammessi a tale fase, ed alla successiva consegna della documentazione di gara alla commissione giudicatrice all'uopo nominata.
2. La Commissione, quindi, procederà, in apposita/apposite seduta/e all'analisi ed alla valutazione delle Offerte Tecniche, e quindi all'attribuzione dei punteggi tecnici in ragione di quanto stabilito dal presente Disciplinare.

22.1. La commissione giudicatrice

1. La commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e dovrà essere composta da un numero dispari pari a 3 membri, complessivamente esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. I commissari, presa visione della lista dei concorrenti, dovranno dichiarare la non sussistenza di cause ostative alla nomina in analogia a quanto previsto dall'art. 77, comma 9, del Codice.
2. La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, e potrà fornire ausilio al RUP nella valutazione di eventuali offerte anormalmente basse.
3. La commissione potrà essere composta:
 - da dipendenti della stazione appaltante;
 - da dipendenti di altre amministrazioni pubbliche o altri enti aggiudicatori, con priorità a quelle che prestino il personale in forma gratuita, in ossequio al principio di economicità;
 - da professionisti esterni con specifica formazione ed esperienza in relazione all'oggetto del contratto;
 - da professionisti esterni iscritti da almeno cinque anni in albi professionali pertinenti in relazione all'oggetto del contratto, scelti anche sulla base di un criterio di prossimità territoriale in ossequio al principio di economicità, nonché di specializzazione sul tema specifico della ristorazione collettiva.
4. La Stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

22.2. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Tecnica»

1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta tecnica, le offerte:
 - a) carenti di elementi sostanziali attinenti all'offerta o comunque irregolari ai sensi dell'art. 59 del Codice;
 - b) che contengono indicazioni di carattere economico idonee a far ritenere violato il principio di segretezza dell'offerta, sia in caso di anticipazione del ribasso offerto, sia in caso in cui l'indicazione di carattere economico sia in grado di incidere significativamente sulle previsioni di convenienza delle offerte, alterando così l'imparzialità dell'iter valutativo della commissione.

Art. 23. Apertura busta della documentazione economica e formazione della graduatoria

1. Al termine delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche il RUP procederà immediatamente all'apertura e visione delle Offerte Economiche dei concorrenti ammessi.
2. Si procederà quindi all'attribuzione dei punteggi secondo le formule indicate nel presente documento.
3. Ai fini dei calcoli per l'attribuzione dei punteggi (somme, medie, ponderazioni, riparametrazioni, calcolo delle soglie), per la formazione della graduatoria e ogni altra operazione vincolata dalle regole dell'aritmetica e della matematica, hanno valore giuridico esclusivamente le operazioni effettuate e i risultati ottenuti all'infuori della Piattaforma telematica e verbalizzati. Tali operazioni e

risultati prevalgono su qualunque altro dato eventualmente difforme fornito dalla stessa Piattaforma telematica.

4. In caso di parità in graduatoria si procederà con la richiesta di miglioramento del prezzo, con le modalità che verranno comunicate nella richiesta medesima, sempre per il tramite della piattaforma telematica ai fini di garantire la massima trasparenza. In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che ha conseguito il miglior punteggio qualitativo, stante l'assoluta prevalenza di quest'ultimo sull'elemento prezzo. In caso di una nuova parità sarà effettuato il sorteggio alla presenza dei concorrenti che hanno presentato le offerte in situazione di parità.

23.1. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Economica»

1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta economica, le offerte:
 - a) che non contengono l'indicazione del ribasso offerto, oppure contengono un'offerta in rialzo;
 - b) che contengono condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata oppure integrazioni interpretative o alternative rispetto a quanto previsto dagli atti di gara;
 - c) di offerenti per i quali è accertata la mancata formulazione in modo autonomo;
 - d) che non recano l'indicazione dell'incidenza o dell'importo di quanto previsti dall'articolo 95, comma 10, del Codice, ai sensi del Capo 4, lettera d), ovvero:
 - degli oneri di sicurezza aziendali propri dell'offerente;
 - dei costi della manodopera propri dell'offerente;
 - e) qualora non siano presentate le giustificazioni preventive relative alla manodopera, non si procederà con il soccorso istruttorio, e la richiesta all'aggiudicatario seguirà l'iter di cui all'art. 95 comma 10 del Codice, ovvero quello relativo alla verifica dell'anomalia.

Art. 24. Verifica di eventuali offerte anomale

1. Ancorché la Stazione Appaltante non si sia vincolata all'applicazione integrale dell'art. 97 del Codice, essa si riserva la facoltà di procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta allorché in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.
2. A tal fine il RUP procede richiedendo per iscritto all'offerente sospettato di aver inviato un'offerta anomala di presentare le proprie spiegazioni a dimostrazione della congruità dell'offerta.
3. Nella richiesta la Stazione appaltante può indicare le componenti dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili.
4. All'offerente è assegnato un termine perentorio di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni.
5. Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle spiegazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti né ad escludere né ad accertare la non congruità dell'offerta può chiedere per iscritto ulteriori precisazioni; in tal caso all'offerente è assegnato un termine perentorio per la presentazione, in forma scritta, delle precisazioni;
6. La Stazione appaltante può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni se l'offerente non presenta le giustificazioni e le eventuali precisazioni entro il termine prescritto.
7. La Stazione appaltante esclude altresì l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, se richieste, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Capo 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE

Art. 25. Proposta di aggiudicazione

1. La proposta di aggiudicazione è formulata dalla commissione a favore dell'offerta non anomala che risulti utilmente posizionata in graduatoria.
2. Ai sensi dell'articolo 33, comma 1, del Codice, la proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 (trenta) giorni trascorsi i quali, in assenza di provvedimenti ostativi, si intende approvata, salvo che prima di tale termine intervenga il provvedimento di aggiudicazione.

Art. 26. Aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è disposta con provvedimento esplicito del soggetto competente presso la Stazione Appaltante. In assenza di condizioni ostative può essere disposta prima della scadenza del termine di cui al precedente art. 25 e, in tal caso, assorbe e tiene luogo anche dell'approvazione della proposta di aggiudicazione. In ogni caso l'aggiudicazione:
 - a) ai sensi dell'articolo 32, comma 6, del Codice, non equivale ad accettazione dell'offerta;
 - b) ai sensi dell'articolo 32, comma 7, dello stesso Codice, diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza dei motivi di esclusione, con particolare riferimento all'articolo 80 del Codice.

Art. 27. Controllo sul possesso dei requisiti

1. Con tempestività e comunque prima della stipula del contratto, la Stazione appaltante provvede alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione e del possesso dei requisiti dichiarati in fase di gara dall'operatore economico individuato nella proposta di aggiudicazione, con le seguenti modalità:
 - a) la verifica è effettuata dalla Stazione appaltante presso la Banca Dati dei contratti pubblici di cui all'articolo 81 del Codice, per i requisiti disponibili in detta banca dati; nel periodo transitorio, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del Codice, la verifica avverrà sul sistema Avcpass.
 - b) per quanto non stabilmente detenuto da pubbliche amministrazioni, la relativa documentazione o le pertinenti informazioni devono essere fornite dall'operatore economico entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte della Stazione appaltante, anche per il tramite del sistema Avcpass;
 - c) è sempre possibile, per l'operatore economico, presentare di propria iniziativa la documentazione idonea necessaria alla comprova del possesso dei requisiti, nei limiti ammessi dall'ordinamento con riferimento all'articolo 40 del D.P.R. n. 445 del 2000;
 - d) la verifica può essere estesa anche ad operatori economici offerenti diversi dall'aggiudicatario;
 - e) ai sensi dell'articolo 85, comma 5, primo periodo, del Codice, la verifica può essere fatta anche in qualsiasi momento nel corso della procedura, per uno o più d'uno degli offerenti, qualora questo sia necessario per assicurarne il corretto svolgimento.

Art. 28. Conseguenze giuridiche dell'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione non costituisce vincolo giuridico tra la Stazione appaltante e l'aggiudicatario. Essa è un mero presupposto alla eventuale stipula del contratto.

Art. 29. Adempimenti posteriori all'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è comunicata a tutti gli offerenti ai sensi dell'articolo 76, comma 5, del Codice ed è resa nota con le pubblicazioni previste dagli articoli 29, comma 1, e 98 del medesimo Codice;
2. Ai sensi degli articoli 71 e 76 del d.P.R. n. 445 del 2000 e dell'articolo 80, comma 6, del Codice, la Stazione appaltante può:

- a) procedere in ogni momento alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, escludendo l'offerente per il quale non siano confermate le dichiarazioni già presentate e incamerando la relativa garanzia provvisoria;
- b) revocare l'aggiudicazione, se accerta in capo all'aggiudicatario, in ogni momento e con qualunque mezzo di prova, l'assenza di uno o più d'uno dei requisiti richiesti in sede di gara, oppure una violazione in materia di dichiarazioni, anche a prescindere dalle verifiche già effettuate;
- c) imputare all'aggiudicatario revocato o all'aggiudicatario che recede, i danni emergenti.

Capo 11 – STIPULA DEL CONTRATTO

Art. 30. Condizioni e adempimenti per la stipula del contratto

1. Il contratto non può essere stipulato prima:
 - a) che l'aggiudicazione diventi efficace ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice;
 - b) dell'ottenimento della pertinente documentazione antimafia di cui agli articoli da 85 a 95, del decreto legislativo n. 159 del 2011, fermo restando quanto previsto dagli articoli 92, comma 3, e 94, comma 2, dello stesso decreto legislativo in caso la documentazione antimafia non sia rilasciata entro i termini previsti; la documentazione antimafia è acquisita con le modalità di cui all'articolo 97 del citato decreto legislativo;
 - c) sono fatte salve le deroghe e/o le semplificazioni previste Decreto-legge 16 luglio 2020 n. 76.

Art. 31. Obblighi dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta, e, in assenza di questa, entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta conoscenza dell'aggiudicazione:
 - a) a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria per il perfezionamento del contratto e le informazioni necessarie all'uopo richiesta;
 - b) a depositare presso la Stazione appaltante la garanzia definitiva di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, dando atto che l'art. 103 è qui integralmente richiamato ai fini della disciplina applicabile alla costituzione, alla gestione ed allo svincolo della garanzia definitiva;
 - c) a depositare presso la Stazione appaltante le polizze assicurative richieste dai documenti di gara;
 - d) a depositare presso la Stazione tutte le spese per la stipula del contratto;
 - e) se l'aggiudicatario non stipula il contratto nei termini prescritti, oppure non assolve gli adempimenti di cui alle precedenti lettere a), b), c), e d) in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione può essere revocata dalla Stazione appaltante, con la decadenza dall'incarico e la sostituzione dell'aggiudicatario;
 - f) nel caso di cui alla precedente lettera e), la Stazione appaltante procederà all'escussione della garanzia resa; ad addebitare al soggetto inadempiente i danni da ritardo o interruzione dei servizi ed i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione, ivi compresi i maggiori oneri sopportati in seguito ad una nuova aggiudicazione o dall'aggiudicazione al secondo classificato in seguito allo scorrimento della graduatoria; ed a segnalare all'ANAC l'inadempimento ai fini dell'inserimento del Casellario.

Capo 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI

Art. 32. Comunicazioni agli operatori economici

1. Le comunicazioni della Stazione appaltante agli operatori economici, in tutti i casi previsti dalla normativa o dal presente Documento, si intendono validamente ed efficacemente effettuate:
 - a) mediante la pubblicazione sul profilo di committente o nella sezione documentazione di gara della Piattaforma nei seguenti casi:
 - comunicazioni aventi un interesse generale o informazioni riguardanti la generalità degli operatori economici;
 - risposte ai quesiti degli offerenti (pubblicate in forma anonima);
 - b) se rese all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) indicata dagli stessi operatori economici in fase di partecipazione (anche al solo designato mandatario o capogruppo in caso di operatori economici in Forma aggregata), o se rese nell'ambito della funzionalità "comunicazioni" della Piattaforma, nei seguenti casi:
 - eventuale soccorso istruttorio;
 - altre comunicazioni al singolo offerente o a offerenti specifici.

Art. 33. Quesiti, acquisizione delle informazioni e documentazione disponibile

1. Ai sensi dell'articolo 74, comma 4, del Codice, per quanto compatibile con le disposizioni che seguono:
 - a) le richieste di informazioni, compresi i quesiti, le richieste di chiarimento e di documentazione sono presentate in tempo utile per consentirne l'evasione da parte della Stazione appaltante;
 - b) la Stazione appaltante provvede all'evasione delle richieste entro 2 (due) giorni feriali dal ricevimento e comunque, se presentate in tempo utile, entro 4 (quattro) giorni antecedenti la data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
 - c) le richieste devono pervenire in tempo utile per la loro evasione, compatibilmente con i termini di cui ai punti precedenti; la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere alle richieste pervenute tardivamente;
2. Le richieste di cui sopra devono essere presentate esclusivamente sulla Piattaforma per il tramite della funzionalità "Comunicazioni della procedura";
3. I quesiti degli offerenti, se presentati nei termini, nonché le relative risposte, in forma anonima, sono pubblicati nella sezione "documentazione di gara" sulla Piattaforma.
4. Per ragioni di economia generale, prima di presentare un quesito l'operatore economico deve:
 - d) consultare i quesiti già pubblicati e accertarsi che la soluzione non sia già disponibile;
 - e) accertarsi che la soluzione non sia reperibile direttamente e inequivocabilmente nelle disposizioni di legge, del bando o del presente Documento, in modo tale da essere immediatamente comprensibile e applicabile senza alcuno spazio interpretativo o applicativo;
 - f) prendere atto che la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere a quesiti ricadenti in una delle condizioni che precedono.

Art. 34. Sopralluogo facoltativo

1. In coerenza con le prescrizioni di cui alla L. 120/2020, il sopralluogo non è obbligatorio e non è condizione per la presentazione dell'offerta.
2. Il sopralluogo facoltativo potrà cionondimeno essere effettuato sino al giorno di scadenza del termine della presentazione delle offerte, previo appuntamento da concordare con la Stazione Appaltante e da richiedersi per mezzo della funzionalità comunicazioni della procedura presente sulla piattaforma (indicando recapito telefonico e almeno 3 disponibilità di date ed orari) almeno quattro giorni prima rispetto alla scadenza del medesimo termine, al fine di consentire l'organizzazione tecnica del sopralluogo medesimo in condizioni di sicurezza. Non si garantisce riscontro alle richieste tardive.

Art. 35. Accesso agli atti

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 53 del Codice, l'accesso agli atti di gara è consentito alle seguenti condizioni:
 - a) tempestivamente a tutti gli offerenti, limitatamente alle ammissioni e alle esclusioni per cause riconducibili all'articolo 80 del Codice o ai requisiti richiesti per la partecipazione, dopo la pubblicazione sul Profilo di committente del provvedimento che determina le ammissioni e le esclusioni ai sensi dell'articolo 76, comma 2-bis, del Codice;
 - b) agli offerenti esclusi per cause diverse da quelle di cui alla lettera a) o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura fino all'esclusione, dopo la pubblicazione dei relativi atti o il ricevimento della relativa comunicazione;
 - c) a tutti gli offerenti ammessi, dopo l'aggiudicazione.

35.1. Eventuali limitazioni all'accesso agli atti

1. L'accesso agli atti per le offerte tecniche, ovvero per quelli relativi al sub-procedimento di verifica delle giustificazioni relative all'anomalia delle offerte, è precluso in presenza di segreti tecnici o commerciali, qualora tale condizione sia stata preventivamente dichiarata dall'offerente in fase di presentazione dell'offerta e/o delle giustificazioni.
2. Le condizioni di cui al primo capoverso possono essere sindacate dalla Stazione appaltante che può disporre l'accesso agli atti se ne accerti l'oggettiva insussistenza, irrilevanza o pretestuosità; in ogni caso è consentito all'offerente l'accesso agli atti ai fini della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento.

Art. 36. Controversie

36.1. Procedure di ricorso in materia di scelta del contraente

1. Ai sensi del combinato disposto degli articoli 119, comma 1, lettera a), e 120 del decreto legislativo n. 104 del 2010, contro i provvedimenti che l'operatore economico ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) della Lombardia, sezione staccata di Brescia, come segue:
 - a) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni alla Stazione appaltante e ad almeno uno dei controinteressati, e depositato entro i successivi 15 (quindici) giorni;
 - b) il termine per la notificazione del ricorso decorre:
 - dalla data di pubblicazione del bando di gara, per cause che ostano alla partecipazione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di esclusione, se presentato contro l'esclusione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione, resa nota con le modalità previste dall'ordinamento, se presentato contro l'aggiudicazione.

36.2. Controversie in materia contrattuale

1. Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo eventuale esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 205 e 208 del Codice, se non risolte, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale.

Art. 37. Supplente

1. Ai sensi dell'articolo 110, commi 1 e 2, del Codice, salvo quanto previsto alla lettera d), in caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'aggiudicatario, o procedura di insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 dello stesso Codice, oppure di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo n. 159 del 2011, o in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto:

- a) sono interpellati progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, se ancora in possesso dei necessari requisiti, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni;
- a) l'interpello avviene in ordine decrescente a partire dall'operatore economico che ha formulato la prima migliore offerta ammessa, escluso l'originario aggiudicatario;
- b) l'affidamento all'operatore economico supplente avviene alle medesime condizioni economiche già offerte dall'aggiudicatario originario;
- c) non si procede al subentro del supplente se l'aggiudicatario originario può proseguire nel contratto ai sensi dell'articolo 110 del Codice.

Art. 38. Riserva di aggiudicazione

1. La Stazione appaltante si riserva, senza alcun diritto degli offerenti a rivendicazioni, pretese, aspettative, risarcimenti, rimborso spese o indennizzi di alcun genere:
 - a) di differire, spostare, sospendere, revocare o annullare il presente procedimento di gara;
 - b) di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice, ovvero di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 39. Altre disposizioni e informazioni

39.1. Trattamento dei dati personali (informativa)

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento") e del D.Lgs. n. 196/2003 s.m.i., la stazione appaltante (di seguito "Titolare"), in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione della procedura di gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione della gara.
2. In riferimento alle predette finalità, si precisa che potranno essere acquisiti e trattati anche dati relativi a condanne penali e reati. Il trattamento di tali dati è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previste dalla legislazione vigente.
3. I dati personali raccolti saranno trattati dal Titolare e in particolare dal personale del Titolare, che agisce con sistemi informatici (e manuali) secondo i principi di legge e tutelando la riservatezza dell'interessato e i suoi diritti mediante l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
4. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento).
5. Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).
6. I dati personali potranno essere comunicati a enti terzi che collaborano con il Titolare per la gestione del procedimento di gara; tali enti sono nominati responsabili del trattamento in conformità all'art. 28 del Regolamento e saranno tenuti a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza.
7. In particolare, si tratta di:
 - consulenti esterni, collaboratori autonomi, per attività connesse alla definizione del procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici. In particolare, i consulenti esterni, o di altre società, oltre ad essere autorizzati al trattamento dei dati personali, sono obbligati contrattualmente al vincolo di riservatezza;
 - soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di gara che verranno di volta in volta costituite;

- Autorità e Istituzioni cui i dati potranno essere comunicati in base alla normativa vigente, nonché altri Enti ed Amministrazioni cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
 - altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
 - legali incaricati per la tutela della stazione appaltante in sede giudiziaria;
8. Con riferimento al concorrente aggiudicatario, alcuni dati potranno essere pubblicati sul sito istituzionale dell'ente per finalità connesse alla normativa sulla trasparenza;
 9. Il trattamento è connesso a finalità di interesse pubblico, sicché si prescinde dall'acquisizione del consenso, e la presentazione dell'offerta comporta implicitamente l'accettazione del trattamento.

39.2. Allegati

1. DGUE
2. Modello offerta economica



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

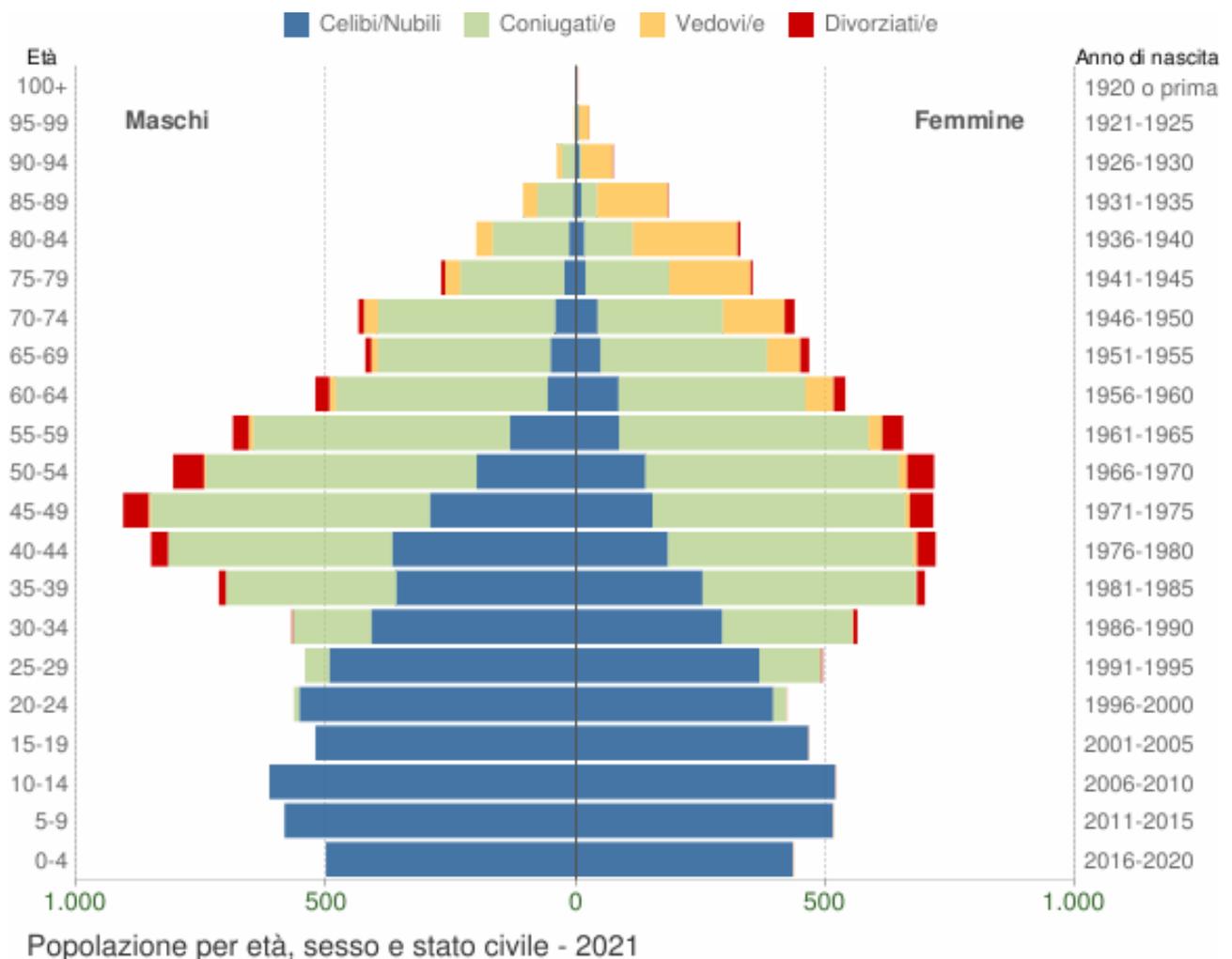
PROGETTO DI SERVIZIO	
Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016	
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	

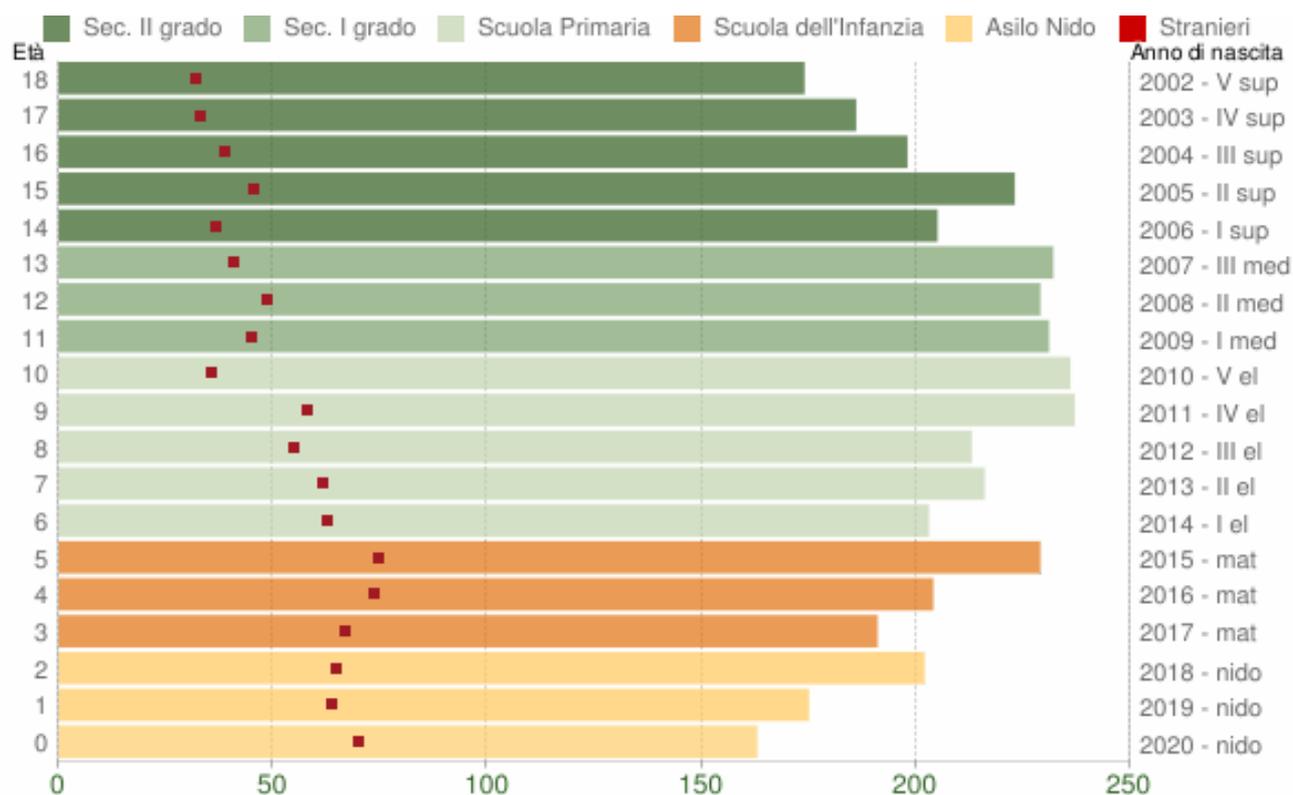
1. Contesto territoriale di riferimento	2
2. I principi generali del servizio	3
3. Attuale contesto organizzativo	4
4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
5. La struttura della gara: divisione in lotti	5
6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara	5
7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico	6
8. I criteri di aggiudicazione	7
9. Allegati	7

1. Contesto territoriale di riferimento

Rovato è un comune italiano di circa 19 200 abitanti della provincia di Brescia in Lombardia, situato nella parte meridionale della Franciacorta, al confine con la bassa bresciana occidentale e ai piedi del Monte Orfano.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso del triennio di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.





Popolazione per età scolastica - 2021

2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione scolastica rivolta ai bambini delle scuole primarie, nonché quella assistenziale rivolta agli anziani presso il loro domicilio.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);

- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 142, comma 5-ter del Codice.
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell’emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento dei servizi secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d’ora in poi Codice), per come novellata dal Decreto-legge 16 luglio 2020. 76, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall’art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime “alleggerito” di cui all’art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

3. Attuale contesto organizzativo

Il servizio viene attualmente gestito mediante produzione dei pasti nel centro cottura messo a disposizione dall’attuale aggiudicatario, con confezionamento dei pasti:

- in pluriporzione, e successivo scodellamento presso i satelliti di distribuzione per la ristorazione scolastica (mediante piatti monouso presso due delle tre sedi di servizio);
- in monoporzione termosigillata (o altro sistema monouso non a perdere), e successiva distribuzione agli utenti presso il proprio domicilio per la ristorazione assistenziale.

A decorrere dall’anno scolastico 2022/2023, fatti salvi eventuali fenomeni di recrudescenza dell’emergenza epidemiologica in corso, è prevista la totale eliminazione dei piatti monouso per la ristorazione scolastica, grazie all’installazione, a cura dell’aggiudicatario, di una lavastoviglie per ogni satellite di distribuzione. Per i pasti domiciliari, considerata la peculiarità del servizio (e la non cogenza dei CAM) è prevista la possibilità di utilizzo di piatti monouso, purché biodegradabili e compostabili, ferma la possibilità di proporre pietanzieri lavabili.

4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per i plessi scolastici suindicati, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 56.160 unità per la ristorazione scolastica; 12775 unità per la ristorazione assistenziale.

Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall’operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L’arco temporale di affidamento del servizio sarà pari a 3 anni solari, con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio.

L’architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in relazione

ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- scongiurare l'eccessiva onerosità dei pasti domiciliari, che in ragione degli scarsi quantitativi non consentirebbe una gestione efficiente del servizio;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali e investimenti
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Totale
Cifra d'Affari Pasti	375.070	375.070	375.070	1.125.208,50
<i>Ricavo unitario medio</i>	5,44	5,44	5,44	5,44
<i>Quantità Pasti</i>	68.935	68.935	68.935	206.805
Food	142.700	142.700	142.700	428.101
<i>Costo unitario medio</i>	2,07	2,07	2,07	2,07
<i>Incidenza Food</i>	38,0%	38,0%	38,0%	38,0%
Materiale no food	18.625	18.625	18.625	55.874
<i>Costo unitario medio</i>	0,27	0,27	0,27	0,27
<i>Incidenza Materiale di Gestione</i>	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%
Personale	174.601	174.601	174.601	523.804
<i>Costo unitario medio</i>	2,53	2,53	2,53	2,53
<i>Incidenza Personale</i>	46,6%	46,6%	46,6%	46,6%
Spese Generali, investimenti e sicurezza	25.896	25.896	25.896	77.688
<i>Costo unitario medio</i>	0,38	0,38	0,38	0,38
<i>Incidenza SG e investimenti</i>	6,9%	6,9%	6,9%	6,9%
UTILE	13.248	13.248	13.248	39.743
<i>Marginalità media</i>	0,19	0,19	0,19	0,19
<i>Incidenza utile</i>	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%

7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

Si riporta la spesa complessiva al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

valore triennio	oneri sicurezza	opzione rinnovo	oneri sicurezza rinnovo	opzione 20%	opzione proroga	valore stimato ex art. 35
1.125.208,50 €	475,00 €	1.125.208,50 €	475,00 €	450.083,40 €	187.534,75 €	2.888.985,15 €

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 1.125.208,50, ai quali si aggiungono € 475,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle opzioni puntualmente indicate nel disciplinare di gara.

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 2.888.985,15.

I costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice sono stimati dalla stazione appaltante nella misura del 46,60% del valore contrattuale (negoziabile) di cui sopra.

Si riporta il quadro economico complessivo, con il totale dei costi massimi potenziali a carico della stazione appaltante:

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PER-SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione scolastica (RS)	876.096,00 €
	A.2	Importo per il servizio di ristorazione domiciliare (RD)	249.112,50 €
	A.3	Importo rinnovo programmato RS	876.096,00 €
	A.4	Importo rinnovo programmato RD	249.112,50 €
	A.5	Importo opzione proroga art.106, comma 11 D.Lgs. 50/2016 RS	146.016,00 €
	A.6	Importo opzione proroga art.106, comma 11 D.Lgs. 50/2016 RD	41.518,75 €
	A.7	Importo opzione incremento 20% art. 106 comma 1 D.Lgs. 50/2016 RS (su A.1 + A.3)	350.438,40 €
	A.8	Importo opzione incremento 20% art. 106 comma 1 D.Lgs. 50/2016 RD (su A.2 + A.4)	99.645,00 €
	A.9	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	475,00 €
	A.10	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (rinnovo)	475,00 €
		Totale importo dei servizi (da A1 a A10)	2.888.985,15 €
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo ANAC art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266	600,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	1.500,00 €
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	8.934,43 €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore base triennio)	- €
	B.5	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore rinnovo)	- €
	B.6	Spese per pubblicità legale	- €
		Totale importo dei servizi (da B1 a B6)	11.034,43 €
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su RS (opzioni escluse) 4%	35.043,84 €
	C.2	I.V.A. su RD (opzioni escluse) 10%	24.911,25 €
	C.3	I.V.A. su RS (opzioni) 4%	35.043,84 €
	C.4	I.V.A. su RD (opzioni) 10%	24.911,25 €
	C.5	I.V.A. su somme a disposizione 22%	2.295,57 €
	C.5	I.V.A. su oneri sicurezza 22%	104,50 €
	C.7	I.V.A. su oneri sicurezza (rinnovo) 22%	104,50 €
		Totale IVA (da C1 a C7)	122.414,75 €
TOTALE			
	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	3.022.434,33 €

8. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara.

9. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI.



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CAPO 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
ART. 1. OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2. DEFINIZIONI	4
ART. 3. DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 4. MODALITÀ DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	5
ART. 5. PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E MISURE DI SICUREZZA	6
CAPO 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	8
ART. 6. UTENZE, INDIRIZZI, SERVIZI ED ORARI	8
ART. 7. UTENZE, CALENDARIO, E QUANTITATIVI STIMATI	8
ART. 8. CALENDARIO DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO.....	9
ART. 9. CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO	10
9.1. PASTI SCOLASTICI.....	10
9.2. PASTI ASSISTENZIALI/DOMICILIARI	11
CAPO 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI.....	13
ART. 10. IL CENTRO COTTURA DELL'APPALTATORE	13
10.1. IL MAGAZZINO.....	14
ART. 11. AUTORIZZAZIONI E LICENZE	14
ART. 12. GESTIONE DELLE EMERGENZE	14
CAPO 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME.....	15
ART. 13. LE DERRATE ALIMENTARI	15
13.1. I PRODOTTI BIOLOGICI O ALTRIMENTI QUALIFICATI	16
13.2. IRREPERIBILITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI	17
13.3. CERTIFICAZIONI E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.....	18
ART. 14. RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME PRESSO IL CENTRO COTTURA.....	19
ART. 15. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE PRESSO IL MAGAZZINO ED IL CENTRO COTTURA	19
CAPO 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	21
ART. 16. I MENÙ.....	21
ART. 17. LA VARIAZIONE DEI MENÙ	22
ART. 18. LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	22
ART. 19. LE DIETE SPECIALI	23
19.1. LE DIETE TERAPEUTICHE	23
19.2. LE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	23
ART. 20. DISPOSIZIONI COMUNI PER LE DIETE SPECIALI	23
CAPO 6 – LA COTTURA DEI PASTI	25

ART. 21.	OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	25
ART. 22.	COTTURA.....	25
ART. 23.	PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	26
ART. 24.	CONDIMENTI.....	26
CAPO 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI		27
ART. 25.	IL CONFEZIONAMENTO PER TUTTE LE UTENZE	27
25.1.	EVENTUALE SISTEMA DEROGATORIO/TRANSITORIO	27
ART. 26.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE TERAPEUTICHE	27
ART. 27.	IL CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE ETICO-RELIGIOSE.....	27
ART. 28.	IL CONFEZIONAMENTO: INDICAZIONI GENERALI	27
CAPO 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI		29
ART. 29.	IL PIANO DEI TRASPORTI	29
ART. 30.	I MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO	29
CAPO 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE.....		30
ART. 31.	LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	30
31.1.	SISTEMA DEROGATORIO/TRANSITORIO.....	31
31.2.	LA SOMMINISTRAZIONE AL TAVOLO	31
ART. 32.	LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI.....	31
CAPO 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO		33
ART. 33.	PRENOTAZIONE, ADDEBITO E PAGAMENTO DEI PASTI	33
CAPO 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE		34
ART. 34.	PULIZIE	34
ART. 35.	RIFIUTI.....	34
ART. 36.	GARANZIE IGIENICHE	34
36.1.	SISTEMA TRANSITORIO PER IL CONTRASTO ALL’EPIDEMIA COVID-19.....	35
CAPO 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI		36
ART. 37.	CONSEGNA (E RICONSEGNA) DEI BENI.....	36
ART. 38.	MANUTENZIONE ORDINARIA.....	36
ART. 39.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	37
ART. 40.	MANUTENZIONI PRESSO IL CENTRO COTTURA	37
ART. 41.	ULTERIORI BENI NON ALIMENTARI.....	37
CAPO 13 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO		38
ART. 42.	CONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....	38
ART. 43.	LIMITI ANALITICI DI RIFERIMENTO	38
CAPO 14 – IL PERSONALE		40
ART. 44.	PERSONALE – DISPOSIZIONI GENERALI	40
ART. 45.	L’ORGANICO: STANDARD MINIMI.....	40
45.1.	POTENZIAMENTO ORGANICO IN CASO DI PERDURANZA DELL’EMERGENZA PANDEMICA	41
ART. 46.	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	41
ART. 47.	VESTIARIO DEL PERSONALE	42
ART. 48.	CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE	42
ART. 49.	DISPOSIZIONI GENERALI SULLA MANODOPERA	42
ART. 50.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI.....	43
ART. 51.	SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI	44
ART. 52.	CLAUSOLA SOCIALE.....	44
CAPO 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI.....		45
ART. 53.	RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION.....	45
ART. 54.	LA COMMISSIONE MENSA.....	45
ART. 55.	DIRITTO DI CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	45

ART. 56.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO.....	45
ART. 57.	TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	46
CAPO 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		47
ART. 58.	INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO	47
ART. 59.	DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO.....	47
ART. 60.	RINVIO ALLO SCHEMA DI CONTRATTO	47

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto

- i. Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale, e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro cottura dell'appaltatore, da trasportarsi e scodellare presso le scuole del territorio nel prosieguo indicate, nonché presso il domicilio dei fruitori della ristorazione assistenziale, agli indirizzi che verranno resi noti all'aggiudicatario in fase di avvio del servizio;
 - Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati, nonché dei contenitori impiegati per il servizio di ristorazione assistenziale.
- ii. Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal comune.
- iii. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Art. 2. Definizioni

- i. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
 - b) Linee guida RUP: Delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 adottata dall'Anac - Linee guida n. 3 - recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
 - c) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - d) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
 - e) Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
 - f) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
 - g) RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
 - h) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dal comune, ai sensi dell'articolo 111, comma 2 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal comune assicurando la regolare esecuzione;
 - i) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
 - j) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dal comune sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;

- k)** Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- l)** Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- m)** CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- n)** Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o)** Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- p)** Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km;
- q)** Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r)** Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- s)** Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- t)** Centro cottura: cucina per produzione pasti;
- u)** Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- v)** Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- w)** Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- x)** Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- y)** Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- z)** Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- aa)** Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- bb)** Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- cc)** Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- dd)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

Art. 3. Durata del contratto

- i. La durata dell'appalto è determinata in 36 mesi, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2022, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/08/2025.
- ii. È fatta salva la facoltà del comune di avvalersi delle opzioni di durata contemplate dal disciplinare di gara.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa.
- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
 - sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 (ed al relativo aggiornamento in fase di approvazione);
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente.
 - educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.
- ii. I servizi devono altresì essere resi nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19 tra le quali, a mero titolo indicativo e non esaustivo, quelle previste dai seguenti documenti:
 - Ministero dell'Istruzione – avvio dell'anno scolastico 2021/2022. Nota di accompagnamento alle indicazioni del CTS del 12 luglio 2021 (Prot. 1107 del 22.07.2021);
 - Ministero dell'Istruzione - Protocollo di Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 (Anno Scolastico 2021/2022) - (Prot. 21 del 14.08.2021);
 - Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020);
 - Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti/superfici;
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti".

- Ulteriori provvedimenti amministrativi adottati dalle autorità competenti, ivi compreso l'Istituto Comprensivo, anche a modifica, integrazione o sostituzione di quelli richiamati.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

- i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, dal lunedì al venerdì per quelli scolastici, dal lunedì al sabato (festivi esclusi) per quelli assistenziali, sono i seguenti:

<i>Nome dell'Utenza</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Tipo di servizio</i>	<i>Orario servizio</i>
Scuola Primaria Capoluogo	Via Spalto Don Minzoni 2 ¹	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.00-12.45 Secondo turno 12.45-13.30 Terzo turno 13.15-14.00
Scuola primaria Alghisi	Via S. Andrea 205	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14
Scuola primaria Duomo	Via Coffetti 20	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14.00
Domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal centro cottura, consegna al domicilio, recupero contenitori giorno precedente, pulizia e sanificazione dei contenitori medesimi	Dalle 11:00

- ii. Il Committente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole/refettori, così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con l'Appaltatore.
- iii. Parimenti si riserva di modificare l'orario di avvio del servizio domiciliare, in ragione degli utenti e degli effettivi tempi di percorrenza.
- iv. In allegato (allegato A) sono disponibili le planimetrie dei locali adibiti al servizio.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

- i. Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente (numeri medi):

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Primaria Capoluogo	230	230	230	230	230	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	36.800
Adulti Capoluogo	12	12	12	12	12	--		1.920
Primaria Alghisi	70	70	70	70	70	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	11.200
Adulti Alghisi	4	4	4	4	4	--		640

¹ Il pasto è attualmente consumato presso l'oratorio S. Giovanni Bosco, sito in via Via Sant'Orsola 10, e si prevede che detta soluzione organizzativa venga mantenuta per tutta la durata dell'appalto.

Primaria Duomo	33	33	33	33	33	--	Da settembre a giugno (160 giorni stimati)	5.280
Adulti Duomo	2	2	2	2	2	--		320
							Totale pasti annui	56.160

i. Il numero teorico di pasti assistenziali per ogni anno solare è il seguente (numeri medi):

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato e domenica ²	Calendario indicativo	Pasti anno
Pasti domiciliari	35	35	35	35	35	55	Da gennaio a dicembre (365 giorni stimati)	12.775
							Totale pasti annui	12.775

- ii. I quantitativi per i pasti scolastici sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario determinato dall'Istituto Comprensivo. Per i pasti anziani il riferimento è all'anno solare, considerato che diversi utenti richiedono il pasto anche per i giorni festivi.
- iii. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
- iv. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.
- v. Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come comunicate dai singoli refettori al Centro Cottura entro le ore 9,00 del giorno stesso del consumo per i pasti scolastici, mediante sistema informatico messo a disposizione dal Comune; per i pasti domiciliari rileveranno le prenotazioni anticipate raccolte direttamente dall'appaltatore, come nel prosieguo meglio dettagliato.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio scolastico, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal dirigente dell'Istituto Comprensivo, e possono essere variati insindacabilmente dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.
- ii. Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio assistenziale/domiciliare, dovrà essere erogato dal lunedì al sabato, eccettuate le festività infrasettimanali. È fatta salva la facoltà dell'appaltatore di impegnarsi, in sede di offerta tecnica, alla fornitura del pasto anche nei giorni festivi, ed alla fornitura della cena (cfr. nota 2). Avuto riguardo alla cena, è esclusa la possibilità di consegnare un doppio pasto in legame fresco-caldo, sicché, in caso di

² Attualmente taluni utenti fruiscono del doppio pasto nei giorni prefestivi, con consumo di uno dei due nella giornata festiva. In sede di offerta l'offerente potrà proporre soluzioni migliorative rispetto a detta prassi, volte a garantire la sicurezza alimentare (es. regime refrigerato; consegna anche nei giorni festivi o doppia consegna negli infrasettimanali ecc.), e potrà altresì nei medesimi termini prevedere la possibilità di consegnare giornalmente un doppio pasto, uno dei quali da fruirsi in occasione della cena

impiego di sistema che non preveda una seconda consegna del pasto, il costo offerto in sede di gara sarà decurtato del 15%.

- iv. Entrambi i servizi dovranno essere sempre garantiti, in quanto trattasi di servizi essenziali ai sensi della L. 12 giugno 1990, n. 146 (istruzione ed assistenza).
- v. In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, l'Appaltatore dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

9.1. Pasti scolastici

- i. Il servizio presso le scuole consiste principalmente nelle seguenti attività:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti.
 - c) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali e cestini gite). Non sono ammesse varianti al tipo di legume indicato.
 - d) Trasporto, consegna, scodellamento, recupero e sanificazione dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
 - e) Predisposizione dei menù da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti, e raccolta prenotazioni.
 - f) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti.
 - g) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia locali, dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
 - h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
 - i) Fornitura delle attrezzature necessarie per l'ottimale svolgimento del servizio.
 - j) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - k) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
 - l) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati dall'ATS Brescia;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - fornitura (per la scuola primaria) e successivo reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi.

- ii. L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
 - Alimentazione, salute e ambiente;
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

9.2. Pasti assistenziali/domiciliari

- i. Il servizio assistenziale è svolto dal lunedì al sabato per il solo pasto del pranzo, con consegna dei pasti monoporzione, riposti in appositi contenitori isotermici, personalizzati con nome dell'utente.
- ii. È facoltà degli offerenti, in sede di gara, la fornitura del pasto serale.
- iii. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail entro le ore 9.00 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno opportunamente segnalate attraverso mail.
- iv. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale predisposto dall'appaltatore e consegnato all'utente, il quale provvederà a restituirlo direttamente all'operatore che consegna il pasto.
- v. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, contenente le quantità di pasti suddivise per utente, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale.
- vi. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia e delle specifiche tecniche di questo capitolato, in quanto compatibili e ove non derogate dal presente capo, e con particolare riferimento agli articoli nel prosieguo indicati.
- vii. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti, con impiego del legume fresco-caldo. Potrà essere ritenuto ammissibile il legume refrigerato per il pasto nei giorni festivi e/o per i pasti infrasettimanali ad uso cena, nel caso in cui l'appaltatore esprimesse in sede d'offerta impegno in tal senso.
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori isotermici e stoviglie monouso (a perdere biodegradabili e compostabili o lavabili, idonei al riscaldamento mediante forni microonde), fornite dalla Ditta;
 - d) trasporto a cura della ditta presso il domicilio dei singoli utenti;
 - e) sanificazione dei contenitori (e dei pietanzieri, ove lavabili).
- viii. L'appaltatore deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:
 - a) sono fondamentali i contenuti del presente capitolato, con particolare riferimento agli artt. 10, 11, 12, 13 (sottoparagrafi esclusi: i CAM non sono cogenti per il servizio domiciliare), 14, 15, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 29, 30, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 53;
 - b) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti, ed in caso di necessità, a semplice richiesta devono essere spezzettati o frullati;
 - c) la composizione del pasto comprende:
 - un primo (a scelta almeno tra tre proposte)
 - un secondo (a scelta tra almeno tre proposte)
 - contorno di verdura fresca o cotta (a scelta tra almeno tre proposte)
 - frutta di stagione o dolce o yogurt
 - pane

- acqua o vino
- d) L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio nel rispetto ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO A DGR n. 1556 del 17 novembre 2020³, avuto particolare riguardo all'allegato IV, ed alla quantità di calorie (LARN 2014 e successive versioni che verranno approvate) ed alle grammature ivi previste (Tab. 13), adattando i parametri ivi previsti al solo pranzo.
- e) L'appaltatore deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco) attestate da certificazione medica.
- f) È straordinariamente consentita una variazione dei menù nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.);
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - costante non gradimento di alcuni piatti;
 - oggettiva indisponibilità di materie prime o straordinari aumenti dei prezzi.

³ Il riferimento a linee guida di altra Regione si è resa necessaria in ragione dell'assenza di idonee linee guida degli enti competenti nel territorio di riferimento del Committente. Resta inteso che rimane la competenza dell'ATS Brescia per ogni adempimento amministrativo connesso al contratto.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

- i. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio. Benché il possesso del centro cottura costituisca requisito di esecuzione e non sia richiesta la materiale disponibilità al momento di presentazione dell'offerta, l'offerente deve cionondimeno **i)** identificare la struttura; **ii)** poterla progettare sotto il profilo fisico e gestionale (es. attrezzature, organigramma ecc.); **iii)** fornire prova di poterne acquisire la disponibilità in fase di esecuzione del contratto, considerati da un lato il ridotto lasso di tempo che intercorrerà tra aggiudicazione ed avvio del servizio, e dall'altro lato la necessità di valutare sotto il profilo tecnico le funzionalità del centro cottura. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura. La documentazione rispetto alla disponibilità effettiva dovrà essere prodotta ai fini della stipula del contratto, ovvero entro l'avvio anticipato dello stesso, pena l'escussione della garanzia provvisoria.
 - essere debitamente autorizzato (a far data dall'avvio del servizio) per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - prevedere layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza da ogni singolo refettorio scolastico tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**, con tolleranza del 10%.
- ii. Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive anzidette almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.
- iii. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
 - Venga data comunicazione al comune almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - Sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- iv. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato.
- v. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vi. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:
 - a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - c) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- vii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

- i. Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:
 - La regola FIFO
 - La verifica delle date di scadenza
 - La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
 - Primo controllo al ricevimento
 - La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
 - La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime
- ii. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

- i. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 12. Gestione delle emergenze

- i. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.
- ii. In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, nella versione più recente, approvate dall'ATS Brescia, e dalle alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", limitatamente ai capitoli 3 e 4, ed agli allegati 8, 9 e 10, il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.
- iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
 - a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Brescia, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;
 - d) Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
 - e) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - f) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - g) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - h) è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
 - i) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - j) il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;
 - k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;

- m) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
 - n) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - o) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
 - p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
 - q) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - r) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - s) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
 - t) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - u) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
 - v) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. I pasti devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. Cam), o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti 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 Organization 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 biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i 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 Zootecnia 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 «prodotto 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.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. 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 Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP 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.
- **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 la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

13.2. Irreperibilità dei prodotti biologici

- i. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'Appaltatore dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita successiva autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
- ii. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Committente;
 - indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
- iii. In casi eccezionali e non prevedibili per esaurimento di alcune derrate o mancata reperibilità delle stesse (bio, doc, dop e ecc.) queste saranno sostituite da altri prodotti biologici o altrimenti qualificati con analoga capacità nutrizionale, o in subordine da generi alimentari convenzionali di analogo valore economico, merceologico e nutrizionale, provvedendo comunque a garantire complessivamente il rispetto delle percentuali di materie prime biologiche previste nel Capitolato tecnico e nell'offerta tecnica, e sempre previa autorizzazione del Committente.
- iv. Ferma la preferenza per la riduzione delle materie prime convenzionali, e quindi per la sostituzione con altre materie prime biologiche o altrimenti qualificate, in caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Committente.

13.3. Certificazioni e rintracciabilità dei prodotti

- i. L'Appaltatore deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.
- ii. L'Appaltatore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
- iii. L'Appaltatore deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.
- iv. Il Committente si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.
- v. Le carni fornite dall'Appaltatore dovranno rispondere ai requisiti della filiera tracciata" e per questo si intendono le carni provenienti da animali assoggettati alle direttive UNI EN ISO 22005/2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali e requisiti di base per i sistemi di progettazione e di attuazione" nonché al Regolamento CE n. 178/2002, il quale disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.
- vi. Il valore biologico del nutriente deve essere mantenuto durante tutte le fasi citate in modo che il cibo che arriva al consumatore finale sia sicuro e fisiologicamente protettivo.
- vii. Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:
 - -da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
 - -nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - -sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
- viii. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."
- ix. Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora il Committente ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.
- x. L'Appaltatore deve esibire su richiesta del Committente la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti convenzionali, biologici, tipici e tradizionali ed i disciplinari di riferimento, nonché l'ulteriore documentazione a comprova richiesta dai CAM.
- xi. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente Capitolato tecnico o dai suoi allegati;
 - a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
 - a evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.
- xii. Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- xiii. L'Appaltatore, nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato tecnico, dovrà verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization), con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minima, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- xiv. A semplice richiesta l'appaltatore dovrà inviare al Committente l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.

Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

- i. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.
- ii. Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
- iii. Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- iv. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- v. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- vi. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- vii. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- viii. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- ix. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- x. Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- xi. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
- xii. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

- i. I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.
- ii. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.
- iii. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
- xiii. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- xiv. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- xv. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- xvi. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. É necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- xvii. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati dalle più volte richiamate Linee guida ATS Brescia, e da questa necessariamente validati, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto.
 - b) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.
 - c) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione Mensa.
 - d) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
 - e) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
 - f) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il comune, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il comune, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - g) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
 - j) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
 - k) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - m) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - n) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - o) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
 - p) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", ovvero analoghe disposizioni previste nelle linee guida ATS;
 - q) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- s) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
- modalità di progettazione, in collaborazione con il comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista o figura equipollente) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.
- v. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
- guasto all'impianto di cottura;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime;
 - aumenti straordinari e documentati dei prezzi di specifiche materie prime.
- iii. Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle specifiche contenute nelle linee guida ATS Brescia. La bottiglietta di acqua, in tal caso, è da ritenersi compresa nel costo unitario di aggiudicazione.

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alle linee guida ATS, dovranno essere così composti:
- 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno
 - frutta fresca di stagione
 - pane

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ed alle linee guida e/o a eventuali prescrizioni della competente ATS.
- ii. L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.
- iii. La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura. Quando gli spazi strutturali della cucina non consentano l'individuazione di uno spazio dedicato, ove tecnicamente possibile in ragione delle tempistiche di produzione, potrà essere accettata una differenziazione temporale delle preparazioni, previa accurata procedura di sanificazione di locali e attrezzature. In tale ultima evenienza sarà ammesso, limitatamente alle diete speciali, l'impiego del sistema *cook and chill*.
- i. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- ii. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
- iii. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale della Ditta appaltatrice.
- iv. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

19.2. Le diete etico-religiose

- i. Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
 - b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento

- dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il comune si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con il comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle linee guida ATS.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

- i. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
 - Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione nè effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
 - Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
 - La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
 - Le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
 - La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;

Art. 22. Cottura

- i. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:
- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
 - b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;

- c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- e) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
- f) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- g) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- h) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- i) Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- j) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- k) È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- l) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- m) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- n) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23. Preparazione piatti freddi

- i. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.
- ii. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 24. Condimenti

- i. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- iv. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- v. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
 - **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

25.1. Eventuale sistema derogatorio/transitorio

- i. Saranno ammesse deroghe alle disposizioni del presente capitolato in relazione al confezionamento, ivi comprese le tempistiche, che comunque dovranno essere le minori possibile, e ferma la possibilità di concordare menù ad hoc meglio rispondenti alle diverse modalità di confezionamento, allorquando fossero emanate disposizioni nazionali e/o regionali in materia di contrasto all'emergenza epidemiologica Covid-19, limitatamente al periodo di validità delle misure ivi previste.
- ii. In tale evenienza potrà essere richiesta la distribuzione di pasti in multiporzione, con somministrazione in piatti (e unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo) monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
- iii. Saranno da intendersi a carico dell'appaltatore: la preventiva sanificazione, l'allestimento, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli al termine del consumo dei pasti.
- iv. Dette modalità operative comporteranno il riconoscimento di un costo aggiuntivo a favore dell'appaltatore rispetto al prezzo del servizio ordinario, applicato alle utenze per le quali è attivato il sistema derogatorio, per come determinato in sede di offerta, e per come meglio declinato nel disciplinare di gara. Cionondimeno, allorquando detta modalità di servizio comporti una riduzione del fabbisogno di personale complessivo (es. minor impiego di personale per il venir meno della necessità di lavare le stoviglie), si provvederà a rideterminare in compensazione il costo unitario del pasto, con modalità analoghe (ma inverse) a quelle previste dal successivo art. 45.1.

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

- i. Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

- i. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.
- ii. I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronorm nelle diverse combinazioni.
- i. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
- ii. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

- iii. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione.
- iv. Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
- v. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- vi. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- vii. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- viii. I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in gastronorm separate da quelle dei prodotti destinati ai bambini o, se introdotte nelle stesse gastronorm, devono essere ben individuabili.
- ix. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- x. Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.
- xi. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
- xii. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.
- xiii. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
- xiv. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- xv. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione del Comune.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. La ditta appaltatrice dovrà elaborare e presentare un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, nonché indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
- ii. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.
- iii. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 15 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti, ferma la miglioria proposta in offerta tecnica;
 - c) fra consegna e consumo: a 20 minuti.
- iv. La tempistica di cui alla lettera b) sconta una tolleranza del 10%, e potrà essere derogate nei soli casi assentiti dal presente capitolato.

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

- i. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R.327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
- ii. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- iii. Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCELENZE

Art. 31. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo è indicato al precedente art. 29.
- ii. Il servizio prevede la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze.
- iii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.
- iv. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- v. Per tutte le Utenze è previsto il consumo di acqua di rete, con utilizzo di brocche, o sistema analogo.
- vi. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- vii. L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.
- viii. L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.
- ix. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.
- x. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- xi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.
- xii. È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- xiii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.
- xiv. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- xv. Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- xvi. La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
- xvii. L'appaltatore deve concordare con il comune l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.
- xviii. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- xix. Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto.
- xx. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore

termico. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

- xxi. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

31.1. Sistema derogatorio/transitorio

- i. In deroga a quanto previsto dal precedente articolo, al fine di fronteggiare l'emergenza pandemica in corso, potrà essere richiesta la fornitura di acqua in bottiglietta, nella misura di 500 ml per ciascun pasto fornito.
- ii. Per detta fornitura supplementare sarà riconosciuto il costo offerto in sede di gara.

31.2. La somministrazione al tavolo

- iii. L'Appaltatore deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, garantendo sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad un addetto ogni 50 utenti con tolleranza del 10%.
- iv. Detta tolleranza è prevista in ragione della variabilità giornaliera del numero di iscritti (es. assenze per malattia), e quindi della non corrispondenza tra numero di iscritti e numero medio di utenti effettivamente in mensa.
- v. Le eventuali assenze degli operatori devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Art. 32. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

- i. L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
- ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;
 - promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
 - b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- iii. L'appaltatore dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
- iv. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il comune.
- v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro

trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 33. Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti

- i. Il comune attualmente gestisce i servizi amministrativi connessi al servizio con le seguenti modalità:
 - Prenotazione: le singole presenze giornaliere vengono automaticamente rilevate dal sistema, e le assenze sono comunicate direttamente dai genitori entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio. Entro tale orario saranno altresì comunicate eventuali diete leggere richieste dagli utenti. All'appaltatore verranno fornite le credenziali del software in uso, al fine di accedere alle prenotazioni giornaliere.
 - Addebito e pagamento: il sistema di pagamento è di tipo "anticipato", mediante il preacquisto da parte dei fruitori del servizio di buoni pasto elettronici.
- ii. Il software ed i relativi canoni di assistenza sono a carico del Comune.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. **Pulizie**

- i. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:
 - a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
 - b. all'accurata pulizia dei locali e dei refettori, delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) e degli arredi impiegati nei refettori.
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
 - d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
 - e. alla disinfestazione ed alla derattizzazione, al bisogno.
- ii. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice, deve fornire materiale monouso biodegradabile.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

Art. 35. **Rifiuti**

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
- ii. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.
- iii. Tutti i costi connessi alle attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti prodotti (anche presso il centro cottura) sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 36. **Garanzie igieniche**

- i. La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.
- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

36.1. Sistema transitorio per il contrasto all'epidemia Covid-19

- i. L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione, fatti salvi gli eventuali costi per il potenziamento dell'organico (rispetto a quanto offerto in sede di gara); per l'utilizzo di materiale monouso; o per la fornitura di acqua in bottiglietta.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni mobili disponibili presso la scuola dell'infanzia.
- ii. I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.
- v. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune.
- vi. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

Art. 38. Manutenzione ordinaria

- i. Sono oggetto di manutenzione a carico dell'aggiudicatario le attrezzature e le dotazioni presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto e necessari ai fini dell'esecuzione del servizio, nonché i beni offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.
- ii. È a carico del Comune la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti.
- iii. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
 - contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- iv. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:
 - rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).
- v. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- vi. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di

riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

- vii. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 39. Manutenzione straordinaria

- i. Le manutenzioni straordinarie dei locali di servizio ed accessori, degli impianti, delle attrezzature e gli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto sono a carico del Comune.

Art. 40. Manutenzioni presso Il centro cottura

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 41. Ulteriori beni non alimentari

- i. Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione (carrelli, scaldavivande ecc.), ivi compresi quelli riferibili agli impegni assunti con le migliorie in sede di offerta tecnica. Detti beni, salvo diversa dichiarazione resa dall'appaltatore, resteranno di sua proprietà.
- ii. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, l'aggiudicatario è tenuto a fornire e ad installare presso ciascun refettorio ove è attualmente previsto il piatto monouso (Capoluogo e Duomo), entro tre mesi dalla decorrenza del contratto, una lavastoviglie e quanto altro necessario per detto fine. Detti beni, al termine del rapporto contrattuale, resteranno di proprietà del Committente.
- iii. In detto trimestre, o sino all'installazione se anteriore, l'appaltatore s'impegna ad utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, con costi compresi nel costo unitario offerto in sede di gara, ovvero ad adottare misure alternative per il lavaggio delle stoviglie.
- iv. Nel caso in cui gli spazi o gli impianti si rilevino inadatti all'installazione, decorso in ogni caso il trimestre di cui sopra, sarà onere del Comune la fornitura di detto materiale monouso, in caso anche tramite approvvigionamento diretto da parte dell'appaltatore e successivo incremento di pari valore unitario del costo pasto contrattuale.
- v. Eventuali lavori edili o impiantistici necessari per l'installazione delle lavastoviglie sono a carico del Committente.
- vi. Il Committente garantisce altresì:
- La fornitura dello stovigliame (piatti, bicchieri, brocche, posate), fatti salvi i reintegri per usura o rottura che rimangono a carico dell'appaltatore.
 - Il pagamento delle utenze.
- vii. Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire i plessi terminali:
- di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
 - di una bilancia per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo consegnato;

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 42. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. Deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vi. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- vii. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- viii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso il centro cottura ovvero presso i refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Art. 43. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.
- ii. Il comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'aggiudicatario dimostri e comprovi la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.

- iv. Nel presente appalto si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare).
 - i. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come “accettabile” in tale documento.
 - ii. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) si fa riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 44. Personale – disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al comune una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- v. Il comune si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- vi. Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- vii. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 45. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
 - b) un dietista (o figura equipollente), cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - c) Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
 - d) Un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno dei refettori, ovvero alla sorveglianza dei bambini, e di addetti al trasporto dei pasti. I rapporti massimi addetti distribuzione/alunni sono indicati nella seguente misura:
 - **una unità per 50 bambini**, con la tolleranza indicata al precedente art. 31.2, e secondo la proposta resa in sede di offerta tecnica.
- iii. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I

nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al comune prima della messa in servizio.

- iv. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto al monte ore minimo previsto, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

45.1. Potenziamento organico in caso di perduranza dell'emergenza pandemica

- i. Alla luce dell'attuale situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19, potrebbe rendersi necessario modificare le modalità di espletamento del servizio: dall'adozione di ulteriori misure di sicurezza in fase di preparazione dei pasti, alla loro consumazione nei locali scolastici, dalle misure di igienizzazione a quelle di distanziamento sociale.
- ii. Non solo il servizio ma anche i menù potrebbero vedersi riprogettati per garantire maggiore sicurezza e velocità nel consumo prevedendo, per esempio, piatti unici.
- iii. Dovrà inoltre essere garantita l'applicazione di rigidi protocolli di pulizia e disinfezione dei locali utilizzati attraverso l'adozione di tutti gli strumenti di sicurezza necessari, dovrà essere garantita la possibilità di offrire un'adeguata assistenza da parte del personale sia per limitare il rischio di non rispetto della distanza sociale sia per aiutare gli alunni più piccoli e non autosufficienti a consumare il proprio pasto.
- iv. Qualora in corso di esecuzione contrattuale, dovessero mutare le modalità di svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico, il medesimo potrà essere riorganizzato sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.
- v. In tal caso, il Committente potrà consultare l'Appaltatore per ridefinire le modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge.
- vi. La stazione appaltante, ferme le ulteriori misure previste nel presente capitolato, ha per detto fine la facoltà di richiedere un aumento del monte ore offerto in sede di offerta tecnica, per le esigenze di cui al punto d) del precedente articolo 45, per rispondere ad eventuali esigenze di potenziamento dell'organico per fronteggiare l'emergenza pandemica in corso, allorché non ancora risolta.
- vii. A mero titolo indicativo si rappresenta che, per l'anno corrente, il monte ore originariamente pattuito è stato incrementato di **15 ore settimanali**.
- viii. In tal caso il corrispettivo unitario contrattuale verrà aumentato in misura proporzionale all'aumento, ponendo come base di calcolo la moltiplicazione del costo orario offerto in sede di gara con il numero di ore effettuate nel mese di riferimento, da rapportarsi questo al numero di pasti erogati nel medesimo mese (Ore ASM_mese * Costo orario ASM/n. pasti_mese).

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nell'appalto non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
 - principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;

- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell’HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d’appalto.
- iv. Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrà frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.
- v. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- vi. Per la formazione degli anni successivi al primo, l’aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 4/anno scolastico.
- vii. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 47. Vestiario del personale

- i. È onere della Ditta Appaltatrice:
- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.
 - b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l’appartenenza all’Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
 - c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.
- iii. Prima dell’assunzione l’appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall’art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all’esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l’irrogazione di sanzioni interdittive all’esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. L’appaltatore è tenuto all’esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
- a) ai sensi dell’art. 30, comma 4, del Codice, nell’esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l’attività oggetto dell’appalto svolta dall’impresa anche in maniera prevalente;

- b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, il comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
 - iii. In ogni momento il Comune può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.
 - iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.
- iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- i. Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 52. Clausola sociale

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. Si riportano per il fine, e quindi a titolo indicativo, i dati del personale attualmente impiegato, per come comunicati dall'attuale appaltatore.

N	Mansione / qualifica	Luogo di lavoro	CCNL applicato	Tipo assunzione (det/indet)	Ore settimanali	Livello inquadramento	Scatti maturati	Data prossimo scatto	Altri elementi retributivi	Assunzione agevolata
1	CUOCO	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	40	IV LIVELLO	3	12/2024	NESSUNO	NO
2	AIUTO CUOCO	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	30	V LIVELLO	2	11/2023	NESSUNO	NO
3	ADDETTA MENSA	CENTRO COTTURA	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	2	10/2025	NESSUNO	NO
4	AUTISTA ANZIANI	APPALTO	RIST.COLL.	INDET	30	V LIVELLO	3	6/2025	NESSUNO	NO
5	AUTISTA SCUOLE	APPALTO	RIST.COLL.	INDET	22,5	V LIVELLO	3	5/2024	NESSUNO	NO
6	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	3	11/2024	NESSUNO	NO
7	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	5	2/2023	NESSUNO	NO
8	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
9	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	0	04/2025	NESSUNO	NO
10	ADDETTA MENSA	PRIM DUOMO	RIST.COLL.	INDET	12,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
11	ADDETTA MENSA	PRIMARIA ALGHISI	RIST.COLL.	INDET	20	VI LIVELLO SUPER	1	12/2024	NESSUNO	NO
12	ADDETTA MENSA	PRIMARIA ALGHISI	RIST.COLL.	INDET	7,5	VI LIVELLO SUPER	0	12/2023	NESSUNO	NO
RISORSA UTILIZZATA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO IN FASE PANDEMICA										
13	ADDETTA MENSA	PRIM CAP/ORAT	RIST.COLL.	INDET	15	VI LIVELLO SUPER	0	06/2024	NESSUNO	NO

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 53. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

- i. Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
- ii. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 54. La commissione mensa

- i. La Commissione mensa, a livello comunale e/o di satellite di distribuzione, quale organo di rappresentanza, può svolgere:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente scolastico e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento;
 - b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Alle commissioni mensa dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 55. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- ii. La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.
- iii. Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).
- iv. La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
 - tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 56. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS);
 - l'Amministrazione Comunale;
 - la commissione mensa;

- ii. La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 57. Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 56 del presente capitolato.
- ii. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.
- iii. Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.
- iv. Le ispezioni riguardano:
- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- v. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vi. Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- vii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.

Capo 17 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 58. **Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto**

- i. In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.
- ii. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.
- iii. Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra il comune e l'appaltatore, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.
- iv. In tutti gli atti predisposti dal comune i valori in cifra assoluta si intendono in €uro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.
- v. Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 59. **Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

- i. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
- ii. La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 60. **Rinvio allo schema di contratto**

- i. Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra Comune ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

SCHEMA DI CONTRATTO
Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016
Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PREMESSE.....	2
Art. 1. Norme regolatrici e definizioni.....	3
Art. 2. Oggetto dell'Appalto.....	3
Art. 3. Durata del Contratto.....	3
Art. 4. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio; obblighi e adempimenti a carico dell'impresa	4
Art. 5. Valore dell'Appalto – corrispettivi - quantitativi.....	5
Art. 6. Modifica del contratto durante il periodo di efficacia	6
Art. 7. Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti - corrispettivi	7
Art. 8. Tracciabilità dei pagamenti.....	8
Art. 9. DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore.....	9
Art. 10. Verifiche di conformità e controlli.....	9
Art. 11. Penali	11
Art. 12. Personale – Norme generali - incompatibilità	13
Art. 13. Disciplina del subappalto.....	14
Art. 14. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa.....	14
Art. 15. Garanzia definitiva	15
Art. 16. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito	16
Art. 17. Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore	16
Art. 18. Recesso – convenzione Consip sopravvenuta.....	18
Art. 19. Obblighi di riservatezza.....	18
Art. 20. Trattamento dei dati personali.....	19
Art. 21. Spese contrattuali, imposte, tasse,.....	21
Art. 22. Foro esclusivo	21

PREMESSE

- a) con determina a contrarre n. _____, la Stazione Appaltante ha indetto, ai sensi degli artt. 142 e 60 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito anche semplicemente “Codice”), una gara a procedura aperta per l’affidamento del servizio ristorazione scolastica, da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, co. 3, del Codice;
- b) il bando di gara è stato pubblicato sulla GUUE GU/S _____, sulla piattaforma ANAC, sul portale dell’Osservatorio Regionale sui Contratti Pubblici e quindi sul portale del Ministero Infrastrutture e Trasporti;
- c) con verbale n. _____ del _____ è stata definita la proposta di aggiudicazione della procedura di gara;
- d) il soggetto competente, con determinazione n. _____, ha approvato la proposta di aggiudicazione, aggiudicando conseguentemente l’appalto in favore dell’operatore economico _____;
- e) la predetta aggiudicazione è stata comunicata, ai sensi dell’art. 76, co. 5 lett a) del Codice;
- f) l’Appaltatore (di seguito denominato anche Contraente) è stato sottoposto, con esito positivo, alle verifiche di cui agli artt. 80 e 85, comma 5, del Codice;
- g) è decorso il termine di stand still pari a trentacinque giorni dall’invio dell’ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, come previsto dall’art. 32 – comma 9 – del Codice;
- h) che l’appaltatore conviene che il contenuto del presente contratto – coordinato con le previsioni degli atti di gara e dell’offerta presentata - definisce in modo adeguato e completo l’oggetto delle prestazioni e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse;
- i) che l’Impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto ed in particolare: la garanzia definitiva ai sensi dell’art. 103 del D.Lgs. 50/2016, rilasciata da _____ mediante _____ avente numero _____, somma garantita di € _____; le polizze assicurative richieste; la documentazione a comprova della disponibilità di un centro cottura. tale documentazione, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne costituisce parte integrante e sostanziale
- j) l’appaltatore espressamente prende atto ed accetta che:
- tutti i termini previsti dal presente contratto sono da intendersi “solari” ove non diversamente stabilito;
 - tutti i termini, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.
 - tutti i valori in cifra assoluta si intendono in euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

(il presente schema di contratto sarà integrato con le risultanze di gara, anche sulla base dei contenuti dell’offerta vincente)

Art. 1. Norme regolatrici e definizioni

1. Le premesse di cui al presente contratto, gli allegati, gli atti e i documenti ivi richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.
2. L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati e rinvii normativi in essi contenuti:
 - a) dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
 - b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
 - c) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., ove richiamate in autovincolo dalla Stazione appaltante nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove rispondenti a principi generali, in considerazione del fatto che trattasi di procedura di affidamento di un servizio rientrante nelle condizioni di cui all'art. 142, comma 5-ter, del Codice;
 - d) dalle Linee guida di attuazione del Codice, adottate dall'ANAC, ove richiamate in autovincolo dall'Appaltatore nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove vincolanti per la Stazione appaltante, o dove non espressamente derogate nei documenti di gara.
 - e) dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n.81.
3. Il contratto è affidato e accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e imprescindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità, dedotti e risultanti dal Capitolato Prestazionale e dai documenti di gara, che la Ditta dichiara di conoscere e di accettare, e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione.
4. La Stazione appaltante, ai sensi di quanto stabilito dalla Delibera ANAC numero 1386 del 21 dicembre 2016, provvederà a comunicare al Casellario Informativo i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.
5. Si rinvia alle definizioni contenute nell'art. 1 del Capitolato prestazionale.
6. Sono allegati al contratto i seguenti documenti:
 - a) _____
 - b) _____
7. Costituiscono parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegati, i seguenti documenti:
 - a) _____
 - b) _____

Art. 2. Oggetto dell'Appalto

1. La Stazione appaltante affida all'Appaltatore, che accetta, la gestione del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale, da svolgersi con le modalità ed i tempi previsti dal capitolato prestazionale.

Art. 3. Durata del Contratto

1. Il presente contratto ha durata dal _____ al _____.
2. La Stazione appaltante redigerà apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, anche in contraddittorio con l'Appaltatore.
3. La Stazione appaltante, in conformità a quanto disposto all'articolo 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del contratto, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'Appaltatore, prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

In tal caso l'Appaltatore soggiace al diritto potestativo della Stazione appaltante, ed è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

4. La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di rinnovare il presente contratto, per una sola volta, e per una durata di ulteriori tre anni scolastici, rendendo nota tale volontà mediante messaggio di posta elettronica certificata. In tale solo eventuale evenienza le parti stipuleranno un nuovo contratto, accessorio al contratto originario, di conferma o di modifica delle parti non più attuali, fermo restando l'immodificabilità della disciplina del prezzo, con la sola eccezione della clausola di revisione dei prezzi nel prosieguo specificata.
5. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, la Stazione appaltante si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016 richiamato in analogia.

Art. 4. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio; obblighi e adempimenti a carico dell'impresa

1. Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato Prestazionale e relativi allegati; detto rinvio è necessario in virtù della natura complessa e articolata delle predette attività contrattuali. L'affidatario si impegna altresì a integrare le prestazioni contrattuali con quelle proposte nell'ambito dell'offerta tecnica, salvo volontà contraria della Stazione appaltante resa nota all'affidatario per iscritto.
2. L'Impresa si obbliga quindi ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche in vigore - con particolare riferimento a quelle relative alla sicurezza alimentare - e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto.
3. L'aggiudicatario, nei termini di cui al Capitolato Prestazionale e per tutta la durata del contratto, s'impegna a mettere a disposizione del servizio un centro cottura per la produzione dei pasti, nei termini e con i requisiti di cui al Capitolato Prestazionale. La mancata ottemperanza a detta clausola comporterà l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della garanzia definitiva.
4. Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.
5. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno a esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre. L'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti della Committente.
6. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di risorse specializzate e di mezzi adeguati, in possesso dei requisiti specificatamente indicati nel Capitolato e nell'offerta tecnica.
7. Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.).
8. L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale tecnico che svolgerà le suddette prestazioni al fine di tutela della relativa sicurezza, anche con riferimento ai luoghi ove nel concreto si svolgeranno i servizi, luoghi estranei alla disponibilità giuridica dell'Amministrazione.
9. In merito a quanto sopra l'Amministrazione committente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.

10. L'Impresa si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Committente, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultima di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.
11. L'Impresa si obbliga a consentire alla Committente di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto, impegnandosi ora per allora a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche, anche con riferimento ad accertamenti ispettivi presso il centro cottura e sugli automezzi messi a disposizione per il servizio.
12. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui ai precedenti commi, la Committente, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.
13. L'impresa è tenuta a comunicare alla Committente ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi, nonché ogni altra circostanza rilevante in punto di possesso dei requisiti di ordine generale per l'esecuzione di contratti pubblici. Tale comunicazione dovrà pervenire alla Committente entro 10 giorni dall'intervenuta modifica.

Art. 5. Valore dell'Appalto – corrispettivi - quantitativi

1. L'importo contrattuale, inteso come massimo pagabile rispetto al fabbisogno stimato per lo svolgimento delle prestazioni contrattuali, è determinato in € _____.
2. Il costo unitario del pasto pattuito per l'effettuazione del servizio di ristorazione scolastica è pari a € _____ (_____), IVA esclusa;
3. L'incremento sul costo pasto di cui al precedente paragrafo 2 in caso di impiego di prodotti monouso biodegradabili e compostabili è pari a € _____ (_____), IVA esclusa;
4. L'incremento sul costo pasto di cui al precedente paragrafo 2 in caso di impiego di bottigliette in plastica pari a € _____ % (_____), IVA esclusa;
5. Il costo orario di un assistente mensa per eventuali potenziamenti o riduzioni dell'organico di servizio è pari a € _____ (_____), IVA esclusa;
6. Il costo unitario del pasto pattuito per l'effettuazione del servizio di ristorazione assistenziale è pari a € _____ (_____), IVA esclusa; detto costo, limitatamente ai pasti serali e nell'eventualità in cui non sia prevista una consegna ad hoc, è scontato del 15%.
7. Gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali sono pari a 475,00 (quattrocentosettantacinque) euro.
8. Nel caso di cui al paragrafo 5, il costo unitario del pasto applicabile sarà aumentato o diminuito in misura direttamente proporzionale al numero di ore prestate (o non prestate), mediante calcolo del rapporto tra il costo correlato a detto monte-ore ed il numero di pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento.
9. I prezzi sopraindicati vengono accettati dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, ed è pertanto invariabile ed indipendente da qualsiasi imprevisto o eventualità, fatte salve le specifiche ipotesi di incremento contemplate dal presente contratto, e fatto salvo l'aggiornamento periodico dei prezzi, su base annuale e quindi limitatamente al terzo anno scolastico, nei limiti di quanto stabilito dall'indice ISTAT relativo al costo della vita per famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. La domanda di revisione, completa del valore dell'adeguamento ISTAT, deve pervenire alla controparte entro il termine del 31 luglio.

10. La revisione è definita rispetto a giugno e ha effetto da settembre. In caso di indisponibilità dell'indice "giugno su giugno" la variazione sarà determinata in base al più recente indice disponibile.
11. L'Affidatario prende atto e accetta che, per quanto attiene all'esecuzione del servizio i quantitativi presunti sono indicati nel capitolato prestazionale.
12. L'Affidatario prende tuttavia atto e accetta che l'effettivo svolgimento delle prestazioni è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare la Stazione Appaltante, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, l'effettuazione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate come presunte nei documenti di gara e utilizzate per stimare l'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.
13. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Art. 6. Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

1. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere all'Appaltatore prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nel contratto, ove un cambiamento del contraente produca entrambi gli effetti di cui all'art. 106, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016; la Stazione appaltante comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini di cui all'art. 106, comma 8 del medesimo decreto.
2. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente contratto ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 106, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 106, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, la Committente comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini e con le modalità ivi indicati.
3. Nei casi di cui ai precedenti due commi del presente articolo, la Stazione appaltante eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 106, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.
4. La Stazione appaltante si riserva la facoltà, di cui all'art. 106, comma 1, lett.re a) ed e) D.lgs. n. 50/2016, di apportare modifiche non sostanziali al Contratto, fino alla concorrenza degli importi previsti dalla disciplina di gara.
5. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, ove ricorra un aumento o una diminuzione dei quantitativi fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Ove detto valore fosse viceversa superato, all'appaltatore spetta unicamente il diritto alla risoluzione, senza diritto ad ulteriori indennità.
6. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Appaltatore se non è stata approvata dalla Stazione appaltante nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, da parte dell'Appaltatore, la rimessa in pristino della situazione preesistente.
7. Resta fermo quanto già previsto nel precedente articolo rubricato "durata del contratto" in ordine alle opzioni di proroga e di rinnovo programmato.

8. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 106, d.lgs. 50/2016.

Art. 7. Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti - corrispettivi

1. Ogni pagamento è subordinato alla presentazione alla Stazione appaltante della pertinente fattura fiscale, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.
2. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30, c. 5-bis del Codice, opererà sull'importo netto progressivo delle prestazioni una ritenuta dello 0,5 (zerovirgolacinque) % (per cento) che verrà liquidata dalle stesse solo al termine del Contratto; le ritenute possono essere svincolare solo in sede di liquidazione finale, in seguito all'approvazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Dette ritenute devono pertanto essere fatturate e assoggettate a IVA solo in seguito all'ottenimento del certificato di verifica di conformità.
3. La fattura da emettersi con le modalità previste dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e del decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 3 aprile 2013, n. 55
4. Nell'emissione della fattura la Ditta affidataria dovrà inoltre rispettare la disciplina di cui all'art. 17-ter del Dpr n. 633/1972 in relazione allo "Split Payment".
5. Le fatture dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail e in formato excel o equivalente) in cui venga rendicontato il numero di pasti erogato, con evidenza dei subtotali per ciascun refettorio.
6. Detto file dovrà avere carattere progressivo e cumulativo. Dovrà quindi contenere i dati relativi alle fatturazioni pregresse, preferibilmente con una suddivisione in diversi "fogli" per ciascuna mensilità, e riportare oltre ai quantitativi relativi al mese corrente, anche il valore complessivo dei pasti erogati nell'ambito del rapporto contrattuale alla data di chiusura della mensilità per la quale si emette fattura. Dovranno altresì essere riportati i valori economici correlati al quantitativo, con separata indicazione del valore al lordo e al netto dell'Iva, nonché il valore delle ritenute di garanzia previste dal precedente comma 2).
7. Gli oneri per la sicurezza saranno liquidati nella mensilità in cui si svolgeranno le riunioni previste dal DUVRI, mediante incremento del costo unitario pasto derivante di una somma pari al risultato della divisione tra la somma prevista per detti oneri ed il numero di pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento.
8. Ogni pagamento è altresì subordinato:
 - a) all'acquisizione del DURC dell'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;
 - b) all'ottemperanza alle prescrizioni del presente contratto e dal Capitolato in materia di tracciabilità dei pagamenti;
 - c) ai sensi dell'articolo 48-bis del d.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, e in caso di fattura di valore superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte della Stazione appaltante, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio.
9. Non trova applicazione l'articolo 17-bis del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241, per difetto dei presupposti oggettivi e soggettivi.

10. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, il RUP invita per iscritto lo stesso a provvedere entro 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente tale termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, la Stazione appaltante provvede alla liquidazione del certificato di pagamento trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente.
11. Fatto salvo quanto sopra esposto, la Stazione appaltante provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del DEC delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.
12. Sono fatte salve le eventuali disposizioni derogatorie previsti dalla disciplina di dettaglio connesse al contrasto dell'emergenza epidemiologica in corso.

Art. 8. Tracciabilità dei pagamenti

1. Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, gli operatori economici titolari dell'appalto, devono comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza. In assenza delle predette comunicazioni la Stazione appaltante sospende i pagamenti.
2. Tutti i movimenti finanziari relativi all'intervento:
 - a) per pagamenti a favore dell'Appaltatore, o comunque di soggetti che forniscono beni o prestano servizi in relazione all'intervento, devono avvenire mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità;
 - b) i pagamenti di cui alla precedente lettera a) devono avvenire in ogni caso utilizzando i conti correnti dedicati di cui ai precedenti capoversi;
 - c) i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite i conti correnti dedicati, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione dell'intervento.
3. I pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi, possono essere eseguiti anche con strumenti diversi da quelli ammessi dal presente articolo, fermo restando l'obbligo di documentazione della spesa.
4. Ogni pagamento effettuato ai sensi di quanto previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla gara cui si riferisce il presente contratto.
5. Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della legge n. 136 del 2010:
 - a) la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata legge n. 136 del 2010;
 - b) la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.
6. I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata

risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la Stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

7. Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.

Art. 9. DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore

1. Il RUP assolve tutti i compiti previsti dalla Delibera ANAC n. 1096 del 26 ottobre 2016, linee guida n. 3 di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
2. Il DEC (Direttore dell'Esecuzione) del presente contratto non può coincidere con il RUP, stante il valore contrattuale superiore alle soglie previste dalla citata Delibera ANAC n. 1096/2016. Viene pertanto nominato ad adempiere detta funzione
3. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione del contratto avvenga nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione, con funzioni di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto. Per i compiti specifici del DEC si rimanda al titolo II, recante "Il direttore dell'esecuzione nell'affidamento dei contratti relativi a servizi e forniture", del regolamento predisposto dal Ministero Infrastrutture e Trasporti ai sensi dell'art. 111, comma 2, del Codice.
4. L'appaltatore indicherà il nominativo del proprio referente coordinatore del servizio che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione del presente contratto.
5. Le eventuali modifiche/sostituzioni del Referente del servizio, causate da motivi di forza maggiore, dovranno essere comunicate preventivamente e tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 10. Verifiche di conformità e controlli

1. L'attività di verifica e controllo dell'Appaltatore è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie, e a valutare:
 - a) la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
 - b) l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
 - c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
 - d) la soddisfazione del cliente/utente finale;
 - e) il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
 - f) il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;
 - g) il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Appaltatore.
2. In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli potranno dunque riguardare:
 - la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo, anche attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate, in copia digitale, dall'Aggiudicatario;
 - la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;

- la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
 - il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
 - la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
 - la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
 - il controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
 - il controllo della presentazione dei piatti;
 - la verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
 - il controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
 - la verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
 - la correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, DUVRI, DVR e sicurezza dei lavoratori, formazione, piano HACCP e registrazione controlli igienici, adempimenti ISO 9001 e ulteriori certificazioni prescritte, registrazioni contabili e fiscali, etc.), sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso la documentazione fornita periodicamente dal Fornitore e/o allo stesso richiasta;
 - la correttezza dello svolgimento delle attività manutentive, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso il controllo e la verifica degli appositi registri compilati e consegnati periodicamente dall'affidatario e/o allo stesso richiasti;
 - l'efficienza ed il gradimento del servizio, attraverso le verifiche di gradibilità di piatti e menù effettuate puntualmente presso le singole sedi nel corso di attività ispettiva e/o attraverso i questionari distribuiti periodicamente agli utenti.
3. L'Appaltatore accetta che le ispezioni possano avvenire anche presso il centro cottura di sua proprietà messo a disposizione per l'esecuzione del contratto. Gli accessi degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno essere consentiti a semplice richiesta della stazione Appaltante, i quali effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.
 4. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.
 5. Il Fornitore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.
 6. Tali verifiche sono condotte nel corso dell'intera durata del rapporto, secondo le frequenze discrezionalmente decise dal DEC, anche sulla base del generale andamento del servizio.
 7. Delle operazioni di verifica di conformità (intermedie e finale) verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.

8. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l'esito stesso verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte della Stazione appaltante.
9. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, l'Appaltatore dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dalla Stazione appaltante nel certificato di conformità/documento equivalente. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al presente contratto.
10. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di conformità dia esito negativo, l'Appaltatore, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 17, nonché dell'art. 1456 c.c.
11. La Stazione appaltante nel caso di particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, si riserva la possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e controlli a campione o in forma semplificata con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
12. La verifica di conformità finale è avviata entro trenta giorni dall'ultimazione della prestazione e si concluderà entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.
13. In caso di esito positivo della verifica di conformità finale, la Stazione appaltante rilascerà il "certificato di verifica di conformità" qualora risulti che l'Appaltatore ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 102, d.lgs. n. 50/2016.

Art. 11. Penali

1. L'Appaltatore riconosce e accetta l'applicazione delle penali nel prosieguo indicate.
2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, dovranno essere contestati per iscritto dalla Stazione appaltante, e l'appaltatore dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano alla stazione appaltante nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali nel prosieguo indicate.
3. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, la Stazione appaltante si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, l'Appaltatore si impegna espressamente a rifondere alla Stazione appaltante l'ammontare di eventuali oneri che la stessa Stazione appaltante dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.
5. La Stazione appaltante, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, ovvero si avvarrà della garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo.
6. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

<u>Tipologia inadempimento</u>	<u>Importo penale</u>
Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale rispetto a quanto offerto	€ 150,00
Figure professionali diverse, in numero o qualifica, da quelle previste dal capitolato e/o dall'offerta tecnica	€ 500,00 ad evento
Irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto	€ 200,00 ad evento
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	€ 500,00 ad evento
Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei terminali di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	€ 250,00 ad evento
Ogni risultato non conforme a verifiche, con bilancio di massa, del corretto utilizzo di materie prime nella preparazione dei pasti	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 2.000,00
Indumenti di lavoro non conformi	€ 100,00 ad evento
DPI assenti, non conformi o non correttamente utilizzati	€ 200,00 ad evento
Mancato reintegro, dopo 1 sollecito, delle dotazioni necessarie al servizio e poste dal capitolato a carico dell'affidatario	€ 200,00 ad evento
Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	€ 50,00 cad.
Mancato rispetto dei tempi previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica per la consegna/distribuzione dei pasti	€ 250,00 ad evento
Contenitori e pluriporzione non correttamente identificato	€ 250,00 ad evento
Temperature di conservazione e di consegna dei pasti fuori standard legali e/o non conformi ai parametri previsti dal capitolato prestazionale	€ 250,00 ad evento
Mancato rispetto delle grammature previste	€ 500,00 ad evento
Diete speciali non correttamente preparate o personalizzate	€ 500,00 ad evento
Rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	€ 500,00 ad evento
Variazione dei menù non concordata o non tempestivamente comunicata alla Stazione Appaltante	€ 250,00 ad evento
Ricettario incompleto o non congruo in relazione ai documenti di riferimento	€ 250,00 ad evento
Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	€ 250,00 ad evento
Mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienicosanitario	€ 500,00 ad evento
Mancato rispetto o mancata pianificazione di quanto previsto in Offerta Tecnica relativo al Piano di analisi	€ 500,00 ad evento
Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	€ 500,00 ad evento
Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	€ 2.000,00 ad evento
Mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere	€ 500,00 ad evento
Mancata attuazione delle norme locali di gestione dei	€ 100,00 ad evento

rifiuti	
Mancata conformità rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria	€ 100,00 ad evento
Non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti	€ 300,00 ad evento
Mancata o carente manutenzione dei beni concessi in uso	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00
Mancata o ritardata presentazione e nell'invio alla Stazione Appaltante della documentazione a comprova delle attività prevista dal capitolato prestazionale	€ 200,00 ad evento
Mancata erogazione del servizio	€ 2.000,00 per ogni giorno
Mancata implementazione o mancato rispetto, per ogni soluzione migliorativa proposta, dei termini temporali previsti per la consegna/implementazione rispetto a quanto offerto	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1000,00, oltre al valore del bene, in caso di omissione
Ogni ulteriore difformità nell'esecuzione dei servizi rispetto alle prescrizioni del capitolato ed ai vincoli dell'offerta tecnica presentata, o eventuali omissioni	A seconda della gravità dell'inadempimento da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 2.000,00

Art. 12. Personale – Norme generali - incompatibilità

1. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al Capitolato prestazionale, con riferimento particolare al capo relativo al personale adibito al servizio.
2. L'appaltatore è obbligato a fornire alla Stazione appaltante entro dieci giorni dalla data di avvio del servizio il nominativo del Coordinatore del Servizio preposto alla sovrintendenza dell'esecuzione del contratto, nei termini di cui al precedente articolo 10, comunicandone le relative variazioni. Il Coordinatore, che assume quindi il ruolo di referente del Servizio, sarà l'interlocutore della Stazione appaltante per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto d'appalto e sarà garante della corretta organizzazione dei servizi.
3. L'Appaltatore dovrà impiegare un numero di addetti non inferiori agli standard previsti dal Capitolato prestazionale e/o da quelli previsti in sede di offerta tecnica, e comunque idonei a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari in cui è previsto il servizio, assicurando le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie in conformità con e nel pieno rispetto del Progetto tecnico-gestionale di cui all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.
4. È altresì cura dell'Appaltatore provvedere a che il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto si presenti in stato di scrupolosa pulizia, vesta decorosamente, mantenga un comportamento cordiale verso gli utenti e la Stazione appaltante e una corretta professionalità, sia portato a conoscenza delle norme di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
5. L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Prestazionale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Tecnico.
6. Entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del periodo di appalto, il Referente del Servizio dovrà trasmettere al Direttore dell'Esecuzione l'elenco del personale addetto all'esecuzione del contratto, recante i nominativi e i dati anagrafici, la relativa qualificazione professionale, gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario.

7. L'Appaltatore riconosce alla Stazione appaltante la facoltà di richiedere, motivatamente e per iscritto, la sostituzione delle risorse qualora fossero ritenute dalla medesima non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto. L'esercizio da parte della Stazione appaltante di tale facoltà non comporterà alcun onere per la stessa. In tali casi, l'Appaltatore è tenuto ad assicurare la sostituzione del personale oggetto del rilievo entro il termine di 5 (cinque) giorni dalla comunicazione via PEC da parte della Stazione appaltante, pena l'applicazione delle penali previste per la fattispecie, e a garantire la continuità del team di lavoro.
8. Nel caso in cui l'Appaltatore debba provvedere, per qualsiasi ragione, alla sostituzione di una delle risorse incluse nell'elenco trasmesso alla Stazione appaltante, il Referente del Servizio dovrà darne comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, anche tramite e-mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione.
9. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, la Stazione appaltante, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.
10. Il personale che verrà impiegato dall'Appaltatore per l'effettuazione dei servizi affidati con il presente contratto è obbligato, pena la risoluzione del contratto medesimo, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013.
11. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 e ss.mm.ii., l'Appaltatore, consapevole delle conseguenze derivanti dalla sottoscrizione di dichiarazioni mendaci, con la firma del presente contratto, dichiara di non aver concluso, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della Stazione appaltante che hanno esercitato nei suoi confronti, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto della Stazione appaltante medesima.

Art. 13. Disciplina del subappalto

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 105, del D. Lgs. 50/2016, qui integralmente richiamato anche ai fini della disciplina sull'autorizzazione, fatte salve le deroghe previste dalla disciplina di gara.

Art. 14. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto dell'Appaltatore stesso quanto della Stazione appaltante e di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze, errori o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. La ditta appaltatrice dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, una polizza relativa alla responsabilità civile verso terzi (R.C.T), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00; una polizza per la Responsabilità civile operatori (R.C.O), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00 per sinistro ed €. 1.000.000, per persona; una polizza, anche mediante estensione della polizza di cui al periodo precedente, per rischi professionali, compresa intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, con massimale non inferiore a euro 1.000.000,00.
3. La polizza assicurativa prestata dalla Ditta appaltatrice copre anche i danni causati dalle imprese subfornitrici. Qualora la Ditta appaltatrice sia un'associazione temporanea tra imprese, la polizza

assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.

4. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente capoverso.
5. Qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente ritenzione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Art. 15. Garanzia definitiva

1. L'Appaltatore ha prestato idonea garanzia definitiva, la quale presenta le caratteristiche richieste dalla disciplina di gara.
2. La garanzia definitiva copre le obbligazioni assunte con il presente contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.
3. La Stazione appaltante ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito:
 - a) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore;
 - b) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione dell'appalto.
 - c) In ogni altro caso previsto dall'art. 103 del Codice o dal presente contratto.
4. In particolare, la Stazione appaltante ha diritto di valersi direttamente della garanzia anche per l'applicazione delle penali e/o per la soddisfazione degli obblighi di cui all'art. 17 rubricato "Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore", e degli articoli ivi richiamati.
5. La Stazione appaltante ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti dell'Appaltatore per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.
6. La garanzia prevede espressamente la rinuncia della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta.
7. L'Appaltatore si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, anche se del caso mediante rinnovi e proroghe, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.
8. La Stazione appaltante richiederà all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta.
9. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità attestante la regolare esecuzione del contratto, o comunque fino a dodici mesi dallo spirare del contratto stesso.
10. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 16. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito

1. È fatto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), del d. lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.
2. L'Appaltatore può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Stazione appaltante. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.
3. È fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
4. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore ai suddetti obblighi, la Stazione appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.
5. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 17. Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore

1. La Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC, nei seguenti casi:
 - a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto il ricorso a una nuova procedura ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016;
 - b) sono state superate le soglie di cui all'art. 106 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo e di cui al comma 2 del medesimo articolo;
 - c) l'Appaltatore si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
 - d) l'Appaltatore ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;
 - e) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente Codice;
 - f) in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016;
 - g) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 14 "Danni, responsabilità civile e copertura assicurativa" o mancato reintegro della garanzia di cui al precedente art. 15;
 - h) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dall'Appaltatore ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
 - i) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano all'Appaltatore di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - j) nei casi di cui agli articoli del presente Contratto intitolati: "Condizioni e modalità di esecuzione del servizio Obblighi e adempimenti a carico dell'impresa", "Adempimenti ai quali sono subordinati i pagamenti – pagamenti", "Tracciabilità dei pagamenti", "Verifiche di conformità e controlli", "Penali", "Personale – norme generali, incompatibilità", "Disciplina del subappalto", "Danni, responsabilità civile, copertura assicurativa", "Garanzia Definitiva", "Divieto di

cessione del contratto e cessione del credito”, “Risoluzione per inadempimento dell’Appaltatore”, “Obblighi di riservatezza”, “Trattamento dei dati personali”, ed in ogni altro caso previsto dal contratto;

- k) Nel caso di indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dall’appaltatore, ovvero in caso di centro di cottura con requisiti non conformi a quelli previsti dal capitolato ovvero a quelli promessi dall’appaltatore.
 - l) In caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il committente.
 - m) In caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto dell’appaltatore, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare, ivi compresi i controlli ed i piani di campionamento a carico dell’appaltatore, ed i correlativi limiti microbiologici/chimici.
 - n) In caso di impiego di personale in misura inferiore a quanto pattuito, ovvero con qualifiche inferiori rispetto a quelle promesse.
 - o) In caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall’offerta tecnica, e comunque in ogni caso di menù difformi rispetto a quelli proposti o concordati.
2. La Stazione appaltante, senza bisogno di assegnare alcun termine per l’adempimento, ai sensi dell’art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell’art.1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all’Appaltatore tramite PEC, deve risolvere il presente contratto nei seguenti casi:
- a) qualora nei confronti dell’Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l’applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall’art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all’articolo 80 del D. Lgs. 50/2016 o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
3. In ogni caso in cui la Stazione appaltante accerti un grave inadempimento dell’Appaltatore ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti all’Appaltatore e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali l’Appaltatore dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l’Appaltatore abbia risposto, la Stazione appaltante ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all’esecuzione in danno dell’Appaltatore; trova applicazione l’art. 1453 del c.c., ivi incluso il diritto dell’Appaltatore al risarcimento dell’eventuale maggior danno.
4. Qualora l’Appaltatore ritardi per negligenza l’esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del contratto, la Stazione appaltante assegna un termine che, salvo i casi d’urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali l’Appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l’Appaltatore, qualora l’inadempimento permanga, la Stazione appaltante potrà risolvere il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
5. In caso di inadempimento dell’Appaltatore anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dalla Stazione appaltante, a mezzo PEC, per porre fine all’inadempimento, la Stazione appaltante stesso ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la garanzia

definitiva ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno; resta salvo il diritto della Stazione appaltante al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

6. Nel caso di risoluzione del contratto, l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.
7. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno la Stazione appaltante incamererà la garanzia definitiva.
8. La Stazione appaltante, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo appalto per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'Appaltatore in sede di offerta.
9. Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

Art. 18. Recesso – convenzione Consip sopravvenuta

1. Fermo restando quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011, la Stazione appaltante ha inoltre diritto, a suo insindacabile giudizio e al venir meno della fiducia nei confronti della controparte, di recedere dal presente contratto in qualunque momento, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni, da comunicarsi all'Appaltatore a mezzo PEC. Si applica l'art. 109 del Codice.
2. Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Committente. La Committente effettuerà la verifica di conformità delle prestazioni sino a quel momento eseguite.
3. In aggiunta ai commi precedenti, la Committente, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e ss.mm.ii. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche.

Art. 19. Obblighi di riservatezza

1. L'Appaltatore ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dalla Stazione appaltante, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dalla Stazione appaltante o relativi ai fruitori del servizio di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.
2. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo e secondo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

3. L'Appaltatore impronta il trattamento dei dati dei fruitori del servizio nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), e dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Art. 20. Trattamento dei dati personali

1. Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare riguardo all'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
2. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
3. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.
4. La Stazione appaltante tratta i dati relativi al contratto ed alla sua esecuzione per l'adempimento degli obblighi legali ad essa connessi, come meglio precisato nell'informativa resa nella lettera d'invito.
5. Nei rapporti esterni l'appaltatore si impegna ad osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà per conto della Stazione appaltante quale Titolare/Responsabile primario nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, garantendo così il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche nei confronti dell'utenza servita.
6. L'appaltatore, ai sensi dell'articolo 28 Regolamento Europeo, con la sottoscrizione del contratto è nominato Responsabile esterno dei trattamenti di dati, e per il fine dichiara di poter offrire garanzie in termini di conoscenza specialistica, affidabilità, risorse, nonché in ordine all'adozione di misure tecniche, logiche e organizzative adeguate ad assicurare che i trattamenti dei dati personali siano conformi alle esigenze del Regolamento Europeo.
7. L'appaltatore ottempererà a tutte le norme in materia di Trattamento dei Dati Personali in relazione al Trattamento dei Dati Personali ivi comprese quelle che saranno emanate nel corso di durata del Contratto al fine di assicurare, ciascuno nell'ambito delle proprie attività e competenze specifiche, un adeguato livello di sicurezza dei trattamenti, inclusa la riservatezza, in modo tale da ridurre al minimo i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, modifica, divulgazione non autorizzata, nonché di accesso non autorizzato, anche accidentale o illegale, o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.
8. L'appaltatore si impegna a:
 - non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte della Stazione appaltante o comunque del Titolare del trattamento delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;

- trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle istruzioni fornite, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:
 - incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (*Data Breach*)
 - ogni violazione delle Misure di sicurezza;
 - tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.
9. L'appaltatore si impegna a designare la figura professionale del Responsabile della protezione dei dati di cui all'art. 37 GDPR e a comunicarne i dati e i contatti di riferimento tempestivamente alla Stazione appaltante
10. L'appaltatore si impegna altresì a:
- trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto;
 - garantire che il trattamento dei Dati Personali sia effettuato in modo lecito, corretto, adeguato, pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 e ss. del GDPR;
 - garantire la riservatezza dei dati personali trattati per l'esecuzione delle attività del Contratto;
 - garantire che le persone autorizzate a trattare i dati personali in virtù del presente Contratto: i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza; ii) abbiano ricevuto, e ricevano, da parte dell'appaltatore la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali; iii) accedano e trattino i dati personali osservando le istruzioni contenute nel presente contratto e dalla normativa vigente;
 - collaborare e supportare nel dare riscontro scritto, anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-23 del GDPR, ovvero alle istanze per l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di integrazione, di cancellazione e di opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto a non essere oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;
 - adottare e aggiornare un registro di tutte le attività di trattamento eseguite per conto della Stazione appaltante, completo di tutte le informazioni previste all'art. 30 del GDPR;
 - assistere e collaborare pienamente con la Stazione appaltante nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;
 - richiedere autorizzazione alla Stazione appaltante allorché intenda avvalersi di Terzi Autorizzati per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento.
11. Con specifico riferimento ai dati particolari di cui all'art. 9 del GDPR, e comunque anche gli altri dati stante la scarsa rilevanza quantitativa dei dati da trattare, l'appaltatore s'impegna a:
- garantire il rispetto degli obblighi di cui all'art. 32 del GDPR;
 - operare la pseudonimizzazione e la cifratura dei dati personali;
 - assicurare su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;
 - ripristinare tempestivamente la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico;
 - operare una procedura per testare, verificare e valutare regolarmente l'efficacia delle misure tecniche e organizzative al fine di garantire la sicurezza del trattamento;

- adottare le misure di sicurezza previste da codici di condotta di settore ove esistenti e dalle certificazioni ove acquisite (art. 40 -43 GDPR);
 - garantire che chiunque agisca sotto la sua autorità e abbia accesso ai Dati Personali non tratti tali dati se non debitamente istruito.
12. L'appaltatore non può trasferire i Dati Personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, salvo che non abbia preventivamente ottenuto autorizzazione scritta dalla Stazione appaltante.
 13. Il Fornitore si impegna a non conservare - nonché a garantire che i Terzi autorizzati non conservino - i Dati Personali per un periodo di tempo ulteriore al limite di durata strettamente necessario per l'esecuzione dei servizi e/o l'adempimento degli obblighi di cui al presente Contratto, o così come richiesto o permesso dalla legge applicabile.
 14. Alla scadenza del Contratto o al termine della fornitura dei servizi relativi al Trattamento dei Dati l'appaltatore dovrà cancellare tutti i Dati Personali nonché cancellare tutte le relative copie esistenti, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali.
 15. L'appaltatore manleverà e terrà indenne la Stazione appaltante da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.
 16. Resta inteso che il Comune potrà imporre misure ulteriori, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy.

Art. 21. Spese contrattuali, imposte, tasse,

1. Ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1923 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924, sono a carico dell'Appaltatore senza diritto di rivalsa, salvo il caso di cui all'articolo 32, comma 8, terzo periodo, del Codice dei contratti, le spese, i diritti, le imposte e le tasse relativi al perfezionamento del contratto stipulato in forma pubblica amministrativa.
2. Il contratto sarà soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente Capitolato speciale si intendono I.V.A. esclusa

Art. 22. Foro esclusivo

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Brescia.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

28/04/2022

Pagina 1 di 22

**APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE –
DUVRI**

ai sensi dell'Art. 26 – D.Lgs. 81/2008

ENTE APPALTANTE: Comune di Rovato

MATRICE DELLE REVISIONI

rev.	Data	Descrizione delle modifiche	elaborato	approvato
01	28/04/2022	Prima emissione	RUP	RUP

DATA	FIRMA COMMITTENTE/STAZIONE APPALTANTE



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 2 di 22

INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	VERIFICA DELL'IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE DELLE IMPRESE APPALTATRICI	4
3.	METODOLOGIA ADOTTATA	5
4.	PARTE A – DUVRI PRELIMINARE.....	7
4.1.	DATI COMMITTENTE	7
4.2.	DESCRIZIONE LAVORI IN APPALTO	7
4.2.1.	<i>Descrizione lavori affidati in appalto</i>	<i>7</i>
4.2.2.	<i>Descrizione delle aree di lavoro.....</i>	<i>7</i>
4.3.	VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	8
4.3.1.	<i>Descrizione rischi specifici presenti negli ambienti di lavoro e incidenti sulle attività oggetto dell'appalto.....</i>	<i>8</i>
4.3.2.	<i>Descrizione rischi ipotizzati connessi all'attività svolta dall'Appaltatore</i>	<i>9</i>
4.3.2.1.	<i>Macchine ed attrezzature utilizzate.....</i>	<i>9</i>
4.3.2.2.	<i>Prodotti chimici</i>	<i>10</i>
4.3.2.3.	<i>Rischi connessi all'attività dell'Appaltatore</i>	<i>10</i>
4.3.3.	<i>Descrizioni delle possibili interferenze.....</i>	<i>11</i>
4.3.3.1.	<i>Valutazione rischi possibili interferenze</i>	<i>11</i>
4.4.	NORME DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA	14
4.5.	PRESCRIZIONI GENERALI PER L'APPALTATORE	15
4.6.	STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA	16
5.	PARTE B: DATI ED INFORMAZIONI AGGIUNTIVE PER DUVRI EFFETTIVO.....	16
5.1.	DATI ED INFORMAZIONI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO.....	16
5.1.1.	<i>Informazioni su ulteriori rischi presenti e non valutati nella parte A.....</i>	<i>17</i>
5.2.	DATI ED INFORMAZIONI DELL'APPALTATORE.....	17
5.2.1.	<i>Informazioni sui rischi effettivi introdotti dall'appaltatore e non valutati nella parte A.</i>	<i>18</i>
6.	VERBALE RIUNIONE COORDINAMENTO E CONDIVISIONE	20
	ALLEGATO 1: ELENCO NOMINATIVO PERSONALE IMPIEGATO SULL'APPALTO.....	22



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 3 di 22

1. PREMESSA

L'art. 26 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i. prescrive per il Datore di Lavoro Committente l'obbligo di elaborare il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, in breve denominato DUVRI, indicando le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non risulti possibile, ridurre al minimo, i rischi da interferenze e i relativi costi della sicurezza, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'Impresa appaltatrice, o a lavoratori autonomi, all'interno della propria organizzazione.

Per interferenza si intende qualsiasi circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore o tra il personale di Imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

In sintesi i rischi da interferenze da considerare all'interno del DUVRI sono i seguenti:

TIPOLOGIA DI RISCHI	DESCRIZIONE	FASE DI VALUTAZIONE
Rischi ipotizzati dal committente	Rischi preesistenti negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto	DUVRI PRELIMINARE Parte A del presente documento
	Rischi ipotizzati dal committente in relazione all'attività che l'appaltatore è chiamato a svolgere nei locali del committente o dell'organizzazione ricevente.	
Rischi indotti effettivi	Rischi effettivi che l'appaltatore introdurrà nello svolgimento delle attività appaltate negli ambienti del committente	DUVRI DEFINITIVO Parte B del presente documento
	Eventuali rischi effettivi presenti all'interno dell'organizzazione dove l'appaltatore è chiamato ad operare e segnalati dal datore di lavoro ricevente (ad es. scuola) in quanto non considerati nel DUVRI PRELIMINARE	
Rischi reali	Rischi ipotizzati + rischi indotti effettivi	DUVRI DEFINITIVO Parte A + Parte B + Riunioni di coordinamento

Il DUVRI non si applica ai rischi specifici propri dell'attività delle singole Imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi per i quali permane immutato l'obbligo, per ciascun Datore di Lavoro, di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) aziendale.

Sono esclusi dal campo di applicazione solo gli interventi esterni configurabili come prestazioni intellettuali, le semplici attività di consegna di merce o beni e i lavori o servizi la cui durata non è superiore a cinque uomini-giorno secondo le previsioni del comma 3 bis dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

Il DUVRI deve essere allegato al contratto d'appalto o d'opera e deve essere costantemente adeguato in funzione dell'evoluzione dell'affidamento.

I contenuti minimi del DUVRI debbono riguardare i seguenti punti:



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 4 di 22

- identificazione del modus operandi e dei criteri utilizzati per valutare i rischi (metodologia utilizzata);
- descrizione dell’Azienda Committente, delle aree di lavoro, delle attività abitualmente svolte nelle aree sedi dell’appalto;
- descrizione delle attività svolte dagli Appaltatori;
- identificazione dei locali a disposizione dell’Appaltatore (viabilità, servizi igienici, refettori, ecc.);
- valutazione dei rischi interferenziali nelle aree di lavoro (previa individuazione dei rischi e delle sovrapposizioni spazio-temporali);
- organizzazione delle misure di prevenzione e protezione da adottare;
- computo estimativo dei costi della sicurezza;
- coordinamento tra le parti.

Per i contratti redatti dalla P.A., ove trova applicazione il D.Lgs. 50/16 e s.m.i., il DUVRI è redatto dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto, figura definibile come Committente Appaltante, che frequentemente non coincide con il Datore di Lavoro ricevente (ad es. dirigente scolastico).

Le disposizioni dettate dal Legislatore, nei casi in cui le figure del Committente e del Datore di Lavoro ricevente non coincidono, intendono impegnare solidalmente ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro, sia il Committente che il gestore dell’Azienda/Ente che riceve l’Appaltatore, al fine di consentirgli di svolgere le attività oggetto dell’appalto nei luoghi di lavoro di propria competenza.

Secondo le disposizioni vigenti, l’obbligo primario di elaborare il DUVRI rimane a carico del Committente il quale però, in questi casi, generalmente non potrà che operare sulla base dell’individuazione di rischi standard, relativi alla tipologia delle prestazioni che sono a sua conoscenza e che potrebbero potenzialmente derivare dalla esecuzione del contratto di appalto.

Il Datore di Lavoro ricevente, dovrà pertanto, prima dell’intervento dell’Appaltatore, prendere visione del DUVRI elaborato dal Committente, condividerne il contenuto e dovrà soprattutto, ove necessario, integrarlo con le indicazioni relative ad ulteriori rischi interferenziali specifici non presi in esame dal Committente, nonché con l’individuazione delle conseguenti misure aggiuntive da adottare per eliminarli o, ove ciò non sia possibile, per ridurli al minimo.

L’appaltatore dovrà poi ulteriormente prendere visione e condividere i contenuti del DUVRI così completato andando ad integrare con le eventuali informazioni ulteriori riguardanti i rischi effettivi indotti negli ambienti di lavoro oggetto dell’appalto.

In base al comma 5 dell’art. 26, nel contratto debbono essere specificamente indicati, a pena di nullità, i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

Questi costi debbono essere esplicitati e tenuti distinti dall’importo soggetto a ribasso d’asta, rappresentando la quota da non assoggettare a ribasso, e sono quindi sottratti da ogni confronto concorrenziale.

2. VERIFICA DELL’IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE DELLE IMPRESE APPALTATRICI

Il Committente per verificare l’idoneità tecnico-professionale dell’Appaltatore dovrà richiedere ed acquisire dallo stesso i seguenti documenti:

- copia iscrizione alla CCIAA
- autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale ai sensi dell’art. 47 del D.P.R. 445/2000 “Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa”,
- documento unico di regolarità contributiva DURC,
- copia polizza assicurativa RC T/O o altre polizze assicurative volontariamente stipulate.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 5 di 22

Il Committente all'atto dell'affidamento dovrà richiedere ed acquisire dall'Appaltatore la seguente documentazione attestante l'attuazione di tutti gli adempimenti di legge applicabili:

- Documento di valutazione dei rischi (anche solo frontespizio e pagina con le firme dei vari soggetti aziendali deputati alla gestione della sicurezza dei lavoratori: D.L, RSPP, RLS, MC)

L'appaltatore dovrà inoltre tenere a disposizione per eventuali controlli a campione da parte del Committente i seguenti documenti:

- Attestati RSPP, RLS, ecc..
- Attestati di formazione sulla sicurezza, sia generale che specifica, dei lavoratori,
- Giudizi sanitari di idoneità alla mansione se pertinenti.

3. METODOLOGIA ADOTTATA

Se analizzate le modalità di esecuzione e la reale possibilità di sovrapposizione o di contatto tra più attività presenti nello stesso ambiente di lavoro durante il medesimo arco temporale, è stato rilevato che le interferenze tra le attività del Committente e dell'appaltatore sono da considerarsi a **contatto rischioso**, è necessario procedere alla valutazione dei rischi da interferenza secondo la formula:

$$RI = PI \times DI$$

dove:

RI = Rischio da interferenza;

PI = Probabilità che si verifichi un danno potenziale provocato da un'interferenza;

DI = Gravità del danno potenziale provocato da un'interferenza.

Scala delle probabilità

SCALA DELLE PROBABILITÀ (P)		
Valore	Livello	Definizioni/Criteri
4	Altamente probabile	<ul style="list-style-type: none">• Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori• Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa impresa, in imprese simili o in situazioni operative simili (consultare le fonti di dati su infortuni e malattie professionali dell'impresa, dell'USL, dell'INAIL dell'ISPEL, ecc.)• Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore nell'impresa
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none">• La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto• È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno• Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa nell'impresa
2	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none">• La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate• Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi• Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none">• La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti• Non sono noti episodi già verificatisi• Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità

La scala delle probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione tra l'esposizione al pericolo ed il danno ipotizzato; in secondo luogo all'esistenza di dati statistici noti a livello di azienda o di comparto di attività.

Scala di gravità del danno

La scala di gravità del danno chiama in causa competenze di tipo sanitario e fa riferimento alla reversibilità o meno del danno, distinguendo tra infortunio ed esposizione acuta o cronica.



CITTÀ DI ROVATO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 6 di 22

SCALA DELL'ENTITÀ DEL DANNO (D)		
Valore	Livello	Definizioni/Criteri
4	Gravissimo	<ul style="list-style-type: none">• Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale• Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti
3	Grave	<ul style="list-style-type: none">• Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale• Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	Medio	<ul style="list-style-type: none">• Infortunio o episodio di esposizione acuta con invalidità reversibile• Esposizione cronica con effetti reversibili
1	Lieve	<ul style="list-style-type: none">• Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile• Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili

MATRICE DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO $R = (f) P \times D$					
Probabilità	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
	0	1	2	3	4
					Danno

Il valutatore, nel processo di valutazione del rischio, tiene conto anche dei fattori correlati all'organizzazione, della formazione, delle procedure di lavoro, della vigilanza, della manutenzione ecc. In sintesi tali fattori sono i seguenti:

- frequenza e modalità dell'esposizione, condizioni di utilizzo, ecc.;
- formazione e addestramento del personale coinvolto;
- adeguatezza delle eventuali attrezzature al compito lavorativo;
- ergonomia della postazione di lavoro;
- procedure e istruzioni di lavoro;
- organizzazione del lavoro, turni lavorativi, ecc.;
- definizione e chiarezza dei ruoli e delle responsabilità;
- adeguatezza al ruolo;
- consapevolezza del proprio ruolo e degli obiettivi aziendali;
- controllo e vigilanza sul comportamento dei lavoratori.

I rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra (danno letale, probabilità elevata), quelli minori le posizioni più vicine all'origine degli assi (danno lieve, probabilità trascurabile).

Tale rappresentazione costituisce un punto di partenza per la **definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi** di protezione e prevenzione da adottare.

Per ciascun rischio saranno quindi definite le misure di prevenzione e protezione idonee alla sua eliminazione: tali misure debbono essere attuate dalla Committenza e dalle Imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, preliminarmente allo svolgimento dell'attività lavorativa oggetto dell'appalto.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 7 di 22

4. PARTE A – DUVRI PRELIMINARE

4.1. DATI COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Rovato
Codice fiscale	
Indirizzo	
Telefono	
e-mail:	

RUP	Dott.ssa Annalisa Andreis
Indirizzo	

Datore di lavoro	
Responsabile del servizio di	
Medico competente	

4.2. DESCRIZIONE SERVIZI IN APPALTO

4.2.1. Descrizione servizi affidati in appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di fornitura e distribuzione dei pasti per i bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria per il periodo settembre 2022 – agosto 2025.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso un centro cottura esterno e la consegna degli alimenti, in appositi contenitori, presso i locali scolastici dove vengono preparati e successivamente distribuiti ai bambini.

In particolare i pasti possono essere consegnati in monoporzione o in contenitori multiporzione e successivamente porzionati in loco prima della distribuzione.

Il servizio comprende le seguenti operazioni:

- trasporto e consegna pasti
- scodellamento per preparazione singoli piatti,
- preparazione carrelli con i pasti da consegnare ad ogni singola classe,
- distribuzione pasti,
- pulizia dei banchi prima del pranzo,
- pulizia dei banchi e sistemazione delle aule/refettori dopo la consumazione del pasto,
- raccolta e smaltimento rifiuti,
- lavaggio stoviglie, pulizia e risistemazione.

L'appalto ha ad oggetto anche il servizio di ristorazione domiciliare, in relazione al quale non sono stati rilevati rischi di natura interferenziale.

4.2.2. Descrizione delle aree di lavoro

Le aree di lavoro per gli addetti dell'appaltatore sono rappresentate da alcuni locali appositamente destinati all'esecuzione del servizio.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 8 di 22

In particolare il personale dell'appaltatore opererà nelle seguenti sedi, con i seguenti orari di servizio di massima:

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Scuola Primaria Capoluogo	Via Spalto Don Minzoni 2 ¹	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.00-12.45 Secondo turno 12.45-13.30 Terzo turno 13.15-14.00
Scuola primaria Alghisi	Via S. Andrea 205	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14
Scuola primaria Duomo	Via Coffetti 20	Trasporto dal centro cottura, consegna, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione al tavolo, allestimento riassetto e pulizia locali, tavoli e stoviglie	Primo turno 12.30-13.15 Secondo turno 13.15-14.00
Domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal centro cottura, consegna al domicilio, recupero contenitori giorno precedente, pulizia e sanificazione dei contenitori medesimi	Dalle 11:00

I locali messi a disposizione agli addetti dell'appaltatore sono:

- dotati di adeguata illuminazione naturale ed artificiale,
- sono correttamente aerati,
- non presentano carenze strutturali o igieniche,
- non presentano dislivelli o sconessioni pericolose.

L'appaltatore è tenuto a comunicare qualsiasi malfunzionamento o guasto ai referenti comunali in modo che tali situazioni avverse possano essere prontamente sistemate e non costituire cause di infortuni.

4.3. VALUTAZIONE DEI RISCHI

4.3.1. Descrizione rischi specifici presenti negli ambienti di lavoro e incidenti sulle attività oggetto dell'appalto

All'interno dei locali assegnati al servizio non vengono svolte attività da parte del personale del Committente salvo il caso eccezionale di personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio o di

¹ Il pasto è attualmente consumato presso l'oratorio S. Giovanni Bosco, sito in via Via Sant'Orsola 10, e si prevede che detta soluzione organizzativa venga mantenuta per tutta la durata dell'appalto. Per tale sede, in quanto di proprietà della parrocchia, il Comune non ha disponibilità giuridica dei locali, sicché opera la deroga di cui all'art. 26, comma 1, del d.lgs. 81/2008.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 9 di 22

eventuali appaltatori incaricati dall'Ufficio manutenzioni del comune in caso di interventi urgenti che non possono essere rimandati a momenti in cui non sia in corso la somministrazione dei pasti. Nei locali adiacenti a quelli assegnati all'Appaltatore sono svolte le normali attività scolastiche. Gli eventuali rischi riguardanti gli ambienti di lavoro ed ipotizzati presenti anche all'interno dei locali di proprietà della Parrocchia sono i seguenti:

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	DPI
Cadute per inciampi o scivolamenti	Possibili cadute durante la salita e discesa dalle scale	Le scale presentano alzata e pedata regolari, presentano idonei corrimani e ringhiere a protezione delle aperture sul vuoto.	
Urti e contusioni	Possibili urti e contusioni contro mobili ed arredi	Mantenere in ordine le aree e non restringere i passaggi.	
Elettrocuzione	Contatto con parti in tensione dovute a malfunzionamenti dell'impianto o cortocircuiti	L'impianto elettrico presente nei locali è un impianto a norma e periodicamente controllato. L'impianto di messa a terra è sottoposto ai necessari controlli periodici	
Incendio	Possibile sviluppo di incendio dovuto alla presenza di materiali combustibili e sorgenti di innesco	Immagazzinare materiali mantenendo separati materiali o sostanze tra loro incompatibili.	
Esposizione ad agenti biologici	Esposizione ad agenti biologici per inadeguata ventilazione degli ambienti e degli impianti di condizionamento e di natura infettiva legato alla vita di comunità. Rischio particolarmente sentito in questo periodo di emergenza COVID-19	Manutenzione periodica dell'edificio scolastico, degli impianti idrici e di condizionamento, buona aerazione dei locali, adeguate e corrette procedure di pulizia degli ambienti, attuazione di quanto contenuto nel protocollo anticovid elaborato dal Dirigente scolastico.	

4.3.2. Descrizione rischi ipotizzati connessi all'attività svolta dall'Appaltatore

4.3.2.1. Macchine ed attrezzature utilizzate

L'appalto prevede l'utilizzo delle seguenti attrezzature:

- contenitori termici per cibi caldi,
- carrelli,
- posate e stoviglie,
- lavapiatti,
- frigoriferi,
- scope, stracci, mocio, secchi.

E' consentito l'utilizzo da parte della ditta di eventuali attrezzature di proprietà del Comune quali lavelli, lavastoviglie, carrelli e altre eventuali attrezzature a norma, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione osservando le seguenti regole:

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

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



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 10 di 22

4.3.2.2. Prodotti chimici

L'appaltatore utilizza prodotti per la pulizia dei locali e delle stoviglie.

Collegato all'emergenza COVID-19 è previsto l'uso di prodotti per igienizzare i tavoli e le superfici prima e dopo il consumo dei pasti.

Tale prodotto igienizzante deve avere dichiarata capacità virucida per essere efficace contro il nuovo coronavirus.

E' necessario inoltre, durante l'uso di qualsiasi prodotto, rispettare le seguenti regole generali:

- Leggere attentamente le istruzioni riportate sulle etichette dei singoli prodotti.
- Conservare i prodotti in luogo apposito chiuso, ben aerato, lontano da fonti di calore, fiamme e scintille e separato dagli alimenti.
- Mantenere integra e leggibile l'etichetta
- Prestare attenzione alla simbologia (icone di sicurezza) riportata sulla confezione
- Dotarsi delle schede di sicurezza e delle schede tecniche per ogni prodotto utilizzato.
- Durante l'uso degli agenti chimici non mangiare e non fumare.
- Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici, deve essere assicurata la ventilazione degli ambienti.
- Non miscelare tra loro prodotti diversi.

L'appaltatore deve mantenere nei locali copia della scheda di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Si rinvia alle pertinenti direttive degli enti competenti per le misure da adottarsi per il fronteggiamento dell'emergenza epidemiologica in corso, meglio individuate nel capitolato prestazionale.

4.3.2.3. Rischi connessi all'attività dell'Appaltatore

I rischi ipotizzati connessi all'attività dell'appaltatore sono i seguenti:

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	DPI
Urti e contusioni	Possibili urti e contusioni contro mobili ed arredi	Mantenere in ordine le aree e non restringere i passaggi.	
Elettrocuzione	Contatto con parti in tensione dovute all'utilizzo di apparecchiature elettriche	Verificare che i cavi di alimentazione delle attrezzature utilizzate abbiano il rivestimento isolante in perfette condizioni, che le prese e le spine non siano difettose, che i conduttori elettrici flessibili usati per l'alimentazione degli apparecchi e delle macchine mobili o portatili non intralcino i passaggi. Non eseguire collegamenti di fortuna, Non poggiare i cavi su spigoli vivi o materiali caldi. Non utilizzare prese multiple collegate tra loro per evitare cortocircuiti e conseguenti pericoli di incendio.	
Tagli e lesioni alle mani	Possibili tagli e lesioni alle mani dovute all'uso di attrezzature appuntite e taglienti	Non lasciare coltelli incustoditi. Prestare attenzione durante l'uso di attrezzature appuntite e taglienti. Utilizzare solo attrezzature in buono stato di conservazione ed adeguate all'uso	



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 11 di 22

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	DPI
Ustioni	Possibili ustioni dovute al contatto con superfici e contenitori caldi	Non lasciare contenitori caldi incustoditi.	
Investimento	Possibile investimento di personale a terra con gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti a scuola	All'interno delle aree di pertinenza delle scuole proseguire a velocità ridotta prestando attenzione alle persone presenti	
Schiacciamento piedi	Possibile schiacciamento piedi dovuto all'uso dei carrelli	Prestare attenzione.	
Irritazioni cutanee, oculari e respiratorie	Possibili irritazioni cutanee, oculari e respiratorie dovute all'uso dei prodotti di pulizia	Informazione e formazioni addetti. Mantenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. Stoccare i prodotti in ambiente aerato e lontano da alimenti, scintille e fonti di calore. Aerare i locali durante l'uso Non mescolare tra loro prodotti differenti.	Dpi conformi a quanto indicato nelle schede di sicurezza

4.3.3. Descrizioni delle possibili interferenze

All'appaltatore vengono affidati ad uso esclusivo appositi locali dove preparare i carrelli per la distribuzione.

Si segnalano però le seguenti possibili interferenze con:

- alunni
- personale docente e ATA della scuola
- ditte incaricate dal Comune o dal Dirigente scolastico per l'esecuzione di manutenzioni urgenti
- personale dell'ufficio istruzione che controlla il servizio

durante le seguenti attività:

- parcheggio e scarico materiali,
- ingresso e uscita dai locali,
- distribuzione dei pasti,
- attraversamento aree comuni,
- utilizzo promiscuo dei servizi igienici,
- sistemazione e pulizia dei locali prima e dopo il pranzo.

4.3.3.1. Valutazione rischi possibili interferenze

I rischi legati alle possibili interferenze sono i seguenti:



CITTÀ DI ROVATO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 12 di 22

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	P	D	R	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	SOGGETTO CHE DEVE ATTUARE AL MISURA
Investimento persone	Possibile investimento di persone nelle aree di pertinenza della scuola con i mezzi utilizzati per la consegna dei pasti	1	3	3	L'accesso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti o per l'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'entrata e l'uscita degli alunni da scuola Nelle pertinenze della scuola procedere a passo d'uomo e prestare attenzione ai presenti nelle aree di manovra	Appaltatore
Cadute per inciampi o scivolamenti	Possibili cadute durante la salita e discesa dalle scale	2	2	4	Le scale presentano alzata e pedata regolari, presentano idonei corrimani e ringhiere a protezione delle aperture sul vuoto.	Ente proprietario dell'immobile
Cadute per inciampi o scivolamenti	Possibili cadute per inciampi e scivolamenti in caso di pavimenti bagnati	2	2	4	Posizionare appositi cartelli di avvertimento del rischio di caduta in caso di sversamenti liquidi o pavimenti bagnati	Appaltatore, personale ATA
Urti e contusioni	Possibili urti e contusioni contro mobili, arredi e carrelli utilizzati per la distribuzione	2	2	4	Mantenere in ordine le aree e non restringere i passaggi. Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura.	Tutti i presenti nei locali
Tagli e lesioni alle mani	Possibili tagli e lesioni alle mani durante la movimentazione delle stoviglie	2	2	4	Non lasciare incustoditi coltelli e forbici. Raccogliere prontamente eventuali cocci di stoviglie rotte.	Appaltatore
Ustioni	Possibile contatto con superfici calde	1	2	2	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti	Appaltatore
Incendio	Possibile sviluppo di incendio dovuto alla presenza di materiali combustibili e sorgenti di innesco	1	4	4	Mantenere in efficienza i presidi antincendio presenti sottoponendoli ai controlli di legge. Garantire la presenza di un piano di emergenza e di planimetrie di esodo. Affiggere per l'impresa appaltatrice estratto delle procedure di emergenza, con indicazione dei percorsi di transito e di esodo ed i nominativi degli addetti della squadra di emergenza.	Ente proprietario dell'immobile Dirigenti scolastici



CITTÀ DI ROVATO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 13 di 22

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	P	D	R	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	SOGGETTO CHE DEVE ATTUARE AL MISURA
					Immagazzinare materiali mantenendo separati materiali o sostanze tra loro incompatibili. E' fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto, oggetti e materiali vari.	Appaltatore
Elettrocuzione	Contatto con parti in tensione dovute a malfunzionamenti dell'impianto o cortocircuiti o per apparecchiature non a norma	1	4	4	L'impianto elettrico presente nei locali è un impianto a norma e periodicamente controllato. L'impianto di messa a terra è sottoposto ai necessari controlli periodici Verificare che i cavi di alimentazione delle attrezzature utilizzate abbiano il rivestimento isolante in perfette condizioni, che le prese e le spine non siano difettose, che i conduttori elettrici flessibili usati per l'alimentazione degli apparecchi e delle macchine mobili o portatili non intralcino i passaggi. Non eseguire collegamenti di fortuna, non poggiare i cavi su spigoli vivi o materiali caldi. Non utilizzare prese multiple collegate tra loro per evitare cortocircuiti e conseguenti pericoli di incendio.	Ente proprietario dell'immobile Appaltatore
Irritazioni cutanee, oculari e respiratorie	Possibili irritazioni cutanee, oculari e respiratorie dovute all'uso dei prodotti di pulizia	2	2	4	Informazione e formazioni addetti. Mantenere a disposizione le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. Stoccare i prodotti in ambiente aerato e lontano da alimenti, scintille e fonti di calore. Stoccare i prodotti in un armadio chiuso esclusivamente dedicato all'uso da parte del personale dell'appaltatore Aerare i locali durante l'uso Non mescolare tra loro prodotti differenti. Utilizzare idonei DPI	Appaltatore
					Alunni, docenti e personale ATA non devono accedere alle aule durante le operazioni di pulizia dopo il consumo dei pasti da parte di personale dell'appaltatore	Personale ATA, docenti, alunni



CITTÀ DI ROVATO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 14 di 22

RISCHIO	DESCRIZIONE CIRCOSTANZE CHE DETERMINANO IL RISCHIO	P	D	R	MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE PROCEDURALI DA ATTUARE PER RIDURRE IL RISCHIO	SOGGETTO CHE DEVE ATTUARE AL MISURA
Esposizione ad agenti biologici	Possibile esposizione ad agenti biologici, legati soprattutto all'emergenza sanitaria da coronavirus	2	3	6	Richiesta applicazione protocollo anticovid conforme alle disposizioni normative	Dirigente scolastico
					Igienizzazione degli ambienti	Appaltatore Personale ATA
					Utilizzo mascherina chirurgica o FFP2 comunque senza valvola	Tutti i presenti

4.4. NORME DI PREVENZIONE E DI EMERGENZA

La gestione dell'emergenza compete all'istituto scolastico.

Prima dell'inizio dei lavori il Dirigente scolastico o suo delegato informa il personale della ditta affidataria del servizio dei contenuti del Piano di gestione delle emergenze con indicazione dei nominativi del personale incaricato, dei comportamenti da tenere, delle istruzioni per l'evacuazione.

Il personale della ditta appaltatrice operante presso la scuola, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni ricevute.

In particolare tali addetti dovranno:

- prendere preventivamente visione delle planimetrie dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza,
- non occupare i corridoi e le vie di fuga in generale mantenendoli in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere, anche se temporanei,
- non spostare il posizionamento dei mezzi di estinzione assicurandosi che siano sempre facilmente raggiungibili.

Cosa fare in caso di evacuazione

Tutto il personale è tenuto a seguire il seguente comportamento in caso di pericolo che comporti l'evacuazione.

- Mantenere la calma, non trasmettere panico.
- Non muoversi in modo disordinato, non correre, seguire ordinatamente i percorsi di esodo.
- Prestare assistenza a chi si trova in difficoltà solo se si è sicuri del proprio operato.
- Non utilizzare l'ascensore.
- In caso di evacuazione recarsi ordinatamente nel "luogo di raccolta" individuato. Non rientrare nell'edificio per nessun motivo fino a quando non vengono ripristinate le condizioni di normalità.

Cosa fare in caso di incendio

Per i casi di lieve entità, solo se si ha ricevuto adeguata formazione, tentare lo spegnimento utilizzando l'estintore portatile più vicino agendo nel seguente modo:

- togliere la sicura;
- agire sulla leva di azionamento;
- dirigere il getto alla base della fiamma.

Per casi di gravità maggiore, informare immediatamente i referenti dell'istituto scolastico o avvertire immediatamente i vigili del fuoco – 112.

Cosa fare in caso di malessere

- Utilizzare la cassetta di pronto soccorso.



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 15 di 22

Coloro che hanno frequentato il corso di primo soccorso provvedono alle prime cure e verificano la gravità dell'infortunato.

Per casi di gravità maggiore o in assenza di adeguata formazione avvertire immediatamente i referenti dell'istituto scolastico o il pronto soccorso – 112.

4.5. PRESCRIZIONI GENERALI PER L'APPALTATORE

La ditta appaltatrice dovrà osservare, le seguenti prescrizioni:

- avere tutto il personale formato con apposito corso HACCP,
- collocare in modo tale da non poter costituire inciampo attrezzature e materiali, necessari allo svolgimento dell'attività: il deposito di materiali non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; se indispensabile dovrà essere autorizzato disponendo l'immediata raccolta ed allontanamento alla cessazione della necessità,
- non utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.), apparecchi elettrici e strumentazione elettrica non rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) e non in buono stato di conservazione,
- utilizzare l'impianto elettrico solo secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati, prolunghe e ciabatte che presentino lesioni o abrasioni vistose,
- non accedere al quadro elettrico e non effettuare alcuna manovra di sgancio e riaggancio della corrente elettrica
- ogni intervento o manovre sull'impiantistica risulta vietato.
- L'utilizzo di prodotti chimici deve essere preventivamente concordato tenendo anche in considerazioni le peculiarità dell'edificio scolastico e dei suoi utilizzatori e il loro impiego deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica e nella scheda di sicurezza sotto la diretta responsabilità dell'appaltatore.
- Non lasciare i prodotti chimici ed i loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, devono essere smaltiti secondo le norme vigenti.
- Non fumare.
- L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa stessa che eventualmente per altri presenti.

La ditta appaltatrice fornisce personale formato ed in possesso dell'idoneità sanitaria alla mansione, se pertinente, nonché dei requisiti di legge.

Si ricorda che tutti gli addetti devono essere muniti di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro o dell'organizzazione di riferimento.

E' necessario che la ditta appaltatrice formi i propri addetti per attenersi al protocollo ANTICOVID in vigore all'interno dei locali scolastici.

La preconditione per l'accesso e la permanenza al servizio è:

- l'**assenza di sintomatologia** (tosse, raffreddore, temperatura corporea superiore a 37.5°C anche nei tre giorni precedenti);
- non essere oggetto di procedure di quarantena o essere stati a **contatto con persone positive al Covid-19**, per quanto di propria conoscenza, negli ultimi 14 giorni.

In linea generale è necessario:

- garantire il rispetto delle distanze interpersonali,
- non creare assembramenti
- indossare mascherine di protezione delle vie respiratorie



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 16 di 22

- igienizzare frequentemente le mani e le superfici.

Nel caso in cui un lavoratore della ditta appaltatrice risultasse positivo al tampone COVID-19, il datore di lavoro del soggetto dovrà informare immediatamente il committente e la direzione scolastica ed assieme a quest'ultima collaborare con l'autorità sanitaria territoriale fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti.

4.6. STIMA DEI COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta e sono costituiti da tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuati nel presente DUVRI e degli eventuali aggiornamenti ed integrazioni successive.

Tale stima non prende in considerazione i costi propri che l'Impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro al proprio personale e per la sicurezza relativa all'esercizio dell'attività svolta (quali ad esempio: formazione del personale, D.P.I., sorveglianza sanitaria etc.) e per i quali la stessa impresa ha l'obbligo di elaborare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi relativi alla propria attività.

Per lo specifico appalto i costi per la sicurezza valevoli per l'intera durata sono i seguenti:

Codice	Elemento di costo	UM	Q.tà	Prezzo Unit. (€)	Importo (€)
01	Riunioni tra i rappresentanti del Committente (comune), dell'istituto comprensivo e della ditta appaltatrice per illustrazione dei rischi di interferenza e del presente DUVRI	ore	3	25	75
02	Formazione ed informazione del personale dell'appaltatore operante sull'appalto in merito alle specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenze (costo orario addetti + formatore)	ore	20	20	400
TOTALE					475

5. PARTE B: DATI ED INFORMAZIONI AGGIUNTIVE PER DUVRI EFFETTIVO

5.1. DATI ED INFORMAZIONI DELL'ISTITUTO COMPRESIVO

La ditta aggiudicataria del servizio effettua la propria attività in locali occupati dall'Istituto comprensivo di Rovato, è pertanto necessario un coinvolgimento di tale organizzazione per valutare ulteriori possibili interferenze e misure di prevenzione e protezione.

GENERALITA'

Ragione sociale	Istituto Comprensivo Rovato
C.FISCALE	
Sede legale	
Tel.	

FUNZIONI AZIENDALI PER LA SICUREZZA

Datore di lavoro	
------------------	--



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 17 di 22

RSPP	
RLS	
Medico competente	
Referente aziendale per l'appalto	

5.1.1. Informazioni su ulteriori rischi presenti e non valutati nella parte A

Il dirigente scolastico può compilare tale sezione con elementi aggiuntivi non valutati nella parte A del presente documento indicando ulteriori rischi presenti ed individuando le necessarie misure di prevenzione e protezione.

Rischi aggiuntivi (attrezzature, sostanze, ambienti, impianti, ecc...)

Considerazioni su ulteriori rischi dovuti alle interferenze

Proposta di ulteriori misure di prevenzione e protezione

5.2. DATI ED INFORMAZIONI DELL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei prezzi pattuiti.

GENERALITA'

Ragione sociale	
P IVA	
Sede legale	
Sede operativa	
Tel.	
Fax.	
e-mail	



CITTÀ DI ROVATO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 18 di 22

FUNZIONI AZIENDALI PER LA SICUREZZA E LAVORATORI SUI LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO

Datore di lavoro	
RSPP	
RLS	
Medico competente	
Referente aziendale per l'appalto	
Elenco nominativo lavoratori mediamente presenti sui luoghi dell'appalto	

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare prima dell'inizio dei servizi, tramite l'Allegato 1, i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle attività oggetto del Contratto.

5.2.1. Informazioni sui rischi effettivi introdotti dall'appaltatore e non valutati nella parte A

L'appaltatore, nel seguito, deve fornire al Committente, prima della stipula del contratto, eventuali **ulteriori informazioni** inerenti le attività che saranno svolte nel corso dell'affidamento, aggiuntive o differenti rispetto a quelle fornite dal Committente nella Parte A del DUVRI.

Veicoli a motore:
Prodotti Chimici:
Movimentazione Carichi:
.

Considerazioni su ulteriori rischi dovuti alle interferenze

Proposta di ulteriori misure di prevenzione e protezione



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 19 di 22

DPI consegnati



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 20 di 22

6. VERBALE RIUNIONE COORDINAMENTO E CONDIVISIONE

In relazione all’incarico di affidamento che l’Impresa _____ ha ricevuto dal Committente COMUNE DI ROVATO, di cui alla procedura in oggetto, hanno condiviso i contenuti del presente documento, previo sopralluogo, allo scopo di approfondire la conoscenza sui rischi e sui pericoli connessi all’attività in oggetto, analizzando sia quelli inerenti l’appalto che quelli derivanti dalle attività lavorative svolte di consueto nell’ambiente stesso, nonché alle reciproche interferenze tra le attività.

I rischi emergenti a causa delle interferenze lavorative sono oggetto del presente Documento Unico di Valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) che dovrà venire eventualmente aggiornato a causa di situazioni difformi o non valutate nella prima stesura del documento stesso.

Le misure indicate per la gestione dei rischi interferenziali, potranno essere integrate e/o aggiornate dalle parti coinvolte immediatamente prima dell’esecuzione dei lavori oggetto del Contratto d’Appalto, o durante il corso delle opere a seguito di eventuali mutamenti delle condizioni generali e particolari delle attività oggetto dell’Appalto.

Firmando il presente documento, l’appaltatore si impegna a rispettare quanto in esso contenuto.

Resta altresì a carico dell’appaltatore provvedere alla formazione del proprio personale in merito alle disposizioni riportate.

In relazione a quanto sopra premesso è stato evidenziato che:

- i rischi da interferenze emersi in sede di coordinamento ulteriori a quelli già indicati nel D.U.V.R.I. sono:

.....

- in relazione a quanto sopra riportato si concorda di adottare le seguenti misure di prevenzione/protezione ad integrazione di quelle già indicate nel D.U.V.R.I.:

.....

Rovato,

PER IL COMMITTENTE, COMUNE DI ROVATO
D.ssa Annalisa Andreis
Responsabile Ufficio Servizi Scolastici

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



CITTÀ DI ROVATO

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE – DUVRI
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Rev 001

D. Lgs. 81/2008

30/03/2022

Pagina 21 di 22

Prof. Caterina Archetti

L'APPALTATORE

Il legale rappresentante

PARTE I – INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA

Informazioni sulla procedura

Committente	Comune di Rovato	
Codice fiscale/ P. IVA	P.IVA 00563420983 - C.F. 00450610175	
Titolo dell'appalto	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	
numero dossier	(se attribuito dall'amministrazione)	
CIG	(rilasciato da ANAC nel sistema SIMOG)	9208275CE8
CUP	(solo per investimenti su progetto)	Non pertinente

PARTE II – INFORMAZIONI SULL’OPERATORE ECONOMICO

SEZIONE A - INFORMAZIONI SULL’OPERATORE ECONOMICO

Denominazione					
Partita IVA					
Codice fiscale					
Indirizzo postale					
Città/Comune		CAP		Paese	
Persona/e di contatto					
Telefono/i					
e-mail					
PEC					
L’operatore economico è una microimpresa, piccola o media impresa?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO		
Se pertinente: l’operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell’art. 90 del Codice?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> No		<input checked="" type="checkbox"/> Non applicabile
Forma di partecipazione:	Risposta:				
L’operatore economico partecipa alla procedura insieme ad altri?	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO		
In caso affermativo:	<input type="checkbox"/> Mandatario/Capogruppo		<input type="checkbox"/> Mandante		
a) Specificare il ruolo dell’operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all’ art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):	<input type="checkbox"/> Organo comune in rete		<input type="checkbox"/> Impresa in rete		
	<input type="checkbox"/> Ausiliario		<input type="checkbox"/> Cooptato		
	<input type="checkbox"/> (altro: indicare)				
b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: Gli operatori raggruppati indicati devono presentare ciascuno un proprio DGUE Con la sottoscrizione del presente si impegna alla costituzione del raggruppamento con i soggetti indicati, in caso di aggiudicazione, ai sensi dell’art. 48, comma 8, del Codice.	Denominazione			Quota %	
c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:					
d) Se pertinente (solo in caso di consorzio), indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all’art. 45, comma 2, lett. b), c) ed e), che eseguono le prestazioni oggetto del contratto. Gli operatori consorziati indicati devono presentare un proprio DGUE	<input type="checkbox"/> Consorzio (completare il quadro)			<input type="checkbox"/> Consorziato	
	Denominazione			Codice fiscale	
Allegare atto costitutivo del consorzio					

SEZIONE B - INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO
(articolo 80, comma 3, del Codice)

Primo dichiarante o unico dichiarante																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica																			
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (rappresentanza)																					
Precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata ecc.)																					
Telefono		e-mail:																			
Altri soggetti muniti di poteri, di legale rappresentanza, di controllo, di vigilanza, di direzione <i>(Ripetere il numero di volte necessario o elencare gli altri soggetti nell'appendice 1)</i>																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato																		
Codice fiscale, data e luogo di nascita																					
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)																					
Individuazione delle persone fisiche oggetto della dichiarazione (possibili abbreviazioni della posizione o titolo ad agire):																					
<table border="0"> <tr> <td>TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone</td> <td>PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto</td> </tr> <tr> <td>SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice</td> <td>IN = Institore con poteri adeguati al contratto</td> </tr> <tr> <td>AA = Amministratore unico / Amministratore delegato</td> <td>RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori</td> </tr> <tr> <td>PC = Presidente del C.d.A.</td> <td>SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale</td> </tr> <tr> <td>CD = Consigliere delegato</td> <td>CV = Membro del Consiglio di Vigilanza</td> </tr> <tr> <td>CG = Membro del Consiglio di Gestione</td> <td>OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)</td> </tr> <tr> <td>CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione</td> <td>DT = Direttore tecnico dell'impresa</td> </tr> <tr> <td>SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)</td> <td>DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto</td> </tr> <tr> <td>SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)</td> <td>(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)</td> </tr> </table>				TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone	PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto	SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice	IN = Institore con poteri adeguati al contratto	AA = Amministratore unico / Amministratore delegato	RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori	PC = Presidente del C.d.A.	SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale	CD = Consigliere delegato	CV = Membro del Consiglio di Vigilanza	CG = Membro del Consiglio di Gestione	OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)	CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione	DT = Direttore tecnico dell'impresa	SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)	DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto	SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)	(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)
TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone	PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto																				
SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice	IN = Institore con poteri adeguati al contratto																				
AA = Amministratore unico / Amministratore delegato	RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori																				
PC = Presidente del C.d.A.	SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale																				
CD = Consigliere delegato	CV = Membro del Consiglio di Vigilanza																				
CG = Membro del Consiglio di Gestione	OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)																				
CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione	DT = Direttore tecnico dell'impresa																				
SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)	DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto																				
SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)	(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)																				

**SEZIONE C - INFORMAZIONI SULL’AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI
(articolo 89 del Codice - Avalimento) [1]**

Affidamento:		Risposta:	
L’operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione (ricorre all’avalimento)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo:		Codice fiscale o partita IVA	
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avalimento:			
n.	Denominazione		
1			
2			
3			
Requisiti di capacità tecnico-professionale	<input type="checkbox"/>	specificare	
allega il contratto di avalimento	<input type="checkbox"/>	In copia autentica	<input type="checkbox"/> in originale
<p>In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGU distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Allegare altresì la dichiarazione d’impegno verso la stazione appaltante prevista dall’art 89 del Codice.</p>			

**SEZIONE D - INFORMAZIONI SUI SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L’OPERATORE ECONOMICO
NON FA AFFIDAMENTO (articolo 105, del Codice - SUBAPPALTO) [2]**

Compilazione facoltativa

		Risposta:
L’operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo:		
Elencare le parti di contratto che si intendono subappaltare e la relativa quota in percentuale sull’importo contrattuale		___ %
		___ %
		___ %
		___ %

Parte III – MOTIVI DI ESCLUSIONE (articolo 80, del Codice)

SEZIONE A – MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

(articolo 80, comma 1, del Codice) [3]

L'art. 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Art. 80, comma 1, del Codice):

a). Partecipazione a un'organizzazione criminale (lettera a)

b). Corruzione (lettera b)

b-bis). False comunicazioni sociali (lettera b-bis)

c). Frode (lettera c)

d). Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (lettera d)

e). Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo (lettera e)

f). Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani (lettera f)

CODICE (articolo 80, comma 1)

g). Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g)

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'art. 57, paragrafo 1, della direttiva (art. 80, comma 1, del Codice):		Risposta:	
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
In caso affermativo, indicare:			
a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'art. 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	Durata della condanna:		
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)	
motivi della condanna			
b) identificazione delle persone condannate			
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare	durata del periodo di esclusione		
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)	
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7, del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:			
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
2) la sentenza di definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	

<p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 	<p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO </p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO </p>
<p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO </p>
<p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>	
<p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:</p>	
<p>Se del caso, allega copia di provvedimenti giurisdizionali</p>	<p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO </p>

SEZIONE B – MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Art. 80, comma 4, del Codice):		Risposta:
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato dell'amministrazione aggiudicatrice, se diverso dal proprio paese?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso negativo, anche con riferimento a debiti non definitivamente accertati, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato		
b) di quale importo si tratta		
c) come è stata stabilita tale inottemperanza		
1) mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- tale decisione è definitiva e vincolante?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- data della sentenza o della decisione		
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:		
2) in altro modo? Specificare		
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (art. 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento della documentazione):		

SEZIONE C – MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali (Art. 80, comma 5, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, di cui all'art. 80, comma 5, lett. a), del Codice?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) L'operatore economico:		
- ha risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento della documentazione):		
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni o è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'art. 80, comma 5, lettera b), del Codice: <u>Allegare la pertinente documentazione in relazione alle diverse casistiche, per come definite dall'art. 110 del Codice</u>		
a) fallimento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
b) liquidazione coatta	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
c) concordato preventivo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
d1) è autorizzato dal tribunale a partecipare alla gara	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80, comma 5, lettera c), c-bis) e c-ter) – c-quater) del Codice? <i>Ad esempio:</i> a) significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto che ne hanno causato la risoluzione anticipata, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; b) tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; c) fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione. d) altri illeciti tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, ivi compresi gli inadempimenti nei confronti dei subappaltatori. e) ulteriori fattispecie previste dalla lettera d'invito e/o dalle pertinenti Linee Guida Anac (tra le quali sentenze non definitive per reati non comportanti esclusione automatica, anche se si è beneficiato della non menzione, eccettuate quelle relative a reati depenalizzati, o per i quali sia intervenuta riabilitazione dopo la condanna, ovvero la revoca della stessa, ovvero ancora l'estinzione del reato; carichi pendenti, indagini preliminari, risoluzioni e penali contrattuali, anche se contestate in giudizio, illeciti antitrust; debiti fiscali e/o contributivi non definitivamente accertati ecc.).	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:		
In caso affermativo, ha adottato misure di autodisciplina?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) L'operatore economico:		

- ha risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):		
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (art. 80, comma 5, lettera d), del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Si ha conflitto d'interesse quando il personale di una stazione appaltante o di un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura. In particolare, costituiscono situazione di conflitto di interesse quelle che determinano l'obbligo di astensione previste dall'art. del d.P.R. n. 62 del 2013.</i>		
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:		
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla amministrazione aggiudicatrice o ha partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (art. 80, comma 5, lettera e), del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Si ha una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto non possa essere risolta con misure meno intrusive. Si ha coinvolgimento qualora un operatore economico o un'impresa ad esso collegata abbia fornito consulenze, relazioni o altra documentazione tecnica, o abbia altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione.</i>		
In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:		
L'operatore economico può confermare di:		
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

SEZIONE D – ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (art. 80, comma 2 e comma 5, lett. f), f-bis), f-ter), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del d.lgs. n. 165 del 2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo n. 159 del 2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Art. 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):
È iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure ha presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Data iscrizione _____ Oppure Data presentazione istanza _____
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?	
1. è stato soggetto (art. 80, comma 5, lettera f)):	
1.a) alla sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo n. 231 del 2001?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
1.b) a provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del decreto legislativo n. 81 del 2008	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
1.c) ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2.a) nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (art. 80, comma 5, lettera f-bis))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2.b) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione:	
1) nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (art. 80, comma 5, lettera f-ter))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2) ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione (art. 80, comma 5, lettera g))?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge n. 55 del 1990? (art. 80, comma 5, lettera h))	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:	
- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:	
- la violazione è stata rimossa?	
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n. 68 del 1999 (Art. 80, comma 5, lettera i))? (il numero dei dipendenti è calcolato con le modalità di cui all'art. 4 della legge n. 68 del 1999)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Numero dei dipendenti: _____
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto-legge n. 152 del 1991, convertito dalla legge n. 203 del 1991?	
In caso affermativo:	
- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
- ricorrono i casi previsti all'art. 4, primo comma, della legge n. 689 del 1981 (art. 80, comma 5, lettera l)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):	
6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 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 (art. 80, comma 5, lettera m)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del decreto legislativo n. 165 del 2001 (<i>pantouflage o revolving door</i>) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

PARTE IV – CRITERI DI SELEZIONE

SEZIONE α (ALFA)

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α (ALFA) della presente parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

non pertinente

SEZIONE A – IDONEITÀ (articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Idoneità	Risposta			
	Registro	Provincia	Numero	ATECORI
1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento	C.C.I.A.A.			
Attività: (individuata alla sezione "Attività" e non alla sezione "Oggetto sociale" dei documenti camerali)				
Se la documentazione è disponibile elettronicamente, indirizzo web:	https://telemaco.infocamere.it/			

**SEZIONE B – CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA ^[4]
(articolo 83, comma1, lettera b) del Codice)**

Capacità economico finanziarie	Risposta
Ha conseguito negli ultimi tre esercizi per i quali risultati depositato il bilancio un fatturato complessivo non inferiore ad euro 1.500.000,00 IVA esclusa? In ragione dell'emergenza epidemiologica in corso, ed ai fini di garantire la massima partecipazione alla procedura, sarà consentito dimostrare il requisito non considerando l'esercizio 2020, e scalando di una annualità (es. bilancio 2021 non depositato, comprova con annualità 2017-2019; bilancio 2021 depositato, comprova con annualità 2021, 2019 e 2018).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Anno 201X € _____ Anno 201X € _____ Anno 201X € _____

**SEZIONE C – CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI ^[5]
(articolo 83, comma1, lettera c) del Codice)**

Capacità tecniche e professionali	Risposta
HA gestito nel periodo compreso tra il 01/10/2018 ed il giorno antecedente la pubblicazione del bando nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea almeno uno o più contratti relativi a servizi di ristorazione analoghi, con numero cumulativo di pasti non inferiore a 300.000 unità?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Anno 2018 _____ Anno 2019 _____ Anno 2020 _____ Anno 2021 _____ Anno 2022 _____ (indicare per ciascun anno committente, oggetto del servizio e numero di pasti Non indicare contratti in misura eccessivamente sovrabbondante rispetto all'entità del requisito)

**SEZIONE D – SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE
(articolo 87 del Codice)**

Sistemi di garanzia della sicurezza alimentare	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della sicurezza alimentare?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: <input type="checkbox"/> ISO 22000
	Rilasciato da:
	Al n.

Sistemi di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia per la corretta gestione ambientale?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: ISO 14001/EMAS
	Rilasciato da:
	Al n.

Altre certificazioni qualità ai fini della riduzione della garanzia provvisoria	Risposta:
Altra certificazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: ISO
	Rilasciato da:
	Al n.
Altra certificazione	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Sistema: ISO
	Rilasciato da:
	Al n.

SEZIONE E – CONDIZIONE D'ESECUZIONE

Impegno a mettere a disposizione il Centro Cottura	Risposta:
L'offerente s'impegna irrevocabilmente a mettere a disposizione del servizio un centro di cottura, con qualsiasi forma ammessa dall'ordinamento, ubicato ad una distanza tale da consentire la consegna dei pasti con una tempistica non eccedente i 30 minuti (tolleranza 10%), o comunque non eccedente la tempistica indicata in sede di offerta, ed avente le specifiche richieste dal capitolato?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
	Identificazione centro cottura: via _____

PARTE VI – DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente, ai sensi del DPR 445/2000, che le informazioni riportate nelle precedenti parti sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è consapevole/sono consapevoli delle conseguenze di una grave falsità.

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere In grado di produrre, su richiesta e senza Indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque stato membro, oppure
- b) l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il/I sottoscritto/i autorizza/no formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla Parte I, ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui alla parte III, sezioni A, B, C e D, del presente documento, comprensivo delle Appendici, ai fini del procedimento di cui alla Parte I.

Si autorizza al trattamento dei dati personali.

Data _____ luogo _____

Il sottoscritto, individuato al primo rigo della Parte II, sezione B, del presente documento, sottoscrive	
<input type="checkbox"/>	in nome e per conto proprio e, per quanto di conoscenza, dei soggetti cessati individuati nel presente documento;
<input type="checkbox"/>	in nome e per conto proprio e di tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, individuati nella Parte II, sezione B, e nell'Appendice 1, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, ivi compresi, per quanto di conoscenza, dei soggetti cessati individuati nella stessa Parte II, sezione B, e nella citata Appendice 1
Firma del primo dichiarante:	
Solo se il soggetto individuato al primo rigo della Parte II, sezione B, del presente documento, NON sottoscrive ai sensi dell'art. 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, anche per tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, attualmente in carica, indicati nella Parte II, sezione B, e/o nell'Appendice 1, tali soggetti devono sottoscrivere il documento unitamente al primo sottoscrittore dichiarante, ovvero produrre distinta autocertificazione.	
Firme degli altri dichiaranti:	

Nel solo caso del DGUE dell'operatore economico ausiliario aggiungere

Il sottoscritto, in nome e per conto dell'operatore economico ausiliario, assumendo la responsabilità solidale con l'operatore economico concorrente, si impegna nei confronti di questi e della Stazione appaltante, a mettere a disposizione per l'appalto in oggetto, per tutta la sua durata:

- i requisiti dichiarati nel presente DGUE;
 - alla Parte IV, Sezione B, (requisiti di capacità economico-finanziaria);
 - alla Parte IV, Sezione C, (requisiti di capacità tecnica e professionale);
 - alla Parte IV, Sezione D, (sistemi di garanzia della qualità);
- i mezzi, il personale e le altre risorse, necessari per l'esecuzione dell'appalto e che hanno concorso alla formazione dei requisiti oggetto di avvalimento:
 - di cui alla descrizione allegata al presente DGUE;
 - descritti nel seguito:

Si allega contratto di avvalimento in originale o copia autentica

Firma del rappresentante legale
dell'operatore economico ausiliario:

**APPENDICE 1 – alla Sezione B della Parte II - Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico in aggiunta e diversi da quelli di cui alla Sezione B della Parte II
(articolo 80, comma 3, del Codice)**

(Ripetere il numero di volte necessario)

Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Nome e cognome		<input type="checkbox"/> in carica	<input type="checkbox"/> cessato
Codice fiscale, data e luogo di nascita			
Posizione o Titolo ad agire (condizione giuridica)			
Individuazione delle persone fisiche oggetto della dichiarazione (possibili abbreviazioni della posizione o titolo ad agire):			
TS = Titolare di impresa individuale o socio di società di persone	PR = Procuratore con poteri adeguati al contratto		
SA = Socio accomandatario di società in accomandita semplice	IN = Istitore con poteri adeguati al contratto		
AA = Amministratore unico / Amministratore delegato	RV = Revisore / membro del Collegio dei revisori		
PC = Presidente del C.d.A.	SN = Sindaco / membro del Collegio sindacale		
CD = Consigliere delegato	CV = Membro del Consiglio di Vigilanza		
CG = Membro del Consiglio di Gestione	OV = Membro dell'Organismo di Vigilanza (d.lgs. n. 231/2001)		
CC = Membro del Comitato di controllo sulla Gestione	DT = Direttore tecnico dell'impresa		
SU = Socio unico (società con meno di 4 soci)	DG = Direttore generale con poteri adeguati al contratto		
SM = Socio di maggioranza (società con meno di 4 soci)	(altro: Indicare cariche o poteri non previsti in elenco)		

APPENDICE 2 – alla Sezione A della Parte III –
Motivi legati a condanne penali in aggiunta e diversi da quelli di cui alla Sezione A della Parte III
(articolo 80, comma 1, del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'art. 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,	Durata della condanna:	
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)
motivi della condanna		
b) identificazione delle persone condannate		
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare	durata del periodo di esclusione	
	Quali lettere tra quelle ex art. 80, comma 1, da a) a g)	<input type="checkbox"/> a) <input type="checkbox"/> b) <input type="checkbox"/> b-bis) <input type="checkbox"/> c) <input type="checkbox"/> d) <input type="checkbox"/> e) <input type="checkbox"/> f) <input type="checkbox"/> g)
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o «Self-Cleaning» ex art. 80, comma 7, del Codice)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo, indicare:		
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) la sentenza di definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):		
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:		
Se del caso, Allega copia di provvedimenti giurisdizionali	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

APPENDICE 3 – alla Sezione C della Parte III
Eventuale ulteriore descrizione degli illeciti professionali
(articolo 80, comma 5, lettera c), del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80, comma 5, del Codice?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
--	-----------------------------	-----------------------------

In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:			
controparte		periodo dell'illecito	
1) L'operatore economico:			
- ha risarcito interamente il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
Se del caso, Allega copia di atti e provvedimenti		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

In caso affermativo fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:			
controparte		periodo dell'illecito	
1) L'operatore economico:			
- ha risarcito interamente il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
2) L'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):			
Se del caso, Allega copia di atti e provvedimenti		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

APPENDICE 4 – alla Sezione C della Parte III
Eventuali ulteriori conflitti di interesse o distorsioni della concorrenza
(articolo 80, comma 5, lettera d) e lettera e), del Codice)
(Ripetere il numero di volte necessario)

L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (art. 80, comma 5, lettera d), del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
2	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
3	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
4	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	

L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla amministrazione aggiudicatrice o ha partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (art. 80, comma 5, lettera e), del Codice)?		<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
1	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
2	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
3	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	
4	In caso affermativo fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire i possibili conflitti di interesse:		
	Soggetti coinvolti	periodo pertinente	

-
- [¹] Devono omettere tale sezione: i mandanti in raggruppamento temporaneo, i consorziati dei consorzi stabili, i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane, gli operatori economici ausiliari.
- [²] Devono omettere tale sezione: i mandanti in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, i consorziati, gli operatori economici ausiliari.
- [³] Ripetere il numero di volte necessario nell'appendice 2.
- [⁴] Devono omettere tale sezione: i consorziati dei consorzi stabili e i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane.
- [⁵] Devono omettere tale sezione: i consorziati dei consorzi stabili e i consorziati dei consorzi di cooperative o di imprese artigiane.

Intestazione dell'offerente

Spett. Comune di Rovato
C/O PIATTAFORMA Sintel

OGGETTO: OFFERTA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE– CIG 9208275CE8

il sottoscritto _____

in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* _____

dell’operatore economico offerente: _____

codice fiscale: _____ che partecipa alla gara

- in forma singola; quale capogruppo mandatario del _____ (i) di operatori economici:
- già costituito con scrittura privata autenticata, come da documentazione / dichiarazione allegata alla domanda; (ii) da costituirsi, come da atto di impegno irrevocabile ai sensi dell’art. 48, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, allegato agli atti / riportato nel seguito; (iii)

SI IMPEGNA AD ADEMPIERE

a tutte le obbligazioni previste negli atti di gara

DICHIARA

- Di offrire i seguenti ribassi percentuali sui costi posti a base di gara:

Base d’asta	Ribasso offerto
a) Costo unitario pasto scolastico: € 5,20;	In cifre _____ % In lettere _____ %
b) Costo unitario pasto domiciliare: € 6,50;	In cifre _____ % In lettere _____ %
c) Costo orario assistente mensa (ASM): € 19,50;	In cifre _____ % In lettere _____ %
d) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) in caso di prodotti a perdere biodegradabili e compostabili: € 0,85	In cifre _____ % In lettere _____ %
e) Incremento sul costo pasto di cui alla lett. a) (che sarà applicato al costo derivante dal relativo ribasso) in caso di utilizzo di acqua in bottiglietta da 500 ml: € 0,17	In cifre _____ % In lettere _____ %
Cui corrisponde il seguente sconto medio ponderato (valore da indicare in Sintel)	
Vedasi l’allegato file excel per il computo di detto valore	
In cifre _____ %	
In lettere _____ %	

- che i propri costi Aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sono pari a € _____ (costi diversi rispetto a quelli relativi a rischi interferenziali stimati pari a zero dalla stazione appaltante) (indicare il valore per TRE anni scolastici al netto delle opzioni solo eventuali).
- che i propri costi Aziendali per la manodopera da impiegare nella concessione sono pari a € _____ (indicare il valore per TRE anni scolastici al netto delle opzioni);
- che detto complessivo è costruito sulla base dei seguenti costi orari riferiti al personale indicato in sede di offerta tecnica (giustificazioni preventive):

Mansione/Qualifica	Sede operativa	Livello	Ore giorno	N° giorni appalto	Costo orario	Costo totale
Costo totale (detto costo deve coincidere con quello della manodopera suindicato)						
Legenda						
Mansione /Qualifica: indicare il ruolo ricoperto (es. cuoco, ASM ecc.) Sede operativa: indicare la sede di servizio (es. centro cottura, scuola primaria ecc.) Livello: indicare il livello di inquadramento, coerente con il CCNL di riferimento Ore giorno: indicare il monte ore giornaliero N° giorni appalto: indicare il numero di giorni stimati per i tre anni scolastici, ovvero per i tre anni solari per i pasti assistenziali. Far riferimento ai giorni annui previsti dall'art. 7 del capitolato, fatto salvo quanto previsto in offerta rispetto ai pasti domiciliari Costo ora: indicare il costo orario Costo totale: indicare il prodotto tra le celle ore giorno, numero giorni e costo ora <p style="text-align: center;"><u>(se necessario inserire ulteriori righe alla tabella)</u></p>						

<p>Relazione descrittiva: evidenziare le giustificazioni che legittimano gli eventuali scostamenti dalle tabelle ministeriali di riferimento</p>

- di aver preso visione ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nei documenti di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare la sottomissione dell'offerta, e che di tali circostanze ha tenuto conto nella produzione dell'offerta, la quale è pertanto stata ritenuta remunerativa;

- di non eccepire, durante l'esecuzione del contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come circostanze contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dal Capitolato;

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita di già comprovati poteri di firma)

(solo in caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituiti formalmente)

I sottoscritti, agenti in nome e per conto dei relativi operatori economici, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, con la presente

DICHIARANO DI IMPEGNARSI IRREVOCABILMENTE

in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'operatore economico come sopra individuato nella presente offerta economica, qualificato come capogruppo mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dell'/gli operatore/i economico/i mandante/i (iv).

SOTTOSCRIVONO IN SOLIDO L'OFFERTA CHE PRECEDE

in qualità di mandanti, i seguenti operatori economici:

il sottoscritto _____ in qualità di (v) _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta: _____

il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta: _____

il sottoscritto _____ in qualità di _____
dell'operatore economico: _____ cod. fiscale: _____
che partecipa al raggruppamento con una quota del: _____ %

Sottoscrive l'atto di impegno e la dichiarazione di offerta: _____

NB: Il documento dovrà essere sottoscritto digitalmente dai legali rappresentanti dei concorrenti (o persone munita da già comprovati poteri di firma)

-
- i* Completare con le parole «Raggruppamento temporaneo» oppure «Consorzio ordinario».
 - ii* Cancellare la parte che non interessa.
 - iii* Cancellare la parte che non interessa.
 - iv* Adattare a seconda che vi sia un solo mandante oppure più mandanti.
 - v* Indicare il ruolo, la carica o la figura giuridica rivestita nell'ambito del concorrente (es. titolare, legale rappresentante, procuratore, amministratore unico ecc.).



CITTA' DI ROVATO

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE
ai sensi e per gli effetti degli artt. 147-bis comma 1,
dell'art. 153 del D. Lgs. 18.08.2000, n. 267
e 183 comma 7 D.Lgs. 18/08/2000 n.267 e s.m.i.

*relativo alla determinazione n. 494 del 17 giugno 2022 avente per oggetto: **Determinazione a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica ed assistenziale a ridotto impatto ambientale – (CIG n. 9208275CE8)***

Data 17/06/2022

Il Dirigente/Funziario delegato
BRESCIANINI MILENA
(Firmato digitalmente)