



COMUNE DI RANICA
PROVINCIA DI BERGAMO



DETERMINAZIONE

SETTORE: <i>Settore 5 - Servizi alla Persona</i>	PROPOSTA N° 98
SERVIZIO: <i>Servizi Scolastici e Sportivi</i>	

DETERMINA N° 348 DEL 07/07/2021

OGGETTO:

INDIZIONE PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E SMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – DETERMINA A CONTRARRE - AFFIDAMENTO MEDIANTE IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - CODICE CIG 8822503FC7 -

FIRMATO
IL RESPONSABILE DI SETTORE
MORA LORETTA

OGGETTO:

INDIZIONE PROCEDURA DI GARA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E SMI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – DETERMINA A CONTRARRE - AFFIDAMENTO MEDIANTE IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA - CODICE CIG 8822503FC7 -

RICHIAMATA la deliberazione della Giunta Comunale nr 99 del 01/07/2021, dichiarata immediatamente esecutiva, con la quale è stato approvato il capitolato per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per il periodo 01.09.2021 fino al 31.08.2024, e ha dato mandato al responsabile del Settore Servizi alla Persona di provvedere agli adempimenti conseguenti;

RITENUTO, quindi, di indire la procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e smi, per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa per un periodo di anni tre a partire dal 01.09.2021, secondo quanto disposto dal Codice degli appalti, D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrarre, indicante il fine, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole essenziali, le modalità di scelta del contraente ammesse dalle vigenti disposizioni in materia di contratti pubblici:

- a) il fine che con il contratto si intende perseguire è quello di provvedere alla gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola primaria e scuola dell'infanzia statali di Ranica, e servizio di preparazione e distribuzione dei pasti a domicilio;
- b) l'oggetto del contratto, che avrà forma scritta, è l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica e servizio pasti a domicilio per il periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024;
- c) la scelta del contraente avverrà, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, mediante procedura aperta, attraverso la piattaforma SINTEL di Arca Regione Lombardia, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art. 95 del medesimo decreto, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, tenuto conto delle prescrizioni contenute nel disciplinare di gara, nel relativo capitolato ed in tutti gli allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, precisando che si farà luogo all'aggiudicazione ancorché pervenga una sola offerta valida;

DATO ATTO che:

- Il valore del servizio da affidare viene stimato, ai sensi dell'art. 35, comma 4, in € 860.103,00=, oltre IVA (per complessivi € 946.104,50 IVA inclusa per il periodo 01/09/2021 – 31/08/2024);
- il CIG assegnato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione è il seguente: **8822503FC7**;
- l'importo del contributo a carico dell'Ente Comune, dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai sensi Delibera numero 1377 del 21 dicembre 2016, in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021, ammonta a € 375,00=;
- l'oggetto del servizio è classificato come – 55524000-9 Servizi di mensa scolastica” ;
- il Comune di Ranica è iscritto all'Anagrafe Unica delle Stazioni Appaltanti con CODICE AUSA 0000161513 e come tale, ai sensi dell'art. 216, comma 10, così come ribadito da ANAC nelle FAQ relative al periodo transitorio, abilitato allo svolgimento in forma autonoma di procedure di acquisizione di servizi nei limiti delle soglie di cui all'art. 35, mediante utilizzo di strumenti telematici di negoziazione;

VISTO l'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016 ed in particolare:

- il comma 1, il quale fissa in 35 giorni il termine minimo per la presentazione delle offerte;
- il comma 2-bis il quale dispone che le amministrazioni aggiudicatrici possono ulteriormente ridurre di cinque giorni il termine di cui al comma 1, nel caso di presentazione di offerte per via elettronica;
- il comma 3, il quale prevede che “Le amministrazioni aggiudicatrici possono fissare un termine non inferiore a quindici giorni a decorrere dalla data di invio del bando di gara se, per ragioni di urgenza debitamente motivate dall'amministrazione aggiudicatrice, i termini stabiliti dal comma 1 non possono essere rispettati”;

VISTI gli articoli 73 e 216, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, i quali dispongono in ordine alla pubblicazione dei bandi di gara;

CONSIDERATO necessario garantire la pubblicità della gara mediante pubblicazione del bando:

- nella sezione BANDI e CONTRATTI dell'Amministrazione Trasparente presente sul sito istituzionale del Comune di Ranica: www.comune.ranica.bg.it
- all'albo pretorio on-line del Comune di Ranica;
- per estratto sulla GUCE;

RITENUTO pertanto di procedere all'avvio della procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e pasti a domicilio per il periodo decorrente dal **01/09/2021** al **31/08/2024**, approvando i seguenti documenti di gara, allegati al presente provvedimento, redatti in conformità alla normativa vigente ed idonei ad assicurare il predetto servizio secondo criteri di concorrenza e imparzialità:

- Disciplinare di gara e relativi allegati (Domanda di Partecipazione, Dichiarazioni ex art. 80 D.Lgs 50/2016, DGUE);
- Capitolato d'appalto;
- DUVRI Scuola Infanzia;
- DUVRI Scuola Secondaria di Primo Grado;
- Elenco attrezzature
- Patto d'integrità;
- Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel.

DATO ATTO che, in ottemperanza all'art. 9, comma 2, del D.L. n. 78/2009, è stato accertato che il programma dei pagamenti conseguenti all'impegno oggetto del presente atto è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

VISTI:

- lo Statuto Comunale vigente;
- il Regolamento di contabilità Comunale, ed in particolare gli artt. 25 e 36;
- l'art. 183 del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267 e s.m.i.;
- il D.Lgs. 23.06.2011, n. 118;
- la deliberazione n. 5 del 15.01.2021, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale il Consiglio Comunale ha approvato DUP 2021 – 2023 ed il bilancio di previsione finanziario 2021 –2023;
- la deliberazione n. 8 del 30.01.2020, esecutiva ai sensi di legge, con la quale la Giunta Comunale ha approvato il Piano Esecutivo di Gestione – Piano della Performance anni 2020 – 2021 – 2022, assegnando ai Responsabili di Settore di questo Comune le dotazioni finanziarie fissate nel PEG stesso;

VISTO il decreto del Sindaco n. n. 14/2019 in data 19/06/2019, con il quale il sottoscritto è stato nominato Responsabile del Settore Servizi alla Persona, con efficacia dal 19/06/2019 al 18/06/2022, fatta salva la revoca ai sensi dell'art. 14 comma 3 del C.C.N.L. EE.LL. 2016-2018, sottoscritto in data 21/05/2018;

DETERMINA

1. DI INDIRE, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, la procedura aperta in modalità telematica per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per il periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024 (**CIG: 8822503FC7**);
2. DI ATTRIBUIRE al contratto un valore presunto di €. 860.103,00= oltre IVA, per il periodo 01/09/2021 – 31/08/2023;
3. DI STABILIRE che la gara verrà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;
4. DI AVVALERSI del disposto dell'art. 60 – comma 3 – del D.Lgs. nr. 50/2016 e s.m.i. in ordine alla fissazione del termine minimo per la ricezione delle offerte, in considerazione della necessità di avviare il nuovo rapporto negoziale senza soluzione di continuità all'atto della scadenza o comunque all'atto della ripresa delle attività educative e didattiche, assicurando la regolare esecuzione del servizio;
5. DI RISERVARSI di aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua;

6. DI APPROVARE i seguenti documenti di gara che formano parte integrante e sostanziale della presente determinazione, redatti in conformità alla normativa vigente ed idonei ad assicurare il predetto Servizio secondo criteri di concorrenza e imparzialità:
 - Disciplinare di gara e relativi allegati (Domanda di Partecipazione, Dichiarazioni ex art. 80 D.Lgs 50/2016, DGUE);
 - Capitolato d'appalto;
 - DUVRI Scuola Infanzia;
 - DUVRI Scuola Secondaria di Primo Grado;
 - Patto d'integrità;
 - Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma Sintel.
7. DI DISPORRE la pubblicazione del bando di gara, ai sensi degli artt. 73 e 216, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016:
 - nella sezione BANDI e CONTRATTI dell'Amministrazione Trasparente presente sul sito istituzionale del Comune di Ranica: www.comune.ranica.bg.it
 - all'albo pretorio on-line del Comune di Ranica;
 - per estratto sulla GUCE;
8. DI IMPEGNARE altresì la somma di € 375,00= quale contributo previsto dall'articolo 1, comma 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 e della Delibera ANAC numero 1377 del 21 dicembre 2016, a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC), avente sede legale a Roma in Via Minghetti n. 10, (C.F.: n. 97584460584) imputando la spesa al CAP 4534/240 del PEG 2021/2023, annualità 2021 – cod. bilancio: 1.04.06.9.6.0;
9. DI LIQUIDARE la spesa di € 375,00= a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione, a seguito di pubblicazione nell'area riservata di apposito MAV quadrimestrale;
10. DI DARE ATTO che, ai sensi degli artt. 2 e 3 del regolamento per la ripartizione del fondo incentivi per le funzioni tecniche e l'innovazione, approvato con deliberazione della Giunta Comunale nr. 182 del 13.11.2018 – esecutiva ai sensi di legge, il fondo per le funzioni tecniche per l'appalto oggetto del presente provvedimento, calcolato sul 2% della base d'asta di € 863.919,00 (al netto di iva), è pari ad € 17.278,38 al lordo degli oneri previdenziali e assistenziali e della quota progetti innovazione tecnologica, e che la quota destinata al personale (80% di € 17.278,38) è pari a € 13.822,70 al lordo degli oneri previdenziali e assistenziali.
11. DI PRECISARE che:
 - la nomina del Direttore dell'Esecuzione, di cui all'art. 101 del D.Lgs. nr. 50/2016 e al paragrafo 10 delle Linee guida nr. 3 di ANAC, approvate con Deliberazione nr. 1096 dle 26.10.2016 e aggiornate con Deliberazione nr. 1007 del 11 ottobre 2017, verrà disposta con provvedimento dirigenziale unitamente alla costituzione del gruppo di lavoro;
 - l'incarico di Direttore dell'Esecuzione verrà conferito a soggetto diverso dal RUP così come prescritto dalle Linee Guida ANAC precitate;
12. DI DARE ATTO che il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 5 della Legge 241/1990 e ss.mm.ii e il R.U.P. del procedimento ex articolo 31 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. è la Sig.ra Mora Loretta.
13. DI DEMANDARE a proprio successivo provvedimento la nomina della Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte e l'assunzione del relativo impegno di spesa.
14. DI DISPORRE la registrazione dell'impegno contabile, da effettuarsi a cura del responsabile del servizio finanziario e tributario e da comunicarsi ai terzi interessati, all'intervento e al capitolo del P.E.G. sopraindicati.
15. DI TRASMETTERE la presente determinazione al responsabile del servizio finanziario e tributario per l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.
16. DI DARE ATTO che:
 - a) ai sensi dell'art. 151, comma 4, del T.U.E.L. 18.08.2000, n. 267, la presente determinazione sarà esecutiva con l'apposizione da parte del responsabile del servizio finanziario del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;
 - a) che alla liquidazione della spesa come sopra impegnata si provvederà ai sensi dell'art. 184 T.U. e D.Lvo 18.08.2000 n. 267, previa presentazione di regolare fattura e verifica della regolarità della fornitura effettuata;
 - b) l'esigibilità della spesa avverrà entro il 31.12.2021.

Documento firmato digitalmente



Comune di Ranica

Provincia di Bergamo

Via Gavazzeni, 1 – 24020 Ranica - ☎ 035/479011 – Fax 035/511214 e-mail: comune.ranica@pec.regione.lombardia.it

Settore Servizi alla Persona

DISCIPLINARE DI GARA

**APPALTO PER LA GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI**

Periodo 01/09/2021 al 31/08/2024

CIG: 8822503FC7

Il presente Disciplinare definisce i requisiti e le modalità di partecipazione alla gara comunitaria, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura aperta per l'appalto, ai sensi della Parte III del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., dei servizi di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole statali di Ranica (BG) e servizio pasti a domicilio, relativamente al periodo 01 Settembre 2021 al 31 agosto 2024.

Le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento del servizio sono meglio specificati nel capitolato tecnico.

In esecuzione della determinazione del Responsabile del Settore Servizi alla Persona nr. ____ del 06 luglio 2021 e ai fini di garantire un'adeguata pubblicità, la presente procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e della D.G.R. Lombardia n. IX/1530 del 06/04/2011. La Stazione appaltante utilizza il *Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia* denominato "SinTel", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.arca.regione.lombardia.it. Le ditte concorrenti dovranno inserire nella piattaforma SinTel la documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente.

L'intera procedura sarà espletata con la piattaforma telematica per l'e-Procurement di Regione Lombardia, SinTel, 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 informazioni riguardanti la Piattaforma SinTel tra cui 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 sono contenute nelle Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma SinTel. I vincoli tecnici per l'utilizzo di SinTel e, quindi, per la presentazione dell'offerta, che il concorrente deve necessariamente rispettare, sono quindi stabiliti alle Modalità Tecniche di Utilizzo della Piattaforma Sintel nonché nei manuali tecnici consultabili dal sito www.arca.regione.lombardia.it.

Anche ai sensi di quanto disposto dall'art. 2, comma 2 della Legge n. 241/1990, il termine del procedimento è fissato in 240 (duecentoquaranta) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., si avvisa che tutte le comunicazioni inerenti il procedimento di affidamento della presente gara verranno effettuate all'indirizzo di posta

elettronica certificata che il concorrente deve indicare nella documentazione di gara. La pec della Stazione appaltante è: comune.ranica@pec.regione.lombardia.it.

Parte I

INFORMAZIONI GENERALI

Art.1-Ente appaltante: Comune di Ranica (BG) (di seguito, per brevità, chiamato “Comune”) – Via Gavazzeni n. 1 – 24020 Ranica (BG) – c.f./p.iva 00330380163 – tel. 035 479019 – fax 035/511214 – pec: comune.ranica@pec.regione.lombardia.it – sito internet: www.comune.ranica.bg.it.

Art.2-Modalità di gara: procedura aperta, ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Il criterio di aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Art.3-Luoghi di esecuzione dell’appalto:

- Scuola dell’infanzia statale di Ranica (BG) – Via Sarca
- Scuola primaria statale di Ranica - Via Simone Elia nr. 4
- servizio pasti per anziani a domicilio – al domicilio degli utenti nel territorio Comunale.

Art.4-sub1)-Descrizione del servizio: L’appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

Servizio A) Scuola dell’infanzia statale

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione (presso la cucina della scuola) e somministrazione di pasti giornalieri per gli alunni e gli insegnanti della scuola dell’infanzia statale di Ranica (BG), Via Sarca.

Servizio B) Scuola statale primaria

Preparazione in un Centro Cottura del Gestore, di pasti per la scuola statale primaria di Ranica (BG), trasporto e somministrazione degli stessi nel locale mensa della scuola.

Servizio pasti a domicilio

Preparazione in un Centro Cottura del Gestore, confezionamento in monoporzione termosigillata e veicolazione al domicilio dell’utente.

Art.4-sub2)-Stima presunta dei pasti da erogare:

MEDIA DEI PASTI GIORNALIERI (presunti e non vincolanti per l’Amministrazione)			
SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	ANZIANI	TOTALE DIE
131	Lunedì 278 Martedì 39 Mercoledì 278 Giovedì 262 Venerdì 115	5	Lunedì 414 Martedì 175 Mercoledì 414 Giovedì 398 Venerdì 251
Totale die 131	Totale media settimanale 194/die	Totale die 5	Totale media settimanale 330/die

Giorni di erogazione del servizio, presunti che seguono il calendario scolastico per le scuole e solare per i pasti anziani.

Giorni di erogazione/anno	Giorni di erogazione/anno	Giorni di erogazione/anno
Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Pasti anziani
200	185	304

Calcolo del valore presunto appalto

Scuola Infanzia	131pasti/die x 200gg/anno = pasti/anno n.26.200 x 3 anni =78.600
Scuola Primaria	194pasti/die x 185gg/anno = pasti/anno n. 35.890 x 3 anni =107.670
Pasti anziani	5pasti/die x 304gg/anno = pasti/anno n.1.520 x 3 anni = 4.560

La stima presunta dei pasti, non vincolante per l'Amministrazione, da erogare per tutta la durata dell'appalto è di circa 190.830 pasti, con la seguente ripartizione:

<i>scuola dell'infanzia</i>	78.600
<i>scuola primaria</i>	107.670
<i>servizio pasti a domicilio</i>	4.560
TOTALE PASTI DEL TRIENNIO	190.830

Art.5-Categoria di servizio: Servizi di mensa scolastica (CPV: 55524000-9).

Art.6-CIG: 8822503FC7.

Art.7- Prezzi unitari a base di gara:

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto, è comprensivo di tutte le voci indicate nel capitolato e nel presente disciplinare di gara ed è stabilito in:

- **prezzo-pasto Servizio A): € 4,50= (euro quattro virgola cinquanta);**
- **prezzo-pasto Servizio B): € 4,50= (euro quattro virgola cinquanta);**
- **prezzo-pasto servizio pasti a domicilio: € 4,80= (euro quattro virgola ottanta).**

Tutti gli importi si intendono I.V.A. esclusa.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto agli importi sopra indicati.

Art.8-Importo complessivo stimato dell'appalto per il triennio:

Sulla base delle stime indicate al precedente art. 4, e dei prezzi-pasto posti a base di gara (art. 7), l'importo complessivo a base di gara dell'appalto è di € **860.103,00=** esclusa IVA, *oltre ad € 3.816,00= costo stimato per gli oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso d'asta. (art. 24, D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.)*

Art.9-Durata del contratto: l'appalto decorre **dal 01.09.2021 al 31.08.2024.**

Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunque comunicate al Gestore dal servizio comunale competente, in relazione al calendario scolastico.

La consegna dei servizi potrà essere effettuata anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, e il Gestore deve rendersi disponibile a iniziare gli stessi a seguito della trasmissione dell'atto di aggiudicazione.

Parte II

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

Art.10-Requisiti di partecipazione

Requisiti di ordine generale

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli artt. 45, 47, 48 della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dai successivi *requisiti di ordine speciale* del presente disciplinare di gara, costituiti da:

- a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016;
- b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, all'art. 62 del DPR 207/2010, nonché al presente disciplinare di gara.

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Requisiti di ordine speciale

Requisiti di idoneità professionale:

Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

Capacità economica e finanziaria:

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto dimostrare il possesso di un fatturato minimo nel triennio 2017-2018-2019, per un importo complessivo di almeno 900.000€ IVA esclusa), conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica).

Capacità tecnica e professionale:

- a) la sussistenza di tutte le autorizzazioni sanitarie prescritte per il centro di cottura e per gli altri locali e macchinari che l'impresa utilizza per l'espletamento dei servizi richiesti da questa

Amministrazione;

b) avvalersi, relativamente al Servizio B) e per tutto il periodo di durata dell'appalto, di un centro di cottura detenuto in proprietà o in uso, ubicato ad una distanza dalla sede Comunale percorribile in un tempo massimo di 30 minuti, detto centro cottura dovrà avere la capacità produttiva residua di almeno 300 pasti/die ;

c) aver gestito per conto di almeno 3 (tre) enti pubblici differenti, nel triennio 2017-2018-2019, servizi di ristorazione scolastica per almeno 24 (ventiquattro) mesi consecutivi di contratto.

Art.10-sub1)-Partecipazione dei raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici

Ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. possono partecipare alla gara i soggetti di cui al secondo comma ed in particolare i raggruppamenti temporanei di concorrenti alle condizioni che seguono.

Nel caso di forniture o servizi, per raggruppamento di tipo verticale si intende un raggruppamento di operatori economici in cui il mandatario esegue le prestazioni di servizi o di forniture indicati come principali anche in termini economici, i mandanti quelle indicate come secondarie; per raggruppamento orizzontale quello in cui gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione; le stazioni appaltanti indicano nel bando di gara la prestazione principale e quelle secondarie.

Nel caso di forniture o servizi nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta degli operatori economici raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di lavori scorporabili e, nel caso di servizi e forniture, per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario.

Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. In caso di inadempimento dell'operatore economico mandatario, è ammessa, con il consenso delle parti, la revoca del mandato collettivo speciale al fine di consentire alla stazione appaltante il pagamento diretto nei confronti degli altri operatori economici del raggruppamento.

Le disposizioni di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. trovano applicazione, in quanto compatibili, alla partecipazione alle procedure di affidamento delle aggregazioni tra gli operatori economici aderenti al contratto di rete, di cui all'art. 45, comma 2, lettera f) del medesimo D.Lgs.; questi ultimi, nel caso in cui abbiano tutti i requisiti del consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), sono ad esso equiparati ai fini della qualificazione SOA.

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della Stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La Stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.

Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione degli operatori economici riuniti, ognuno dei quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

Salvo quanto previsto dall'art. 110, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dal contratto.

Salvo quanto previsto dall'art. 110, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

Nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici:

- i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento;
- i requisiti di capacità economico-finanziaria (fatturato generale e fatturato specifico) devono essere posseduti nella misura almeno del 50% dall'operatore economico designato quale capogruppo (mandatario), mentre la parte restante deve essere posseduta dai mandanti ognuno dei quali deve almeno possederne il 10%;
- i requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al precedente art. 10 possono essere posseduti cumulativamente dagli operatori economici facenti parte del raggruppamento.

Art.10-sub2)-Sopralluogo: Costituisce requisito di partecipazione alla gara il sopralluogo presso i luoghi di esecuzione dell'appalto (centro cottura Servizio A) e refettorio servizio B), di cui al precedente art. 3, da parte del legale rappresentante o suo delegato munito di delega. Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata attestazione da inserire scansata nella documentazione amministrativa. Il concorrente dovrà contattare l'Ufficio dei Servizi alla Persona del Comune per concordare il giorno e l'orario della visita. Recapiti Ufficio tel. 035/479022 – scuola@comune.ranica.bg.it.

Art.11-Avvalimento: ai sensi e secondo le modalità e le condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. – può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In conformità a quanto stabilito all'art. 89, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre nella “*documentazione amministrativa*” gli specifici documenti richiesti per questa specifica possibilità di partecipazione.

Art.12-Termine ultimo presentazione offerte: il plico telematico contenente l'offerta deve pervenire al Comune di Ranica (BG), in formato elettronico attraverso la piattaforma SinTel, **pena esclusione dalla gara, entro le ore 12 del 06 AGOSTO 2021**

Art.13-Modalità di presentazione dell'offerta

Ogni documento relativo alla procedura deve essere presentato secondo le norme e le modalità di partecipazione sotto indicate, redatto in ogni sua parte in lingua italiana.

I soggetti interessati alla partecipazione alla gara dovranno far pervenire le offerte seguendo l'apposita procedura guidata di SinTel, di cui al manuale di utilizzo della piattaforma SinTel, che consente di predisporre tre buste telematiche:

- A) una contenente la *documentazione amministrativa*;**
- B) una contenente l'*offerta tecnica*;**
- C) una contenente l'*offerta economica*.**

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso SinTel. Il semplice caricamento (*upload*) della documentazione di offerta su SinTel non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione appaltante. L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine e successivamente alla procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento su SinTel della documentazione che compone l'offerta. Il concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti da SinTel per procedere all'invio dell'offerta. SinTel darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta.

SinTel consente di salvare la documentazione di offerta redatta dal concorrente, interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo.

Il Manuale d'uso per il Fornitore e le istruzioni presenti sulla piattaforma forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta. Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo di SinTel è possibile contattare l'Help Desk al numero verde 800.116.738.

Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre al termine indicato al precedente art. 12, anche per causa non imputabile al concorrente. Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

È in ogni caso responsabilità dei fornitori concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato da SinTel, come risultante dai log del Sistema. Il fornitore potrà presentare una nuova offerta entro il termine sopra indicato, previsto per la presentazione della medesima; questa nuova offerta sarà sostitutiva a tutti gli effetti della precedente. Non è necessario provvedere alla richiesta scritta di ritiro dell'offerta precedentemente inviata poiché SinTel automaticamente annulla l'offerta precedente (stato "sostituita") e la sostituisce con la nuova.

I concorrenti esonerano il Comune di Ranica e ARCA da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere SinTel e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura.

Saranno escluse le offerte irregolari, equivoche, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta o, comunque, inappropriate.

La Stazione appaltante si riserva facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri anomalie nel funzionamento della piattaforma o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso a SinTel o che impediscano di formulare l'offerta.

Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel presente bando di gara, nei suoi allegati e nel capitolato tecnico.

Art.13-sub1)-Contenuto busta "A- Documenti amministrativi"

Il concorrente debitamente registrato a SinTel accede con le proprie chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invio Offerta" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet <http://www.arca.regione.lombardia.it>.

Nell'apposito campo "*requisiti amministrativi*" presente sulla piattaforma SinTel, il concorrente, a pena di esclusione e salvo l'applicazione dell'istituto del soccorso istruttorio (di cui al successivo art. 16), dovrà allegare la documentazione amministrativa, consistente in un unico file formato ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente (i file dei documenti da firmare digitalmente devono essere in pdf):

- a) **domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, redatta in lingua italiana secondo l'***Allegato 1***, firmata digitalmente dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente. In caso di procuratore deve essere allegata copia semplice della procura;
- b) **dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.** sottoscritte da tutti i soggetti indicati al comma 3 del medesimo articolo, ivi inclusi i cessati dalla carica nell'anno precedente (***Allegato 3***);
- c) **garanzia a corredo dell'offerta**, firmata digitalmente dal garante, di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per un importo garantito pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ovvero € 17.202,06 (euro diciassettemila duecentodue virgola zerosei) costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa. Pena l'esclusione, la garanzia dovrà espressamente:
 - ✓ prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - ✓ prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art 1957, comma 2 del Codice Civile;
 - ✓ prevedere l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante;
 - ✓ avere durata non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
 - ✓ contenere l'impegno del garante a rinnovare la garanzia nel caso in cui alla sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

È consentito il dimezzamento della garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. In tale caso la cauzione dovrà essere corredata dalla certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

La fideiussione dovrà essere intestata alla sola capogruppo, quando il RTI sia già stato costituito (in tal caso si dovrà allegare alla documentazione amministrativa, il relativo atto). La fideiussione dovrà essere intestata a tutte le società partecipanti al raggruppamento se lo stesso non è stato ancora costituito.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e verrà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Il Comune di Ranica provvederà contestualmente alla comunicazione dell'esito di gara ai non aggiudicatari, allo svincolo della relativa cauzione provvisoria.

La cauzione di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della cauzione comporterà l'esclusione dell'offerente dalla gara.

- d) **“Disciplinare di gara” e “Capitolato tecnico” firmati digitalmente** per conoscenza ed accettazione dal legale rappresentante o titolare o procuratore dell'impresa singola, ovvero nel caso di concorrente costituito da Imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, dal legale rappresentante o titolare o procuratore di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio.
- e) **modello DGUE**, firmato digitalmente dal legale rappresentante e debitamente compilato secondo le *“Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016”* comunicate dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti pubblicate sulla Gazzetta n. 170 del 22 luglio 2016;
- f) **documentazione attestante il versamento di € 80,00= (ottanta/00) in favore dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione**, secondo le modalità, nella misura indicata ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito www.anticorruzione.it. A comprova dell'avvenuto pagamento, il concorrente dovrà allegare all'offerta, copia della ricevuta di pagamento on-line, trasmessa via posta elettronica dall'Autorità nell'ipotesi di pagamento mediante carta di credito, oppure l'originale dello scontrino rilasciato, nell'ipotesi di pagamento in uno dei punti vendita abilitati Lottomatica. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento è causa di esclusione dalla procedura di gara.
- g) **attestazione sopralluogo presso i luoghi di esecuzione dell'appalto** (centro cottura Servizio A) e refettori servizio B), da parte del legale rappresentante o dal direttore/responsabile tecnico dell'impresa munito di delega;
- h) **“PASSOE”** rilasciato dal sistema AVCPass per la verifica dei requisiti, mediante il sito internet dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- i) *(se del caso)* **copia certificazione di qualità** in corso di validità;
- j) *(se del caso)* documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;
- k) *(se del caso)* documentazioni e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria, inerenti l'istituto dell'avvalimento, da prestare con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. n. 445/2000, artt. 46 e 47.

La domanda di ammissione alla gara e la dichiarazione a corredo devono essere sottoscritte con firma digitale dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà

l'associazione o il consorzio. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte con firma digitale anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

La domanda di ammissione alla gara e la dichiarazione a corredo devono essere redatte preferibilmente in conformità al modello "Allegato 1 – Domanda di ammissione e dichiarazione a corredo della domanda e dell'offerta" che potrà essere scaricato dai siti internet www.comune.ranica.bg.it e www.arca.regionelombardia.it.

Comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara la mancata produzione: 1) della garanzia a corredo dell'offerta; 2) del versamento in favore dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

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

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

Qualora quanto dichiarato in sede di gara dal concorrente aggiudicatario non corrisponda a quanto risulta dai certificati e/o documenti prodotti e/o quanto accertato d'ufficio dalla Stazione appaltante, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione provvisoria e alle necessarie comunicazioni alle competenti autorità.

Art.13-sub 2)-Contenuto busta "B- Offerta tecnica"

Nell'apposito campo "Busta B- Offerta tecnica" presente sulla piattaforma SinTel, il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica, consistente in un unico file formato ".zip" ovvero ".rar" ovvero ".7z" ovvero equivalenti software di compressione dati, con i seguenti documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante:

- Sistema di organizzazione e gestione del servizio ;
- Fornitura gratuita di pasti giornalieri per persone meno abbienti;
- Alimenti e menù;
- Organizzazione del personale, comprensivo di: a) descrizione della composizione e dell'organizzazione logistica dello staff di servizio da impiegare nell'appalto (numero e tipologia di ciascuna figura professionale, monte ore settimanale e giornaliero di lavoro, orari di lavoro, mansioni attribuite, modalità di garanzia e continuità dello staff); b) indicazione sull'eventuale presenza del dietista nei refettori; c) CV del direttore del servizio;
- programmi di educazione alimentare ;
- certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000;
- servizio pasti a domicilio per anziani;
- servizi migliorativi (fornitura gratuita di rinfreschi; progetto recupero alimenti; proposte di rilevazione del gradimento dei consumatori; etc.)

Nel suo complesso la stesura dell'offerta tecnica dovrà essere redatta in un massimo di 30 pagine intese come cartelle editoriali standard (1.800 battute, 30 righe, 60 battute per riga); alle 30 pagine potranno essere aggiunte eventualmente, la copertina e l'indice e degli allegati (copia certificazioni di qualità, menù, diagramma di Gantt, CV del personale, attrezzature).

Tale documento dovrà essere suddiviso in paragrafi definiti, ognuno dei quali incentrato sulle voci individuate nella griglia dei criteri, attraverso cui la Commissione giudicatrice effettuerà la comparazione e la valutazione delle offerte tra i concorrenti per l'attribuzione dei relativi punteggi, come descritti nel successivo art. 14.

Art.13-sub 3)-Contenuto busta "C- Offerta economica"

Nell'apposito campo "*Busta C- Offerta economica*" presente sulla piattaforma SinTel, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà proporre la propria offerta economica, indicando il ribasso unico percentuale, da applicare ai prezzi unitari di cui all'art. 7 del presente bando.

Al termine della compilazione dell'offerta economica, SinTel genererà un documento in formato ".pdf" che dovrà essere scaricato dal fornitore sul proprio terminale – senza modificarne il nome – e quindi sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante o dal procuratore autorizzato.

Nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito o consorzio stabile di concorrenti, il file ".pdf" generato automaticamente dalla piattaforma SinTel deve essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante (o dal procuratore generale o speciale, i cui poteri dovranno essere comprovati mediante invio di copia della procura nella documentazione amministrativa) dell'impresa mandataria o del consorzio.

Nel caso di raggruppamento temporaneo da costituirsi o consorzio ordinario di concorrenti l'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o procuratore generale o speciale, come sopra indicato) di tutte le imprese raggruppante o consorziate.

Per completare l'inserimento dell'offerta economica, a pena esclusione, nell'apposita busta "Offerta economica" il concorrente dovrà inserire i seguenti documenti:

- A) **giustificazioni relative alle voci di prezzo** per le valutazioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Le giustificazioni devono essere sottoscritte con firma digitale dal legale rappresentante.
- B) **attestazione di versamento dell'imposta di bollo di € 16,00=** a mezzo F23 – codice tributo 456T. Il versamento effettuato con tale modello F23.

La dichiarazione di cui alla precedente lettera A) deve essere sottoscritta sulla base del modello denominato **Allegato 2** con firma digitale dal legale rappresentante o titolare del concorrente o suo procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in consorzio o ancora da riunirsi in ATI, la dichiarazione di cui alla precedente lettera A) di cui sopra deve essere sottoscritta con firma digitale rispettivamente dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo o del consorzio già costituiti o da ciascun concorrente che costituirà l'associazione o il consorzio. *Nel caso in cui detti documenti siano sottoscritti con firma digitale da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.*

Nella dichiarazione di cui alla precedente lettera A) dovranno inoltre essere indicati i costi relativi alla sicurezza propri interni alla ditta, specifici per la fornitura oggetto della presente procedura di gara, oltre ai costi per il personale. Tali costi rappresentano la quota di oneri derivanti dall'adozione di tutte le misure necessarie per garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Il concorrente prende atto che l'offerta sottomessa è comprensiva di tutti i costi sostenuti dalla ditta per l'esecuzione del servizio ad esclusione dell'IVA che resta a carico della Stazione appaltante.

Non sono ammesse offerte parziali, pena esclusione dalla gara.

Art.14-Modalità di valutazione dell'offerta

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., determinata da apposita Commissione giudicatrice, appositamente nominata con determinazione, dopo la data di scadenza per la presentazione delle offerte. La Commissione – formata da n. 3 componenti, di cui almeno uno

esterno all'Ente – valuterà queste ultime secondo criteri e punteggi contenuti nella griglia di seguito definita, assegnando un punteggio massimo di 100.

OFFERTA TECNICA (busta "B")	Punteggio Max 70 punti		
<p>1. SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO</p> <p>1.a - descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, piano organizzativo del trasporto in legume caldo/freddo, lavaggio e sanificazione, procedure interne per gestione rintracciabilità e allerte e gestione delle emergenze;</p> <p>1.b - distanza e certificazione di qualità di un secondo centro cottura di emergenza destinato alla preparazione dei pasti veicolati per alunni della scuola infanzia, primaria e per anziani e al quale ricorrere per pasti caldi sostitutivi in caso di emergenza;</p>	<p>Sub.</p> <p>Fino a 2</p> <p>Fino a 2</p> <p>Sub.</p>	<p></p> <p>Q</p> <p>Q</p> <p></p>	<p>Totale</p> <p>Fino a 4</p> <p>Totale</p>
<p>2. FORNITURA GRATUITA DI PASTI GIORNALIERI PER PERSONE MENO ABBIENTI</p>			<p>Fino a 3</p>
<p>2.a - fornitura fino a 5 pasti giornalieri gratuiti (nominativi indicati dall'A.C.) per ciascun ordine di scuola</p>	<p>Punti 2</p>	<p>T</p>	
<p>2.b - fornitura fino a 10 pasti giornalieri gratuiti (nominativi indicati dall'A.C.) per ciascuno ordine di scuola</p>	<p>Punti 3</p>	<p>T</p>	
<p>3. ALIMENTI E MENU'</p>			<p>Fino a 10</p>
<p>3.a - La ditta concorrente dovrà produrre un documento che elenchi tutti i prodotti alimentari utilizzati che siano certificati come prodotti biologici tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione di origine protetta. Saranno valorizzati, in ragione della tipologia e della frequenza di somministrazione, progetti che prevedono l'approvvigionamento con alimenti a chilometro zero, prodotti locali a filiera corta, DOP e IGP, prodotti del commercio equo e solidale. Verrà dato un punto per la somministrazione di detti prodotti per ciascuna delle seguenti categorie: a) frutta, b) verdura, c) legumi, d) uova, e) pasta, f) riso g) pane.</p>		<p>T</p>	
<p>4. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</p>			<p>Fino a 22</p>
<p>Il concorrente dovrà: descrivere la composizione, l'organizzazione lavorativa, le mansioni e</p>			

la formazione dello staff di servizio da impiegare nell'appalto, indicando:			
4.a) rapporto tra personale da impiegare nei servizi e pasti erogati	Fino a 2	Q	
4.b) numero e tipologia di ciascuna figura professionale	Fino a 3	Q	
4.c) monte ore settimanale e giornaliero di lavoro	Fino a 5	Q	
4.d) orari di lavoro	Fino a 2	Q	
4.e) mansioni attribuite	Fino a 2	Q	
4.f) modalità di gestione emergenze e assenze del personale	Fino a 3	Q	
4.g) piano di formazione ed aggiornamento del personale.	Fino a 3	Q	
4.h) presenza della dietista nei refettori (indicare la frequenza e ore)	Fino a 1	Q	
4.i) Esperienza del direttore superiore a 5 anni	Punti 1	T	
5. PROGRAMMI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE Il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare e ambientale, rivolto agli alunni, ai genitori e ai docenti. Il programma potrà prevedere anche visite didattiche. Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte. Somministrazione di Menù a tema.		Q	Fino a 8
	Sub.		Totale
6. SISTEMA DI CONTROLLO Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000			Fino a 4
	Punti 2	T	
	Punti 2	T	
7. SERVIZIO PASTI A DOMICILIO Descrizione dettagliata dell'organizzazione del servizio e fornitura in noleggio gratuito del forno a microonde (solo per i richiedenti)		Q	Fino a 4
8. SERVIZI MIGLIORATIVI I servizi migliorativi potranno riguardare: 8.a) fornitura gratuita di rinfreschi e merende, esplicitando tipologie e quantità annue 8.b) progetto recupero alimenti (secondo legge Gadda) 8.c) proposte di rilevazione del gradimento dei consumatori 8.d) inserimento presso le proprie realtà lavorative di persone disabili e/o che vivono situazioni di difficoltà (Progetti Mirati di Territorio – Progetti socio-occupazionali), il concorrente dovrà descrivere il proprio progetto di inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati.			Fino a 15
	Punti 1	T	
	Fino a 3	Q	
	Fino a 1	Q	
	Fino a 1	Q	

<p>8.e) forniture attrezzature dedicate al servizio ad integrazione di quelle in dotazione ai locali cucina-refettorio, in ragione del miglioramento del servizio, fatto salvo le forniture di materiali già prevista dal capitolato</p>	Fino a 4	Q	
<p>8.f) Ulteriori migliorie offerte all'Amministrazione Comunale;</p> <p>Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente (anche se concordata con l'Amministrazione), a completo carico del concorrente/Gestore, sia dal punto di vista economico che organizzativo, e descritta nei minimi particolari.</p>	Fino a 5	Q	
			Totale 70

Legenda : Q = qualitativo, T = Tabellare

Per i parametri sopra indicati il punteggio assegnato sarà ottenuto moltiplicando il punteggio massimo attribuibile all'elemento o requisito medesimo, per un coefficiente compreso tra 0 e 1, a secondo dei seguenti giudizi:

coefficiente 1,00 = ottimo

coefficiente 0,75 = buono

coefficiente 0,50 = discreto

coefficiente 0,25 = sufficiente

coefficiente 0,00 = insufficiente

Il coefficiente applicato è determinato dalla media aritmetica dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Il punteggio complessivo verrà ottenuto dalla somma di tutti i punteggi ottenuti per ogni singolo elemento o requisito, come sopra determinato.

Il concorrente che ha formulato una *Offerta tecnica* che, seppur ammissibile dal punto di vista formale, non riporti un punteggio complessivo di almeno 40/70 (quaranta settantesimi) non sarà ritenuto idoneo e lo stesso non potrà partecipare alla fase successiva (apertura busta "C- *Offerta economica*").

OFFERTA ECONOMICA (busta "C")	Punteggio Max 30 punti
--------------------------------------	-----------------------------------

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo la seguente formula:

$$PE = 30 * (So / Smax)$$

dove:

So = Percentuale di sconto offerta dal singolo concorrente;

30 = Punteggio economico massimo assegnabile;

Smax = Percentuale di sconto più alta offerta in gara

I prezzi offerti mediante l'applicazione del ribasso unico di gara, dovranno considerarsi comprensivi di tutti i costi, nessuno escluso, oltre IVA, per i servizi indicati nel capitolato tecnico.

I prezzi stabiliti dall'impresa concorrente in sede di gara, in base a calcoli di propria convenienza e sulla base di tutte le circostanze generali dell'appalto, saranno a completo rischio della impresa restando ogni prezzo unitario fisso e invariabile, senza che l'impresa stessa possa avanzare pretesa

alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

La somma dei punteggi attribuiti (calcolati con approssimazione alla seconda cifra decimale), come sopra indicati, determinerà la graduatoria finale, con aggiudicazione a favore dell'impresa che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché essa sia ritenuta valida e congruente con l'interesse pubblico.

Parte III

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Art.15-Modalità di svolgimento della gara

La gara avrà il seguente svolgimento:

- 1) In prima seduta pubblica, fissata per le **ore 14.00 del giorno di 09 AGOSTO 2021**, il Responsabile Unico del Procedimento, coadiuvato dal personale della Stazione appaltante, procederà:
 - a) al controllo formale delle offerte telematiche pervenute;
 - b) all'apertura delle buste A), contenenti la documentazione amministrativa.
 - c) all'ammissione/esclusione delle società dalla fase di valutazione della documentazione amministrativa, provvedendo all'applicazione dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) ove ricorresse la necessità;
 - d) alla verifica della presenza ed al download, per gli operatori economici ammessi al prosieguo di gara, delle buste telematiche contenenti l'offerta tecnica;
 - e) a prendere atto del relativo contenuto per verificare l'effettiva presenza dei documenti richiesti negli atti di gara.
- 2) La seduta verrà tolta e le offerte tecniche saranno trasmesse alla Commissione giudicatrice che procederà in seduta riservata, per ogni operatore economico, all'apertura di ogni singolo file e alla sua completa valutazione in una o più sedute riservate, attribuendo i relativi punteggi previsti dal presente bando di gara. La Commissione, nel rispetto del principio di *par condicio* tra tutti i concorrenti, potrà richiedere, fissando un termine perentorio per la consegna chiarimenti e precisazioni in merito ai documenti ed alle dichiarazioni presentati in offerta tecnica. Il mancato ottemperamento alla richiesta di chiarimento e/o precisazione comporterà, se del caso, l'esclusione dalla procedura di gara.
- 3) In seconda seduta pubblica (previa convocazione mediante la funzionalità della piattaforma "Comunicazioni della procedura" agli operatori economici che hanno presentato un'offerta) la Commissione giudicatrice procederà:
 - a) alla lettura del verbale di seduta/e riservata/e dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica dalla Commissione giudicatrice;
 - b) all'apertura delle buste C), contenenti l'offerta economica con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi.

La stessa procederà infine a formulare la graduatoria finale sulla base della somma dei punteggi assegnati per l'offerta tecnica e per l'offerta economica e a formulare proposta di aggiudicazione della appalto al concorrente con il maggiore punteggio complessivo.

All'apertura delle offerte potrà partecipare un rappresentante per soggetto concorrente o raggruppamento temporaneo d'operatore economico o consorzio.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di:

- in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;
- procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultato vincitore, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

A chiusura della seduta pubblica la preposta Commissione trasmetterà i relativi verbali di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa al competente responsabile di area per i seguiti di competenza.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per il concorrente aggiudicatario.

Il contratto verrà sottoscritto in forma pubblica amministrativa le spese sono a carico dell'aggiudicatario.

Prima della stipulazione del contratto, il concorrente aggiudicatario sarà tenuto a presentare tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti indicati nelle dichiarazioni temporaneamente sostitutive rese in sede di gara, nonché la documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e l'avvenuta stipula delle polizze assicurative previste nel capitolato tecnico.

La documentazione in questione andrà presentata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, entro il termine indicato nella comunicazione a cura del Comune.

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

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

Salvo valida giustificazione, nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente tutti gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o li esegua in modo irregolare e/o incompleto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, oltre alla decadenza dell'aggiudicazione della appalto al soggetto inadempiente ed all'incameramento della cauzione provvisoria, salva ed impregiudicata la facoltà del Comune di richiedere i maggiori danni, sorge a favore di quest'ultima il diritto di assegnare la appalto al soggetto che segue in graduatoria. Sono in ogni caso a carico del soggetto inadempiente le maggiori spese sostenute dalla Stazione appaltante. L'esecuzione in danno non esime la ditta da eventuali responsabilità civili.

Art.16-Soccorso istruttorio

Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il Responsabile Unico del Procedimento procederà a:

- 1) assegnare il termine per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione dalla procedura di gara;
- 2) sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra, per l'apertura delle offerte tecniche ed economiche.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. n. 445/2000 e dell'art. 80, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

Art.17-Offerte anormalmente basse

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della Stazione appaltante, spiegazioni a sostegno di quanto dichiarato in offerta tecnica e sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte, se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Le spiegazioni possono, in particolare, riferirsi a:

- a) l'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
- b) le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
- c) l'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente.

La Stazione appaltante richiederà assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, ed escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi sopra indicati o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- b) non rispetta gli obblighi di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture;
- d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'art. 23, comma 16, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'art. 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anomala.

Art.18-Modalità di verifica dei requisiti

La Stazione appaltante potrà richiedere all'aggiudicatario ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., a comprova dei requisiti indicati all'art. 10 del presente disciplinare, autocertificati in sede di gara, la seguente documentazione:

***Per i requisiti di capacità economica e finanziaria:**

- Presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio del triennio 2017-2018-2019;

***Per i requisiti di capacità tecnica e professionale:**

- Attestazione dei tre enti pubblici differenti per servizi di ristorazione scolastica nel triennio 2017-2018-2019 per almeno 24 mesi consecutivi, attestante la corretta esecuzione e buon esito del servizio.

Art.19-Cause di esclusione dalla procedura di gara

Costituiscono cause di esclusione:

- a) mancato adempimento alle prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e da altre disposizioni di legge vigenti;
- b) la presentazione di offerte pari o in aumento, incomplete, irregolari, equivoche, difformi, parziali, con varianti e/o condizionate;
- c) il difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali.

Art.20-Soggetti ammessi all'apertura delle offerte

Possono presenziare all'apertura delle offerte, nelle sedute pubbliche, i titolari e/o legali rappresentanti delle ditte concorrenti, ovvero persone munite di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. Prima dell'ammissione nella sala riunioni del Comune, ai soggetti sopra nominati, sarà chiesto di esibire i documenti comprovanti la loro identità e il potere di rappresentanza. I soggetti che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto dell'offerente non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni.

Parte IV ALTRE INFORMAZIONI

Art.21-Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questa appalto, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti e le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - collaboratori, professionisti, consulenti che prestino attività di consulenza ed assistenza al Comune in ordine al procedimento di gara;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge n. 241/1990 e successive mod. ed integrazioni;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Ranica, quale ente appaltante.

Art.22-Richiesta di informazioni e chiarimenti

Per eventuali richieste di informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del presente documento, del capitolato tecnico e degli altri documenti di gara, i concorrenti possono trasmettere tali comunicazioni di richiesta, in lingua italiana, alla Stazione appaltante per mezzo della funzione "*Comunicazioni della procedura*" presente sulla piattaforma SinTel, entro il perentorio termine del giorno di 30 luglio 2021.

Si precisa che verranno considerati validi, per cui verrà data risposta, unicamente ai chiarimenti ricevuti tramite il canale presente su SinTel "*Comunicazioni della procedura*"; in caso di mancato rispetto delle predette condizioni, ovvero in caso di non corretto invio delle richieste di chiarimento, la Stazione appaltante non sarà ritenuta responsabile della mancata risposta agli stessi.

Nei casi di comprovato malfunzionamento e/o indisponibilità prolungata del Sistema, la Stazione appaltante si riserva di ricevere le richieste di informazioni e chiarimenti anche solo a mezzo email. Le risposte ai chiarimenti saranno pubblicate in formato elettronico, firmato digitalmente, sul sito internet del Comune di Ranica e su SinTel.

Eventuali rettifiche ai documenti di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Art.23-Pubblicazione del bando

Il presente bando di gara viene pubblicato sui siti internet del Comune di Ranica (BG) (www.comune.ranica.bg.it), di ARCA (www.arca.regione.lombardia.it), del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, dell'Osservatorio Contratti Pubblici di Regione Lombardia.

Il Responsabile del Settore
Servizi alla Persona
Loretta Mora
Documento firmato digitalmente

Allegati:

- * *Allegato 1:* Domanda di ammissione e dichiarazione a corredo della domanda e dell'offerta.
- * *Allegato 2:* Giustificativi dell'offerta economica.
- * *Allegato 3:* Dichiarazione sostitutiva di certificazione e atto di notorietà di cui al comma 3, dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (art. 46 e 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445).
- * *Modello DGUE*
- * *Capitolato tecnico*

ALLEGATO 1

Spett.le
Comune di Ranica
Via Gavazzeni, 1
24020 – Ranica (Bg)

**APPLATO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
PASTI A DOMICILIO**

Periodo 01/09/2021 – 31/08/2024

CIG: 8822503FC7

**DOMANDA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE A CORREDO DELLA DOMANDA E
DELL'OFFERTA**

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ il _____, residente
a _____ in Via _____ n. _____,
nella sua qualità di _____ della Ditta (Impresa, società, Cooperativa,
facente capo al Consorzio, raggruppamento temporaneo d'impresa _____)

_____ con sede legale in _____ in Via _____ n. _____,
C.F. _____ – P.IVA _____ – tel. _____
– fax _____ – e.mail _____
– pec _____,

in nome e per conto dell'impresa come sopra rappresentata, avendone i pieni poteri, con la presente,

CHIEDE

di partecipare alla gara in epigrafe:

come **impresa singola**

oppure

come **capogruppo** di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio di tipo:

[] orizzontale [] verticale [] misto

(barrare l'ipotesi di interesse)

o già costituita/o fra le seguenti imprese:

o da costituirsi fra le seguenti imprese:

oppure

come **mandante** di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio di tipo:

[] orizzontale [] verticale [] misto

(barrare l'ipotesi di interesse)

o già costituita/o fra le seguenti imprese:

o da costituirsi fra le seguenti imprese:

Il/La sottoscritto/a
inoltre, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i. consapevole delle
sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 e s.m.i., per le ipotesi di falsità
in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1. di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016. Le dichiarazioni di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 di cui al modello allegato dovranno essere sottoscritte da tutti i soggetti ivi indicati (si veda l'Allegato 3);
2. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999 n. 68;
3. di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
4. di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n.), l'INAIL (matricola n.) e di essere in regola con i relativi versamenti;
5. che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di: per le seguenti attività:
.....
e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti:
 - numero di iscrizione
 - data di iscrizione
 - durata della ditta/data termine
 - forma giuridica
 - codice fiscale
 - partita IVA
 - codice attività
 - categoria [] micro impresa [] piccola impresa [] media impresa [] grande impresa
 - titolari se trattasi di impresa individuale, soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, amministratori muniti di potere di rappresentanza, socio unico persona fisica, socio di maggioranza in caso di società con

meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio, direttori tecnici, compresi eventuali procuratori generali o speciali titolari di potere di rappresentanza ed institori (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e il luogo di residenza e la qualifica):

.....
.....

6. (per le società cooperative, in alternativa a presentazione di apposita certificazione) Che l'impresa è iscritta nell'apposito Registro prefettizio (indicare estremi completi);
7. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato tecnico e disciplinare di gara e nei suoi allegati, regolanti il servizio di cui trattasi;
8. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri, compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza, in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni, nonché di tutti gli oneri a carico dell'aggiudicatario previsti nel capitolato tecnico;
9. relativamente al presente appalto di eleggere domicilio in (...) via n. ... cap fax e-mail pec, e ai fini delle comunicazioni relative al presente appalto, di accettare che ogni comunicazione venga trasmessa al seguente indirizzo di posta certificata
10. di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di appalto, 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, allegando in quest'ultimo caso la documentazione a comprova che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;
11. di attestare che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è quello di:
12. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, il soggetto concorrente verrà escluso dalla procedura di gara, o, se già aggiudicatario, decadrà dall'aggiudicazione medesima; inoltre qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dal Comune ai sensi dell'art. 1456 del codice civile;
13. di avere una sede operativa ubicata nel territorio del Comune di in via n.;
14. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
15. di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie prescritte per il centro di cottura e per gli altri locali e macchinari che l'impresa utilizza per l'espletamento dei servizi richiesti da questa Amministrazione. I concorrenti dovranno indicarne gli estremi: _____

16. di avvalersi, relativamente al Servizio B) e per tutto il periodo di durata dell'appalto, di un centro di cottura della distanza percorribile in un tempo non superiore a 30 minuti dalla sede Comunale (la rilevazione sarà fatta dal sito: google maps. I concorrenti dovranno indicare l'esatta ubicazione del centro (comune, indirizzo e numero civico): _____

17. di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria della cucina o centro di cottura in cui

verranno prodotti i pasti, o aver presentato DIAP presso i competenti uffici comunali ai sensi della DGR 3 dicembre 2008, n. 8/8547 “*Semplificazione amministrativa in attuazione della legge regionale 2 febbraio 2007 n. 1, art. 5 – Semplificazione di procedimenti per l’avvio di attività economiche – 3° provvedimento*”. I concorrenti dovranno indicarne gli estremi: _____

18. di essere in possesso del manuale di autocontrollo redatto ai sensi del Regolamento CE n.852/2004;

19. di aver gestito per conto di almeno 3 (tre) enti pubblici differenti, nel triennio 2017-2018-2019, servizi di ristorazione scolastica per almeno 24 (ventiquattro) mesi consecutivi di contratto. I concorrenti dovranno elencare i servizi svolti, con indicazione di importi, date e nomi dei destinatari:

<i>n.</i>	<i>committente</i>	<i>descrizione appalto</i>	<i>periodo</i>
1			
2			
3			
4			
...			

20. di aver fatturato nel triennio 2017-2018-2019 almeno € 900.000,00=, IVA esclusa, nel settore specifico (servizi di ristorazione scolastica). I concorrenti dovranno elencare i servizi svolti, con indicazione di importi, date e nomi dei destinatari:

<i>n.</i>	<i>committente</i>	<i>descrizione appalto</i>	<i>periodo</i>	<i>importo (IVA esclusa)</i>
1				
2				
3				
4				
...				

21. di essere / non essere in possesso di una certificazione del proprio sistema di gestione della qualità (SGQ), di conformità alla norma EN ISO 9001:2015 avente ad oggetto il servizio ricompreso nell’appalto (servizio di ristorazione scolastica), rilasciata da un ente di certificazione accreditato SINCERT o da altro ente di accreditamento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimento SGQ, ai sensi dell’art. 87 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., (*se del caso*) allegando copia della certificazione richiesta in corso di validità;

22. di assumere, qualora aggiudicatario del servizio, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., pena la risoluzione del contratto. A tal fine l’impresa aggiudicataria comunicherà al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del succitato art. 3 entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

23. di conoscere ed impegnarsi a rispettare il patto per l’integrità del Comune di Ranica approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 57 del 14.04.2017.

Luogo e data

Il Legale Rappresentante
(apporre firma digitale)

Allegati:

- ✓ dichiarazioni di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 (*Allegato 3*);
- ✓ garanzia a corredo dell'offerta, firmata digitalmente dal garante;
- ✓ “Disciplinare di gara” e “Capitolato tecnico” firmati digitalmente;
- ✓ modello DGUE, debitamente compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante;
- ✓ documentazione attestante il versamento di € 80,00= in favore dell'ANAC;
- ✓ attestazione sopralluogo presso i luoghi di esecuzione dell'appalto;
- ✓ “PASSOE” rilasciato dal sistema AVCpass dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- ✓ (*se del caso*) copia certificazione di qualità in corso di validità;
- ✓ (*se del caso*) documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;
- ✓ (*se del caso*) documentazioni e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria, inerenti l'istituto dell'avvalimento, da prestare con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. n. 445/2000, artt. 46 e 47.

N.B.: Il documento dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante.

ALLEGATO 2

Spett.le
Comune di Ranica
Via Gavazzeni, 1
24020 – Ranica (BG)

**APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI
A DOMICILIO**

Periodo 01/9/2021 al 31/08/2024

CIG: 8822503FC7

GIUSTIFICATIVI DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ il _____, residente
a _____ in Via _____ n. _____,
nella sua qualità di _____ della Ditta (Impresa, società, Cooperativa,
facente capo al Consorzio, raggruppamento temporaneo d'impresa _____)

_____ con sede legale in _____ in Via _____ n. _____,
C.F. _____ – P.IVA _____ – tel. _____
– fax _____ – e.mail _____
– pec _____,
in nome e per conto dell'impresa come sopra rappresentata, avendone i pieni poteri, con la presente,

ATTESTA che

**I costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza
sui luoghi di lavoro (art. 95 comma 10 D.Lgs. n. 50/2016) sono pari ad Euro**
.....

**I costi della manodopera di cui all'art. 97 comma 5 lettera d) ed all'art. 23 del D.Lgs. n.
50/2016, tenuto conto dei minimi salariali retribuiti indicati nelle apposite tabelle, sono pari
ad Euro**

ALLEGA

le giustificazioni relative alle voci di **prezzo-pasto** che concorrono a formare il costo del servizio, dichiarando e allegando le dichiarazioni relativamente al prezzo offerto in base ai fattori di costo di seguito indicati:

<i>fattore di costo</i>	<i>Servizio A)</i>		<i>Servizio B)</i>		<i>Servizio pasti a domicilio</i>	
	<i>valore € (cifre) al netto dell'IVA</i>	<i>% di incidenza sul totale</i>	<i>valore € (cifre) al netto dell'IVA</i>	<i>% di incidenza sul totale</i>	<i>valore € (cifre) al netto dell'IVA</i>	<i>% di incidenza sul totale</i>
Personale						
Derrate alimentari						
Costi sicurezza						
Attrezzature e arredi						
Materiali di consumo (detersivi, tovaglioli, ecc.)						
Manutenzione locali						
Trasporto pasti						
Costi generali						
Utile d'impresa						
Altre spese (con indicazioni della tipologia)						

Luogo e data

Il Legale Rappresentante
(apporre firma digitale)

N.B.:

* Nel caso di consorzi o ATI non ancora costituiti l'offerta dovrà essere sottoscritta con firma digitale dai titolari o legali rappresentanti di tutte le

imprese che costituiranno i raggruppamenti od i consorzi.

ALLEGATO 3

Spett.le
COMUNE DI RANICA
Via Gavazzeni, 1
24020 – Ranica (Bg)

**APPALTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E
PASTI A DOMICILIO**

Periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024

CIG: 8822503FC7

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E ATTO DI NOTORIETÀ

(art. 46 e 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445)

da compilare e sottoscrivere a cura di ciascuno dei seguenti soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 ovvero:

- se si tratta di impresa individuale: dal titolare e dal direttore tecnico;*
- se si tratta di società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;*
- se si tratta di società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;*
- se si tratta di altro tipo di società o consorzio: dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, dal direttore e dall'organismo di vigilanza e dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.*

Le dichiarazioni vanno prodotte anche per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la lettera di invito a gara.

Il/La sottoscritto/a _____,

nato/a a _____ il _____, residente

a _____ in Via _____ n. _____,

nella sua qualità di _____ della Ditta (Impresa, società, Cooperativa,

facente capo al Consorzio, raggruppamento temporaneo d'impresa _____)

con sede legale in _____ in Via _____ n. _____,

C.F. _____ – P.IVA _____ – tel. _____

– fax _____ – e.mail _____

– pec _____,

sotto la propria responsabilità, consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

di non trovarsi nei motivi di esclusione di cui all'art. 80, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e, più precisamente:

1. la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:
 - 1.1. delitti, consumati o tentati, di cui agli artt. 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto art. 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'art. 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'art. 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'art. 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'art. 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - 1.2. delitti, consumati o tentati, di cui agli artt. 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'art. 2635 del codice civile;
 - 1.3. frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - 1.4. 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;
 - 1.5. delitti di cui agli artt. 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'art. 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - 1.6. sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - 1.7. ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
2. sussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.

Luogo e data

Firma (1)

(firma leggibile per esteso)

- (1) Ai sensi del D.P.R. 445/2000 l'autentica della firma avviene **allegando fotocopia della carta di identità del sottoscrittore in corso di validità.**

ALLEGATO

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

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

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome:	[COMUNE DI RANICA]
Codice fiscale	[00330380163]
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER IL PERIODO DAL 01/09/2021 AL 31/08/2024]
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG	[8822503FC7]
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[]

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

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

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

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

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

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

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL 07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

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

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

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

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

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

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

<p>se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾:</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>

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

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

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

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

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

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

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[]Si []No
In caso affermativo: Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):	
1.	Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾
2.	Corruzione ⁽¹³⁾
3.	Frode ⁽¹⁴⁾ ;
4.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾ ;
5.	Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾ ;
6.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁷⁾
CODICE	
7.	Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁹⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹³⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹⁴⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁵⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁷⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <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:	
- hanno risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <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"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
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:	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi		

⁽²⁰⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

<p>obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]</p>	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²²⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <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>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ? 	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p>

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²²⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²³⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

<p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d): - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <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>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>

⁽²⁴⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

⁽²⁵⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

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"/> Sì <input type="checkbox"/> No
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] (26)
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f); 2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g); 3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)? In caso affermativo : - 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 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p>	<p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁷⁾</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

⁽²⁷⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁹⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari ⁽³⁰⁾ specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y ⁽³¹⁾, e valore) [.....], [.....] ⁽³²⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p>	<p>[.....]</p>

⁽²⁸⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽²⁹⁾ Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL 07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[] Si [] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in</p>									

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

<p>possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]</p>
<p>9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;</p> <p>se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) Per gli appalti pubblici di forniture:</p> <p>L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei</p>	<p>[.....]</p>

⁽³⁷⁾ Si noti che se l'operatore economico **ha** deciso di subappaltare una quota dell'appalto **e** fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

documenti di gara, l'operatore economico dichiara che: Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità , compresa l'accessibilità per le persone con disabilità? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [.....][.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale ? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[] Si [] No [.....][.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE Settore 5 - Servizi alla Persona - NR. 98 DEL
07/07/2021 - RESPONSABILE: Mora Loretta

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽³⁸⁾, indicare per ciascun documento:</p>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No ⁽³⁹⁾</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]⁽⁴⁰⁾</p>

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽⁴²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



Comune di Ranica

Provincia di Bergamo

Via Gavazzeni, 1 – 24020 Ranica - ☎ 035/479022 – Fax 035/511214 e-mail:
comune.ranica@pec.regione.lombardia.it@comune.ranica.bg.it

Settore Servizi alla Persona

<p style="text-align: center;">CAPITOLATO D'APPALTO per i servizi di REFEZIONE SCOLASTICA e PASTI A DOMICILIO PERIODO 01 SETTEMBRE 2021 – 31 AGOSTO 2024</p>
--

TITOLO I

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il Servizio relativo alla preparazione e alla somministrazione dei pasti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, ivi compresi quelli somministrati ai docenti e adulti aventi diritto, nonché il servizio fornitura pasti a domicilio per anziani.

Di seguito l'Ente Appaltante verrà indicata "Amministrazione" e l'Aggiudicatario verrà indicato "Gestore".

Servizio Scuola Infanzia Statale

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione (presso la cucina della scuola) e somministrazione dei pasti giornalieri per gli alunni e gli insegnanti della scuola dell'infanzia statale, sita in Ranica (BG) alla via Sarca nr. 1/5.

Servizio Scuola Primaria

Il Gestore dovrà mettere a disposizione del Comune di Ranica un centro cottura di sua proprietà o posto in uso, per tutto il periodo dell'appalto, per la preparazione di pasti per la scuola statale primaria di Ranica (BG). Il Gestore dovrà inoltre provvedere al trasporto e somministrazione degli stessi, nei locali refettorio situati nella scuola statale secondaria di primo grado, sita in Ranica via Simone Elia 6, dove consumano i pasti i bambini della scuola primaria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere il servizio agli studenti della scuola secondaria di I grado. In tal caso, il prezzo concordato in fase di gara, sarà lo stesso che per la scuola infanzia e primaria e saranno concordati con il Gestore le modalità operative per la gestione del servizio.

L'Amministrazione fa proprie le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (29 aprile 2010) e le linee guida della Regione Lombardia (01 agosto 2002), e fa obbligo al Gestore il pieno rispetto dei documenti su citati.

ART. 2 – NUMERO DI PASTI e GIORNI DI FORNITURA

Di seguito si indica il numero di pasti, che ha solo valore indicativo e non vincolante per l'Amministrazione; il numero può variare in aumento o decremento senza che il Gestore possa avanzare alcuna pretesa.

I pasti saranno prodotti seguendo il calendario scolastico annuale, mentre per gli anziani il servizio sarà offerto per tutti i giorni dell'anno solare ad esclusione delle feste infrasettimanali.

Il numero degli iscritti al servizio refezione scolastica, dell'anno scolastico 2020/2021, risultano essere gli utenti riportati nella tabella sottostante, si precisa che tali dati sono indicativi e non costituiscono vincolo per l'Amministrazione.

MEDIA DEI PASTI GIORNALIERI (presunti e non vincolanti per l'Amministrazione)			
SCUOLA INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	ANZIANI	TOTALE DIE
131	Lunedì 278 Martedì 39 Mercoledì 278 Giovedì 262 Venerdì 115	5	Lunedì 414 Martedì 175 Mercoledì 414 Giovedì 398 Venerdì 251
Totale die 131	Totale media settimanale 194/die	Totale die 5	Totale media settimanale 330/die

Di seguito si indicano i giorni di erogazione del servizio che sono presunti e riguardano il calendario scolastico per le scuole e solare per i pasti anziani.

Giorni di erogazione/anno	Giorni di erogazione/anno	Giorni di erogazione/anno
Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Pasti anziani
200	185	304

Calcolo del valore presunto appalto

Scuola Infanzia	$131\text{pasti/die} \times 200\text{gg/anno} = \text{pasti/anno n.} 26.200 \times 3 \text{ anni} = 78.600$
Scuola Primaria	$194\text{pasti/die} \times 185\text{gg/anno} = \text{pasti/anno n.} 35.890 \times 3 \text{ anni} = 107.670$
Pasti anziani	$5\text{pasti/die} \times 304\text{gg/anno} = \text{pasti/anno n.} 1.520 \times 3 \text{ anni} = 4.560$

La stima presunta dei pasti, non vincolante per l'Amministrazione, da erogare per tutta la durata dell'appalto è di circa 190.830 pasti, con la seguente ripartizione:

<i>scuola dell'infanzia</i>	78.600
<i>scuola primaria</i>	107.670
<i>servizio pasti a domicilio</i>	4.560
TOTALE PASTI DEL TRIENNIO	190.830

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci indicate nel presente capitolato, è stabilito in:

- €. 4,50 iva esclusa per i pasti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria;

- € 4,80 iva esclusa per i pasti a domicilio;

L'importo complessivo stimato dell'appalto triennale presunto, è di circa **€.860.103,00 IVA esclusa, oltre ad €. 3.816,00 costo stimato per gli oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso d'asta.** (art. 24, D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.)

ART.3 - ONERI A CARICO DEL GESTORE

Servizio A: servizio per la Scuola dell'Infanzia Statale

Compete al Gestore

1. provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, dell'acqua naturale (derivante da impianto di depurazione) e di tutti i prodotti necessari per la produzione dei pasti, nonché dei prodotti necessari per pulizia e ripristino giornaliero delle attrezzature varie utilizzate;
2. Acquisto e controllo qualità delle materie prime;
3. La preparazione, il confezionamento del pasto presso la cucina Comunale, posta all'interno della scuola dell'Infanzia, a tal proposito il Gestore dovrà utilizzare proprio personale con adeguata e comprovata professionalità ed in numero appropriato al numero degli utenti da servire con un rapporto personale/utente non inferiore a 1/50 per la preparazione e 1/40 per la somministrazione.
4. La somministrazione dei pasti presso il refettorio della scuola dell'Infanzia.
5. Il Gestore dovrà operare nel rispetto delle linee guida approvate dall'ATS di Bergamo e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti reperibile sul sito web: www.ats-bg.it, che ancorché non materialmente allegato, costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
6. Disponibilità, su richiesta dell'Amministrazione, ad anticipare il consumo della frutta di fine pasto a metà mattina consegnata lavata nelle classi, tagliata in spicchi per i frutti difficili da sbucciare a mani nude (es. arance), sbucciata e tagliata a spicchi/pezzi per la scuola dell'infanzia.
7. La predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino – dopo i pasti – dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti; il lavaggio e il riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti;
8. Integrare, qualora fossero insufficienti, le stoviglie (piatti e posate, bicchieri e caraffe) messe a disposizione dall'Amministrazione e provvedere al loro lavaggio. I piatti dovranno essere in ceramica o melamina, le posate in acciaio inox e i bicchieri e le caraffe in polycarbonato.
9. Ogni singolo posto tavola dovrà essere apparecchiato con una tovaglietta, un tovagliolo, un piatto piano ed un piatto fondo, un bicchiere e posate. Su ogni tavolo dovrà essere posta una caraffa d'acqua.
10. La fornitura messa a disposizione delle insegnanti, di olio, aceto, sale, pepe e di tutti i condimenti previsti nelle linee guida approvate dall'ATS;
11. La fornitura di carrelli termici per la somministrazione atti a mantenere la temperatura dei pasti caldi a 65°C.
12. Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e somministrazione dei cibi;
13. Assegnare al servizio un adeguato numero di personale di cucina (cuoco, aiuto-cuoco, ecc.) in rapporto 1/50 in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
14. La pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e gli utensili utilizzati per la produzione e distribuzione dei pasti; la pulizia completa dei locali, secondo quanto indicato nel piano di sanificazione appositamente predisposto dal Gestore nel proprio Manuale di Autocontrollo igienico sanitario.

15. Le pulizie straordinarie e periodiche. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi, dei disinfettanti, dei piccoli attrezzi per l'esecuzione della stessa (scope, spazzoloni, stracci, ecc.) nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, tovaglioli, carta monouso, grembiuli. Per quanto concerne i detersivi essi dovranno essere di tipo ecologico e rispondente alla normativa sui Criteri Minimi Ambientali.
16. Responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
17. Sostituzione delle minuterie mancanti o usurate (mestoli, cucchiai di servizio, palette, piatti, bicchieri, posate, etc), nonché materiale e impianti danneggiati per incuria della ditta appaltatrice;
18. Ispezioni periodiche (almeno settimanali) presso i centri di distribuzione per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere
19. Tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria degli impianti, apparecchi ed attrezzature presenti nella cucina.

Servizio B: servizio per la scuola primaria statale

Compete al Gestore:

1. La preparazione e il confezionamento del pasto nel rispetto del presente capitolato, presso un proprio centro cottura, ubicato ad una distanza dalla sede Comunale percorribile in un tempo massimo di 30 minuti;
2. La preparazione dei pasti per anziani (le specifiche del servizio sono indicate di seguito come servizio C)
3. Il trasporto dei pasti presso il refettorio della scuola Primaria, in appositi contenitori termici e secondo le modalità indicate nel presente capitolato;
4. Il ricevimento dei pasti, con il controllo della temperatura e la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per la somministrazione, e tutte le operazioni necessarie per la distribuzione dei pasti,
5. Provvedere alla fornitura delle derrate alimentari, dell'acqua naturale (derivante da impianto di depurazione) e di tutti i prodotti necessari per la produzione dei pasti, nonché dei prodotti necessari per pulizia e ripristino giornaliero delle attrezzature varie utilizzate;
6. Acquisto e controllo qualità delle materie prime;
7. La somministrazione del pasto presso il refettorio della scuola Primaria con personale messo a disposizione dal Gestore. Il personale addetto dovrà essere opportunamente formato con adeguata e comprovata professionalità ed in numero appropriato al numero degli utenti da servire con un rapporto personale/utente non inferiore a 1/50 per la preparazione e 1/40 per la somministrazione.
8. Il Gestore dovrà operare nel rispetto delle linee guida approvate dall'ATS di Bergamo e nel rispetto delle caratteristiche degli alimenti (all.1), indicate nel presente capitolato.
9. Disponibilità, su richiesta dell'Amministrazione, ad anticipare il consumo della frutta di fine pasto a metà mattina consegnata lavata nelle classi, tagliata in spicchi per i frutti difficili da sbucciare a mani nude (es. arance), sbucciata e tagliata a spicchi/pezzi per la scuola dell'infanzia.
10. La predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli per i pasti, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il riordino – dopo i pasti – dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti; il lavaggio e il riordino delle stoviglie, la gestione dei rifiuti;
11. Integrare, qualora fossero insufficienti, le stoviglie (piatti e posate, bicchieri e caraffe) messe a disposizione dall'Amministrazione e provvedere al loro lavaggio. I piatti

dovranno essere in ceramica o melamina, le posate in acciaio inox e i bicchieri e le caraffe in polycarbonato.

12. Ogni singolo posto tavola dovrà essere apparecchiato con una tovaglietta, un tovagliolo, un piatto piano ed un piatto fondo, un bicchiere e posate. Su ogni tavolo dovrà essere posta una caraffa d'acqua.
13. La fornitura messa a disposizione delle insegnanti, di olio, aceto, sale, pepe e di tutti i condimenti previsti nelle linee guida approvate dall'ATS;
14. La fornitura di carrelli termici per la somministrazione atti a mantenere la temperatura dei pasti caldi a 65°C.
15. Il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e somministrazione dei cibi;
16. Assegnare al servizio un adeguato numero di personale di cucina (cuoco, aiuto-cuoco, ecc.) in rapporto 1/50 in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
17. La pulizia e il riassetto giornaliero delle attrezzature e gli utensili utilizzati per la produzione e distribuzione dei pasti; la pulizia completa dei locali, secondo quanto indicato nel piano di sanificazione appositamente predisposto dal Gestore nel proprio Manuale di Autocontrollo igienico sanitario.
18. Le pulizie straordinarie e periodiche. Nella pulizia è compreso l'onere della fornitura dei detersivi, dei disinfettanti e dei piccoli attrezzi per l'esecuzione della stessa (scope, spazzoloni, stracci, ecc.) nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, tovaglioli, carta monouso, grembiuli.
19. Per quanto concerne i detersivi essi dovranno essere di tipo ecologico e rispondente alla normativa sui Criteri Minimi Ambientali.
20. Responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
21. Sostituzione delle minuterie mancanti o usurate (mestoli, cucchiari di servizio, palette, piatti, bicchieri, posate, etc), nonché materiale e impianti danneggiati per incuria della ditta appaltatrice;
22. Ispezioni periodiche (almeno settimanali) presso il centro di distribuzione per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere
23. Tutte le spese inerenti la manutenzione ordinaria degli impianti, apparecchi ed attrezzature presenti nella cucina.

Servizio C: servizio preparazione pasti per anziani

Il servizio ha per oggetto la preparazione e il confezionamento, in locali della Ditta, di pasti per gli anziani, invalidi e persone "fragili" residenti nel territorio del Comune di Ranica (BG).

Compete alla Ditta Appaltatrice

1. Preparazione, confezionamento di pasti in monoporzione termosigillati in un centro cottura dell'Impresa .
2. effettuare il trasporto e la consegna dei pasti al domicilio degli utenti con propri incaricati, contenitori, automezzi e altre attrezzature eventualmente necessarie;
3. I pasti per gli utenti anziani dovranno seguire un menù appositamente creato dalla ditta Appaltatrice e sottoposto all'approvazione dell'Amministrazione.
4. I pasti dovranno essere preparati seguendo le disposizioni ATS Bergamo per la popolazione anziana.
5. I pasti dovranno essere prodotti freschi ogni giorno, confezionati in piattini monoporzione e termosigillati, etichettati secondo la normativa vigente.

6. La fornitura dovrà avvenire dal lun/ven e se richiesto il pasto del venerdì potrà essere doppio o triplo per coprire anche il sabato e domenica. In questo caso il pasto dovrà essere preparato con modalità e tecniche conservatorie, atte a garantire la salubrità del pasto per più giorni
7. La consegna avverrà orientativamente entro le ore 11.30.
8. Il Gestore è tenuto a impiegare personale qualificato in numero e professionalità adeguati alle esigenze del servizio ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

ART. 3 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI E TABELLE DIETETICHE

Il Gestore deve fornire generi alimentari di prima qualità, di provenienza Nazionale e CEE, nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), per la ristorazione collettiva indicati nel DM n° 65/2020 e nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù tipo indicate da ATS Bergamo, con l'osservanza delle più scrupolose norme nutrizionali, in considerazione delle particolari condizioni fisiologiche dei destinatari.

Le derrate alimentari e le bevande, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Il Gestore, deve:

- ✓ acquisire dai fornitori, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari, alle vigenti leggi in materia e rendere le stesse disponibili all'Amministrazione ;
- ✓ stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime, che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, nonché rendere disponibili all'Amministrazione, le schede tecniche dei prodotti stessi;
- ✓ attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici, indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n. 193/07), nonché garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati, tramite certificazioni attestanti tali assenze, le stesse dovranno essere disponibili all'Amministrazione.

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche di ATS Bergamo , nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

Qualora il Gestore intenda proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Il Gestore dovrà produrre già in sede di offerta, una proposta (non vincolante), di menù primavera/estate e di menù autunno/ inverno, sviluppato su 4 settimane.

I menù che verranno proposti dal Gestore, per ogni anno scolastico, dovranno essere autorizzati dall'Amministrazione, che potrà richiedere delle variazioni o dei cambiamenti, sempre nell'ambito di quanto stabilito nel presente capitolato e relativi allegati.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI OBBLIGATORI

In conformità ai "Criteri Ambientali Minimi per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica" e ai "Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari", previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è richiesto l'impiego dei seguenti prodotti Biologici:

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO LORDO SUL TOTALE
Frutta	50% bio
Verdure e ortaggi	50% bio
Legumi	50% bio
Cereali	50% bio
Uova fresche e/o pastorizzate	100% bio
Carne bovina	50% bio
Carne suina	10% bio
Carni avicole	20% bio
Carne omogeneizzate	100% bio
Prodotti ittici	1 volta/anno bio
Salumi	30% bio
Formaggi	30% bio
Latte	100% bio
Yogurt	100% bio
Olio extra vergine di oliva	40% bio
Pomodori pelati/ polpa/ passata	33% bio
Succhi di frutta o nettari di frutta	100% bio

ART. 4 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto giornaliero per gli utenti della ristorazione scolastica dovrà essere conforme alla tabella dietetica predisposta da ATS Bergamo ed essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o succo d'arancia o yogurt o gelato o dolce o crackers (da somministrarsi al mattino in sostituzione della merenda per le utenze scolastiche)

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o succo d'arancia o yogurt o gelato o dolce o crackers (da somministrarsi al mattino in sostituzione della merenda per le utenze scolastiche)

I pasti per gli anziani le cui quantità dovranno essere adeguate alla popolazione adulta, dovranno essere confezionati in monoporzione termo sigillata e dovranno essere così composti:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione

L'Amministrazione può richiedere al Gestore, la fornitura, per tutti gli utenti, di cestini da viaggio

per le gite. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti previa prenotazione da effettuarsi almeno 48 ore prima del giorno del consumo, devono essere consegnati nell'orario richiesto dall'Amministrazione.

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito:

- Due panini con prosciutto cotto e formaggio;
- Un frutto;
- Una confezione di crackers – una barretta di cioccolato;
- Un succo di frutta ml. 200;
- Una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro.
- Tovaglioli di carta n.2;
- Bicchieri monouso n.2.

Il costo di ogni cestino sarà equivalente al prezzo del costo pasto di aggiudicazione.

Resta inteso che per tutti gli utenti richiedenti dieta sanitaria o per motivi etico e religiosi, il Gestore dovrà adeguare il contenuto dei cestini da viaggio, inserendo in ognuno alimenti adeguati alla dieta richiesta.

ART. 5 - DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

Il Gestore si impegna a preparare “diete in bianco”, direttamente ordinate dalla scuola al centro di produzione pasti, entro le ore 9,30 del mattino. Le stesse sono accettate dal Gestore senza formale istanza dell'Amministrazione. Tale dieta non necessita di prescrizione medica se non supera i 5gg. Tale pasto conserva la medesima struttura di cui all'articolo precedente e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce, cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dal dietista del Gestore e autorizzati dall'Amministrazione.

I menù alternativi sono da intendersi per le diete etico e religiose per le quali le singole famiglie potranno fare formale istanza all'Amministrazione e per i quali il Gestore si impegna a produrli nelle modalità e con i prodotti alimentari adeguati.

ART. 6 - DIETE SPECIALI

Il Gestore deve garantire la preparazione di diete speciali per i diversi utenti. La richiesta di dieta speciale sarà presentata dai genitori all'Amministrazione con allegato certificato medico.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del Dietista incaricato del Gestore che potrà, se richiesto, essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia certificata.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione termosigillate e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore.

ART 7 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DEBLATTIZZAZIONE

Il Gestore deve effettuare presso i refettori oggetto del servizio, un intervento generale di disinfestazione da tutti gli agenti infestanti (derattizzazione e deblattizzazione), all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale far data dall'inizio del servizio.

ART. 8: ONERI A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA E DELL'AMMINISTRAZIONE

Sono di competenza dell'Istituzione scolastica:

- La comunicazione giornaliera del numero e della tipologia dei pasti necessari;
- L'ordinaria vigilanza e l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, ove occorra, in relazione a specifiche esigenze.

Per il solo Servizio A), l'Amministrazione mette a disposizione del Gestore il locale cucina (con le relative attrezzature) ubicato nella scuola dell'infanzia statale di Ranica (BG).

Sono a carico dell'Amministrazione :

- La manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale;
- La fornitura di gas, acqua corrente, energia elettrica e il riscaldamento dei locali.

ART. 9: CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo per ogni pasto effettivamente fornito e/o distribuito, sarà quello fissato in sede di gara; nessun'altra somma potrà essere richiesta all'Amministrazione, neppure a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura.

Dal 1° settembre dell'anno successivo all'affidamento dell'appalto, il prezzo-pasto sarà aumentato di una percentuale pari all'incremento assoluto dell'indice ISTAT relativo al costo della vita (indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) – al netto dei consumi dei tabacchi).

ART. 10: REMUNERAZIONE DEI PASTI

Il Comune di Ranica riscuote direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

PASTI INSEGNANTI: L'Amministrazione si impegna a corrispondere all'Impresa il pagamento dei pasti somministrati ai docenti ed al personale avente diritto al pasto gratuito. Per essi il Gestore dovrà redigere giornalmente il prospetto nominativo dei fruitori dei pasti, emettere apposita fattura mensile ed allegare alla medesima i predetti prospetti. L'Amministrazione procederà al pagamento della fattura previa verifica della corrispondenza dei prospetti giornalieri.

PASTI ALUNNI: L'Amministrazione si impegna a corrispondere al Gestore il pagamento dei pasti somministrati agli alunni e solo per coloro che hanno effettivamente usufruito del pasto. Per essi il Gestore dovrà redigere giornalmente il prospetto nominativo dei fruitori dei pasti, emettere apposita fattura mensile ed allegare alla medesima i predetti prospetti. L'Amministrazione procederà al pagamento della fattura previa verifica della corrispondenza dei prospetti giornalieri.

Il Gestore dovrà obbligatoriamente fornire supporto all'Amministrazione per la gestione amministrativa e contabile delle rette e verifiche di corrispondenza prenotazioni con fatture. L'incaricato/a assegnato/a dovrà avere capacità informatiche di gestione del pacchetto office e dovrà affiancare l'Amministrazione nell'uso di un software specifico per la riscossione delle rette. L'impegno minimo dell'incaricato/a dovrà essere di 3 ore alla settimana per tutto il periodo di appalto e i relativi costi, saranno totalmente a carico del Gestore.

LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI: Dalla liquidazione finale sarà detratto l'importo delle eventuali sanzioni pecuniarie, applicate per inadempienza a carico del Gestore e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Amministrazione, dovuti a causa di forza

maggiore, non esonerano in alcun modo il Gestore da obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con le liquidazioni di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e di cui trattasi.

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI: Il Gestore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni. I pagamenti al Gestore saranno effettuati secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici ed in particolare potranno essere effettuati esclusivamente con le modalità previste dalla L. 136/10 e s.m.i., in base alla quale lo stesso dovrà assumere tutti gli obblighi previsti e fornire i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari, ovvero il codice IBAN del conto corrente dedicato, sul quale devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente capitolato, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone fisiche abilitate ad operare sul conto. In assenza di tali dati o di comunicazione dell'eventuale variazione del conto, nessuna responsabilità è imputabile all'Amministrazione per i ritardi o le omissioni in sede di pagamento. In ogni caso le fatture dovranno riportare il sopraccitato codice IBAN ed il CIG assegnato alla presente procedura.

MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO: Le fatture emesse dal Gestore dovranno essere intestate a: Comune di Ranica (BG) – Settore Servizi alla Persona – Via Gavazzeni n. 1 – 24020 Ranica (Bg) – c.f./p.iva 00330380163 – Codice univoco ufficio: UFK857 .

Ogni fattura dovrà indicare tutti gli elementi utili a determinare l'importo totale in essa contenuto. Inoltre, nella fattura dovranno essere indicati: estremi determinazione di aggiudicazione, CIG, numero e data di impegno di spesa.

La fatturazione dovrà avvenire in forma elettronica ai sensi del D.M. n. 55 del 03/04/2013.

I pagamenti saranno effettuati entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura (ai sensi dell'art. 4, comma 4, del D.Lgs. n. 231/2002 e s.m.i.), previo controllo del numero dei pasti preparati e distribuiti e stante l'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.) o verifica della validità dello stesso se già agli atti del Comune.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

ART. 11: GESTIONE E RISCOSSIONE RETTE SCOLASTICHE

Il Gestore assisterà l'Amministrazione, attraverso personale messo a disposizione come specificato nel precedente art.10, nella gestione dei dati riferiti alla riscossione delle rette scolastiche utilizzando un software messo a disposizione dal Comune di Ranica .

Il personale messo a disposizione dal Gestore dovrà supportare l'Amministrazione nelle operazioni di:

1) Calcolo e fatturazione mensile posticipata delle rette a carico degli utenti della mensa scolastica, sulla scorta delle presenze effettive registrate e delle tariffe deliberate dall'Amministrazione. Nel modulo andranno precisati i giorni di presenza/assenza, la retta conseguentemente dovuta, il termine e le modalità di pagamento, l'ufficio presso il quale rivolgersi per informazioni, oltre ad eventuali ulteriori contenuti che verranno concordati con la Stazione appaltante.

2) Rendicontazione all'Amministrazione dei pasti e dei valori fatturati, in maniera sia sintetica (per plesso, per classe/sezione) che analitica (per utente).

Le fasi 1 e 2 sopra indicate andranno rese entro 5 giorni naturali e consecutivi dalla trasmissione dei prospetti di presenza/assenza compilati dal personale scolastico. La scadenza di pagamento per le famiglie utenti sarà il giorno 20 del mese di fatturazione.

- 3) Riscontro dei pagamenti effettuati dagli utenti e comunicazione degli stessi all'Amministrazione;
- 4) Comunicazione all'Amministrazione, ogni fine mese, dei nominativi degli utenti insolventi.

Rimangono a carico dell'Amministrazione:

- a) la determinazione delle tariffe d'utenza e delle inerenti agevolazioni tariffarie;
- b) l'adozione dei provvedimenti di accettazione delle domande di ammissione alle agevolazioni (ed eventuali esenzioni) tariffarie;
- c) la trasmissione al Gestore, direttamente o per il tramite dell'Istituto comprensivo, delle presenze/assenze al servizio da parte degli utenti,
- d) la comunicazione dei nominativi degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito (suddivisi per giorno e plesso scolastico).
- f) gestione "solleciti di pagamento" nei confronti degli utenti insolventi.

ART. 12: RECUPERO ALIMENTI

Nel rispetto dei CAM ed in linea con la *ratio* della legge 19 agosto 2016, n. 166 "*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*", Il Gestore dovrà impegnarsi a creare uno o più progetti di recupero dei pasti non somministrati e destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti, di prodotti alimentari. In particolare il/i progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali.

ART. 15: PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione, per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione informerà il Gestore con tempestivo preavviso (almeno 20 ore prima dell'inizio del servizio stesso) e nessun indennizzo potrà essere preteso dal Gestore stesso. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero dell'eventuale personale dipendente dal Gestore, che comunque, dovrà garantire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione e/o con l'ATS competente per territorio.

In sede di stipulazione del contratto, il Gestore è tenuto a produrre copia dell'accordo sindacale finalizzato a alla garanzia delle prestazioni minime nei servizi essenziali, ovvero ad esplicitare, in apposito documento, le misure predisposte per evitare l'interruzione senza preavviso delle prestazioni. L'Amministrazione potrà richiedere l'integrazione delle misure ove ritenga insufficienti quelle proposte.

ART. 16: GARANZIA DEFINITIVA E SPESE CONTRATTUALI

Anteriormente alla stipula del contratto, il Gestore dovrà costituire garanzia definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in ragione del 10% dell'importo imponibile, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate. L'importo della cauzione è ridotto del 50% qualora la ditta sia in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015.

La cauzione può essere costituita con fideiussione bancaria o assicurativa.

Il Gestore ha l'obbligo di reintegrare tempestivamente la cauzione sino all'importo originariamente prestato, in tutti i casi di sua escussione parziale o totale. Nelle more del reintegro, l'Amministrazione non procede alla liquidazione delle prestazioni rese, senza che ciò produca interessi a favore del Gestore. Il mancato reintegro della cauzione entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione, determina la risoluzione del contratto.

Il Gestore è obbligato a stipulare il contratto previa costituzione della cauzione definitiva, previo deposito delle eventuali spese contrattuali e previa stipulazione dell'apposite polizze assicurative descritte nel presente capitolato.

Qualora il Gestore non stipuli il contratto o non provveda al deposito nel termine fissato delle spese contrattuali, alla costituzione della garanzia e alla stipulazione della polizza assicurativa, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione,

In caso di decadenza dell'aggiudicazione l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione nei confronti della impresa seconda classificata.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico del Gestore.

ART. 17: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

1. Apertura di una procedura concorsuale a carico del Gestore;
2. Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della gestione;
3. Inosservanza, accertata dalle autorità di controllo o dai funzionari dell'Amministrazione, delle norme igienico – sanitarie in una qualsiasi delle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e di riassetto, pulizia, sanificazione delle attrezzature e dei locali;
4. Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
5. Casi di intossicazione alimentare ove la ditta non dimostri di aver fatto tutto quanto era possibile, usando della necessaria perizia, per evitare gli eventi;
6. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
7. Gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione;
8. Inosservanza di quanto stabilito circa la normativa dei dipendenti ;
9. Perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
10. Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art.1453 C.C.;
11. In caso di mancata adozione delle misure necessarie al ripristino nella richiesta qualità del servizio, dopo l'applicazione di tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nei casi previsti dal presente articolo, il Gestore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione, oltre che nel risarcimento dei danni per i maggiori costi conseguenti all'adozione delle misure necessarie a garantire la continuità del servizio, alla stipulazione di un eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

ART. 18: CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato tecnico, è competente il foro di Bergamo.

ART. 19: SUBAPPALTO

Previo autorizzazione dell'Amministrazione, è consentito il subappalto – per un massimo del 30% dell'importo del contratto – esclusivamente per l'attività di trasporto e consegna dei pasti.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione degli obblighi e degli oneri del Gestore che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione delle prestazioni subappaltate.

Il subappalto è consentito qualora:

- a) All'atto dell'offerta la ditta abbia indicato i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intende subappaltare o concedere in cottimo;
- b) Il concorrente dimostri l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e, in specifico, dai commi 7 e seguenti.

È vietata la cessione parziale o totale del contratto.

ART. 20: LINGUA DA USARE

Tutti i rapporti scritti e verbali tra l'Amministrazione e il Gestore, comunque inerenti al presente appalto, dovranno avvenire in lingua italiana.

ART. 21: RISPETTO D.LGS. 81/2008

Il Gestore è tenuto all'osservanza delle disposizioni del decreto legislativo n. 81/2008. Lo stesso dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile della sicurezza.

Il Gestore, prima della stipula del contratto, dovrà firmare il DUVRI (Documento Unico per la Valutazione Rischi da Interferenze). Tale documento è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi oggetto del presente capitolato; lo stesso sarà integrato con i dati e le eventuali osservazioni del Gestore.

ART. 22: RISPETTO D.LGS. 196/2003

Il Gestore deve garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del presente capitolato e l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal decreto legislativo n. 196/2003, indicando il responsabile del trattamento dati. Il Gestore ed il suo personale assumono la responsabilità degli incaricati del trattamento dati per conto dell'Amministrazione. Il Gestore, entro 30 giorni dalla stipula del contratto, è tenuta a depositare presso il servizio comunale competente, copia del documento di prevenzione e sicurezza del trattamento dei dati personali relativi al servizio oggetto del presente capitolato. I dati, le informazioni e le notizie fornite ed acquisite nello svolgimento del servizio sono di proprietà dell'Amministrazione e a questi devono essere trasmesse e consegnate alla scadenza del contratto. Il Gestore non è autorizzato a trattenere i dati acquisiti nel corso dello svolgimento del servizio a meno che per l'acquisizione non abbia richiesto ed ottenuto dagli utenti uno specifico e consapevole consenso.

ART. 23: RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi ed ai regolamenti vigenti.

ART. 24: MODIFICA DEL SERVIZIO PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Si specifica che le modalità di distribuzione del pasto, potranno subire variazioni, per ragioni sanitarie e/o didattiche da parte dell'Autorità scolastica, alla quale il Gestore dovrà attenersi ed adeguarsi, senza richiedere alcun costo aggiuntivo.

A titolo di esempio:

- ✓ per ragioni sanitarie (come accaduto nel caso di Pandemia da Covid19), a seguito disposizioni normative che prescrivono un adeguato distanziamento, e qualora la capienza dei refettori non consenta il consumo contemporaneo del pasto da parte di tutti gli alunni, il Gestore provvederà alla somministrazione in più turni. Nel caso in cui le Autorità Sanitarie richiedessero anche l'utilizzo di materiale monouso biodegradabile, lo stesso dovrà essere

- fornito dal Gestore senza aumento del corrispettivo aggiudicato;
- ✓ Qualora gli utenti siano divisi in più locali per il consumo del pasto, anche in edifici differenti, il Gestore dovrà provvedere alla somministrazione del pasto adeguando se necessario anche il numero degli addetti;
 - ✓ qualora gli utenti siano divisi in turni con orario spezzato, senza consumo del pasto nel refettorio, il Gestore, prenderà atto che il servizio di ristorazione scolastica potrebbe non venire effettuato o in alternativa, potranno essere presi accordi con l'Amministrazione per iniziative diverse.
 - ✓ Nulla in più oltre a quanto pattuito in sede di gara, sarà dovuto al Gestore per operazioni di pulizia, sanificazione, numero di persone addette o monte ore aggiuntivo.

ART. 25: DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà inizio il 1 settembre 2021 e avrà luogo fino al 31 agosto 2024-

Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunque comunicate al Gestore dal servizio comunale competente, in relazione al calendario scolastico. L'inizio del servizio potrà avvenire in pendenza della sottoscrizione del contratto.

TITOLO II

REQUISITI E CONTROLLI QUALITATIVI DEL SERVIZIO

ART. 26: QUALITÀ DEI PASTI

I pasti forniti e distribuiti dal Gestore dovranno essere conformi alla *tabella dietetica*, approvata dall'ATS competente per territorio e alle diete speciali richieste dagli utenti e approvate dall'ATS. In tema di caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari, la Ditta dovrà rispettare scrupolosamente quanto indicato dal documento "*Caratteristiche delle derrate alimentari per la ristorazione scolastica*" predisposto da ATS di Bergamo, reperibile sul sito web: www.ats-bg.it, che ancorché non materialmente allegato, costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

I pasti dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità e secondo le caratteristiche indicate negli allegati al presente capitolato;
- essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, ed attenendosi alle tecniche di cottura ed alle prescrizioni e alle raccomandazioni contenute negli allegati.

Qualora il pasto preparato e/o consegnato non sia giudicato fruibile dal responsabile del servizio dell'Amministrazione per vari motivi (pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di corpi estranei, ecc.), il Gestore deve garantire la sua sostituzione con un altro pasto, anche freddo, entro 30 minuti dalla contestazione, senza alcun sovrapprezzo. L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare eventuali penali per il disservizio causato.

È tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti, salvo casi di emergenza autorizzati di volta in volta dall'Amministrazione.

ART. 27: ACCERTAMENTI E CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli di qualità condotti secondo un piano elaborato dall'Amministrazione e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato.

La qualità della merce potrà inoltre essere accertata, con opportuni sopralluoghi nel locale cottura, sia dal responsabile del servizio, sia da un altro incaricato dell'Amministrazione, che dai

membri della Commissione Mensa, in presenza di un rappresentante del Gestore, secondo le modalità contenute nello specifico regolamento comunale.

Detti organismi potranno anche proporre alla competente ATS modifiche al servizio mensa o ai menù concordati. I menù, con le eventuali modifiche richieste.

Ciascuno degli organi potrà effettuare sopralluoghi nei locali mensa e centri cottura, dove sarà possibile effettuare i controlli sopra indicati.

Relativamente al solo refettorio, nelle ispezioni si potranno anche effettuare degli assaggi di piccole porzioni dei pasti.

In casi di particolare gravità gli addetti alle ispezioni potranno disporre il blocco delle derrate, dandone immediata comunicazione telefonica e scritta al responsabile del servizio competente.

È fatto comunque divieto agli addetti alle ispezioni di:

- intralciare in qualsiasi modo le attività della scuola o relative al servizio;
- intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale.

ART. 28: ACCERTAMENTI CONSEGUENTI AL BLOCCO DELLE DERRATE

In caso di blocco delle derrate, secondo le modalità sopra descritte, l'Amministrazione provvederà tassativamente entro due giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Gestore.

Qualora i risultati delle analisi dessero esito positivo, verranno addebitate al Gestore le spese di analisi oltre alle eventuali applicazioni di penali previste e alla responsabilità civile e penale.

ART. 29: COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITÀ

Come previsto all'art. 27 del presente capitolato, l'Amministrazione si riserva anche la possibilità di far intervenire tecnici specializzati, per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e nella legislazione vigente.

I tecnici potranno effettuare prelievi di campioni di cibo nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comunque comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ART. 30: RILIEVI TECNICI

I tecnici non possono muovere alcuna contestazione al personale addetto al servizio.

Il personale non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione.

ART. 31: RILIEVI SULLA GESTIONE

L'Amministrazione farà pervenire Gestore per scritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Entro cinque giorni dalla data della comunicazione il Gestore dovrà fornire per scritto le proprie controdeduzioni che saranno valutate dall'Amministrazione, la quale potrà stabilire se accettarle o applicare la relativa penali, previste dal presente capitolato e/o dal contratto.

ART. 31: PENALITÀ

Qualora i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità, quantità, tipo e condizioni, previsti nel presente capitolato, l'Amministrazione, dopo aver comunicato ufficialmente l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore preavviso, applicare le penali sotto indicate:

1. per forniture non corrispondenti alla grammatura da verificarsi col seguente sistema: fino a 10 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure, nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica, l'Amministrazione defalcherà il valore complessivo della fornitura

- contestata e applicherà una sanzione di € 250,00 per ogni rilievo giornaliero nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura sopra indicata;
2. penale di € 1.000,00 in caso di fornitura non conforme ai requisiti di legge, o mancata fornitura di prodotti non conformi ai CAM obbligatori;
 3. penale di € 500,00 per difformità dei menù previsti non precedentemente concordata;
 4. penale di € 1.000,00 nel caso di fornitura con cariche microbiche elevate;
 5. penale di € 1.000,00 nel caso di mancato preavviso per sospensione del servizio in caso di sciopero ;
 6. penale di € 1.000,00, oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio nei giorni richiesti; per non conformità negli orari di consegna e, comunque, per tutti quegli inconvenienti che non consentano l'utilizzo del servizio agli utenti;
 7. penale di € 1.000,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel titolo IV del presente capitolato;
 8. penale di € 1.500,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto dagli artt. dal 31 al 36 (Titolo IV - Norme merceologiche e nutrizionali);
 9. penale di € 1.000,00 per ognuna delle infrazioni alle norme previste dal presente capitolato superiori a tre nell'arco del mese e diverse da quelle elencate in precedenza.
- L'importo di dette penali sarà defalcato dai pagamenti pendenti o ancora da effettuare al momento dei rilievi, anche se relativi a fatture precedenti.
- L'Amministrazione potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopra esposte infrazioni.

TITOLO III

MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 32: SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà effettuata nel rispetto di tutte le norme igienico – sanitarie, secondo le vigenti normative.

La distribuzione dovrà avvenire con l'utilizzo di carrelli termici.

Stoviglie e posate saranno fornite secondo le modalità previste dall'art. 2.

Il secondo piatto sarà distribuito dopo il consumo del primo piatto in modo da garantire il mantenimento costante delle corrette temperature di conservazione dei cibi pronti, fino al momento della consumazione.

Per ogni luogo di distribuzione dovrà essere nominato un responsabile che farà anche da referente per l'Amministrazione e di cui dovrà essere comunicato il nominativo prima dell'inizio del servizio.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato per i compiti attribuiti. La formazione si intende a carico Gestore secondo quanto stabilito dal Regolamento CE n.852/2004.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà ricevere formazione specifica per garantire la corretta porzionatura del pasto, rispettosa delle grammature indicate nella tabella dietetica. Il refettorio dovrà essere dotato di utensili idonei allo scopo.

Il numero delle persone addette a tale mansione dovrà comunque essere tale da assicurare un accurato servizio.

ART. 33: COMUNICAZIONE DATI RIFERITI AL NUMRO PASTI

Il numero dei pasti da fornire verrà comunicato giornalmente al Gestore entro le ore 9.30 secondo le istruzioni fornite alla Scuola dal competente servizio comunale.

Non essendo possibile stabilire a priori il numero dei pasti necessari, l'Amministrazione non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti ed eventualmente distribuiti.

Pertanto il Gestore rinuncia a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

ART. 34: GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Gestore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dall'Amministrazione e secondo calendario scolastico.

Per l'erogazione di pasti anziani, la consegna dovrà avvenire dal lunedì al venerdì durante tutto l'anno solare.

Come per il numero dei pasti, anche per i giorni, l'Amministrazione si riserva la facoltà, previa comunicazione al Gestore, di apportare delle modifiche in funzione delle esigenze degli utenti.

TITOLO IV

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ART. 35: REQUISITI DI LEGGE

Il Gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle disposizioni stabilite dall'ATS competente per territorio, e alle disposizioni delle percentuali dei prodotti biologici indicati dai CAM obbligatori.

ART. 36: MENÙ

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle tabelle dietetiche formulate e approvate annualmente dall'ATS, al crudo e al netto degli scarti. I menù sono predisposti secondo le indicazioni ATS e devono essere approvati dall'Amministrazione.

Non è consentito per nessun motivo fornire piatti con grammatura inferiore a quella indicata.

I pasti preparati saranno composti da:

- un primo;
- un secondo con contorno di verdura fresca o cotta;
- frutta e pane;
- o, in alternativa, da un piatto unico, se previsto dai menu redatti dall'ATS competente per territorio, con frutta, pane, acqua minerale non gasata;
- una merenda (es. frutta) al mattino, per i soli alunni del Servizio A) e B) se richiesto.

Per la somministrazione dell'acqua potabile al tavolo, il Gestore dovrà dotare i refettori di idonee caraffe con coperchio che possano essere lavate in lavastoviglie.

I piatti preparati giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione.

Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione intendesse realizzare, ecc.

Tali modifiche rientreranno comunque nelle disposizioni ATS e il Gestore non potrà in nessun caso applicare variazioni di prezzo a quanto fissato nell'offerta economica.

Il Gestore si rende disponibile a collaborare con la specifica Commissione Mensa istituita dall'Amministrazione, sia per le possibili variazioni al menu che per la verifica e il monitoraggio del servizio.

Il Gestore garantisce la presenza di un proprio responsabile alle riunioni della Commissione.

Saranno consentite in via eccezionale variazioni al 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 di prodotti deperibili.

Particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da certificazione medica.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, il Gestore, avvisato comunque dalla Scuola entro le ore 10.00 del mattino, provvederà a fornire una dieta leggera secondo le linee guida dell'ATS in merito; in questo caso specifico la scuola dovrà obbligatoriamente avvisare la famiglia dell'alunno che potrà espressamente vietare la somministrazione del pasto.

ART. 37: IGIENE DI PRODUZIONE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e, in particolare, garantire la sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari in applicazione al Regolamento CE n.852/2004.

ART. 38: FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

È fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici" (o.g.m.); l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati, in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

Il concessionario dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Amministrazione, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari, alla vigente legislazione in materia ed alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS.

È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse.

L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati, in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera.

La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua, garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate

(anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Le dimensioni delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Il Gestore è tenuto a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

ART. 39: PREPARAZIONE E COTTURA DELLE VIVANDE

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale e secondo le vigenti norme.

Tutte le vivande dovranno inoltre essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Non dovranno essere effettuate frittiture di alcun tipo. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Inoltre:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo solo per le operazioni di mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura, speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C fino al giorno successivo); E' prevista la precottura degli arrostiti solo in caso di utilizzo dell'abbattitore di temperatura.
- la carne trita deve essere macinata poco prima della cottura (non è ammesso l'utilizzo di carne acquistata già tritata);
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- è vietato l'utilizzo di prodotti già impanati (esempio "soffiacini", bastoncini di pesce, cotolette, etc)
- la macedonia di sola frutta fresca (ove prevista) deve essere preparata al massimo un'ora prima del consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

ART. 40: CONSERVAZIONE CAMPIONI

Per individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, il Gestore dovrà prelevare 150 grammi di alimenti rappresentativi del menu giornaliero e conservare gli stessi, riportati in sacchetti sterili in frigo per le 72 ore successive, a temperatura non superiore ai 4°C.

L'inosservanza di questa prescrizione costituisce motivo di recesso unilaterale senza preavviso dal contratto da parte dell'Amministrazione che provvederà anche a denunciare il Gestore ai competenti organi giudiziari.

TITOLO V

IGIENE E PULIZIA

ART. 41: NORME IGIENICO-SANITARIE

In tema di igiene della persona e di igiene nel trattamento e nella conservazione degli alimenti, il personale del Gestore si dovrà attenere alla normativa vigente in materia e a quanto indicato nell'Allegato 1) al presente capitolato, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

ART. 42: PULIZIE ORDINARIE

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire nei locali adibiti alla preparazione, distribuzione e conservazione delle derrate, devono essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente in materia e sono regolamenti dall'Allegato 2) al presente capitolato, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Tutti i trattamenti di pulizia devono essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente in materia. Tutti i prodotti chimici impiegati dovranno rispondere alle normative vigenti in materia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità, ecc.) ed ai CAM obbligatori. La scelta, le caratteristiche tecniche e l'impiego delle attrezzature e macchinari dovrà avvenire nel modo più razionale, tenendo conto delle possibilità e dei limiti relativi alla meccanizzazione dei lavori di pulizia assegnati, nonché dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento. Inoltre, dovranno essere dotati di tutti gli accessori per proteggere e salvaguardare gli operatori ed i terzi da eventuali infortuni, compresa la messa a terra.

Tutte le attrezzature impiegate per il servizio di pulizia dovranno essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche in materia, anche a livello europeo.

L'Amministrazione si impegna a fornire acqua ed energia elettrica e la ditta dovrà garantirne l'uso strettamente necessario, provvedendo a chiudere rubinetti, spegnere luci superflue, segnalando guasti delle attrezzature o delle installazioni site nei locali.

ART. 43: SANIFICAZIONE

I trattamenti di sanificazione degli ambienti ed attrezzature sono regolati dal piano di sanificazione Allegato 2) al presente capitolato, che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

ART. 41: RIFIUTI SOLIDI URBANI

Il Gestore dovrà curare l'organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti secondo le vigenti disposizioni. Dovrà fornire a suo totale carico, sia i sacchi che i bidoni necessari allo smaltimento dei rifiuti prodotti da ciascun locale destinato alla refezione.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali il Gestore provvederà, a proprie spese, ad incaricare una impresa specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

TITOLO V

ART. 42: ORGANICO

Il Gestore subentrante a seguito di vincita della gara, si impegna, ai fini della scelta del personale, a verificare prioritariamente la disponibilità del personale attualmente impegnato nello svolgimento del servizio in questione, alle dipendenze della precedente ditta. Il Gestore dovrà provvedere all'assunzione di detto personale, secondo il regolare CCNL e mantenendo gli scatti di anzianità maturati.

La consistenza numerica e le qualifiche del personale impiegato nel servizio dovranno essere comunicate all'Amministrazione 30 giorni prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, contestualmente al suo piano d'impiego.

La consistenza numerica globale di tutto il personale dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato. Inoltre tutta l'attività dei Centri di cottura e di distribuzione dovrà essere coordinata dal Gestore. Di seguito la tabella dell'attuale assetto organizzativo del personale attualmente impiegato.

n. addetti	Mansione	Livello	Monte ore settimanale
-------------------	-----------------	----------------	------------------------------

Scuola Infanzia con Centro Cottura			
1	Cuoca	4°	35
1	ASM	5°	25
1	ASM	6°super	20
1	ASM	6°super	22
1	ASM	6°super	21

Refettorio Scuola Primaria			
1	ASM	6°super	20
1	ASM	6°super	8
1	ASM	6°super	15

n. addetti	Mansione	Livello	Monte ore settimanale
-------------------	-----------------	----------------	------------------------------

Centro Cottura dell'Impresa			
1	Cuoco	4°	20
1	ASM	6°super	15
1	ASM autista	6°super	5

ART. 43: RISPETTO DELLE NORMATIVE

Il Gestore dovrà assicurare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro e all'igiene del lavoro.

Per il personale alle proprie dipendenze, dovrà osservare tutta la normativa relativa alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, anche mediante esibizione dei certificati di regolarità contributiva.

Tutto il personale dovrà essere iscritto nel libro paga del Gestore.

Il Gestore si impegna a rispettare le disposizioni contenute nel D.Lgs 4 marzo 2014, n. 39 in attuazione della direttiva 2011/93/UE, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento dei minori e la pornografia minorile: in specifico, il Gestore dovrà produrre, per ciascun proprio dipendente/collaboratore che nell'esercizio dell'appalto debba avere contatti diretti e regolari con gli utenti minori del servizio, copia del certificato di cui all'art. 25 del DPR 14 novembre 2002 n.313, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-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.

ART. 44: APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il Gestore dovrà attuare nei confronti degli eventuali lavoratori propri dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere, ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Il Gestore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano il Gestore anche nel caso che la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.

ART. 45: VESTIARIO

Il Gestore fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Nello specifico il personale dovrà indossare divise diverse per le fasi di preparazione dei pasti, distribuzione e pulizie; gli stessi dovranno esibire sempre, un cartellino di riconoscimento.

ART. 46: INFORTUNI E DANNI

Il Gestore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione.

TITOLO VII

ART. 47: ATTREZZATURE E LOCALI DI PROPRIETÀ DEL COMUNE

Per il Servizio A), l'Amministrazione mette a disposizione del Gestore i locali per la preparazione e per la distribuzione e il consumo dei cibi.

Per il Servizio B), l'Amministrazione mette a disposizione i locali mensa ubicati nella scuola secondaria di primo grado e in due aule della scuola primaria .

Le attrezzature di proprietà comunale che il Gestore potrà utilizzare nei servizi sono riassunte nell'Allegato 4).

Al Gestore viene richiesto l'impiego di una dotazione minima di attrezzature di cui all'Allegato 5) oltre alla fornitura di carrelli termici in numero sufficiente ad effettuare un servizio rapido e rispettoso delle temperature di legge per la somministrazione dei pasti.

Il Gestore dovrà integrare l'attrezzatura, esistente ed inventariata in detti locali, a sue complete spese.

Al termine del contratto, tutte le attrezzature e gli arredi forniti dalla ditta nel corso dell'appalto rimarranno di proprietà del Comune di Ranica.

Alla fine dell'appalto il Gestore dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in consegna dall'Amministrazione nello stesso stato di conservazione iniziale, salvo il normale deperimento derivante dall'uso.

A fine appalto, il Gestore deve inoltre effettuare la tinteggiatura dei locali di esecuzione dei servizi (cucine, refettori, ecc.).

Sono a carico dell'amministrazione i costi riguardanti la manutenzione straordinaria degli immobili.

Sono invece a carico del Gestore i costi riguardanti la manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei macchinari (ivi compresi quelli di proprietà dell'Amministrazione), nonché l'onere relativo alla loro integrale sostituzione, qualora ne sorgesse l'effettiva necessità.

Eventuali danni dovuti all'imperizia o negligenza del Gestore saranno addebitati alla stessa, previa contestazione e valutazione fra le parti.

ART. 48: INTERVENTI DI MANUTENZIONE NEL CENTRO DI PRODUZIONE/DISTRIBUZIONE

Il Gestore si assume comunque la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Il Gestore provvederà, inoltre, alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei materiali e delle attrezzature ad essa assegnati, impegnandosi a sostituire le parti difettose, danneggiate o consumate e secondo un preciso calendario di manutenzione stabilito con azienda specializzata e di cui darà comunicazione all'Amministrazione.

Il materiale che all'atto della consegna, con relativo inventario redatto e verificato in contraddittorio, risultasse in cattivo stato di conservazione, sarà scartato o ne verrà fatta apposita segnalazione all'Amministrazione; pertanto tutto il materiale preso in consegna al momento dell'avvio della gestione e per il quale non si sono avute segnalazioni, si intende in buono stato di conservazione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze, il gestore sopprimerà con la necessaria sostituzione, entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Gestore, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al Gestore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale e risarcimento danni.

ART. 49: MODIFICHE

Il Gestore non può apportare modificazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti di proprietà comunale, senza avere preventivamente concordato tali modifiche con l'Amministrazione e avere ottenuto una apposita autorizzazione scritta.

L'eventuale ripristino dello stato di fatto è a carico del Gestore, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal capitolato soggetti a penale.

ART. 50: ACCESSI

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o di trasformazione degli impianti, il Gestore dovrà dare libero accesso al personale dell'Amministrazione o di altre imprese autorizzate.

Il Gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei locali adibiti alla preparazione dei piatti, non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione.

ART. 51: NORME DI SICUREZZA

L'impiego di energia, gas, vapore ed acqua potabile, da parte del Gestore dovrà essere affidato a personale competente.

In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica (D.Lgs. 81/2008), ogni responsabilità connessa è a carico del Gestore.

TITOLO VIII

ART. 52: RESPONSABILITÀ

Il servizio si intende eseguito con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio da parte del Gestore. La stessa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

Il Gestore si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali dei cibi preparati.

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

Nulla può essere fatto valere dal Gestore, né nei confronti dell'Amministrazione, né nei confronti dei funzionari comunali, dei dipendenti o degli Amministratori.

ART. 53: ASSICURAZIONI

Il Gestore sarà tenuta a produrre, al momento della sottoscrizione del contratto, congrua assicurazione che dovrà essere dichiarata idonea dal responsabile del servizio interessato a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

Nella polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, dovrà essere indicato che l'Amministrazione è considerato "terzi" a tutti gli effetti. Tale polizza dovrà prevedere la copertura dai seguenti danni:

- a) da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti da cibi o generi alimentari contaminati, avariati o inidonei, distribuiti nell'ambito del servizio;
- b) eventuali danni a cose di proprietà dell'Amministrazione, ulteriori a quelle indicate nella precedente lettera o di proprietà di terzi, cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata con un massimale minimo per sinistro:

- ✓ € 1.000.000,00 per danni a cose
- ✓ € 10.000.000,00 per danni a persone (RCT)
- ✓ € 5.000.000,00 per prestatori d'opera (RCO);

L'Amministrazione è esonerato da ogni responsabilità, nell'ambito degli obblighi derivanti dall'applicazione della Legge 81/2008 oltre ad ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Gestore.

Qualora la polizza, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovesse risultare adeguata all'attività oggetto dell'Appalto ed a quanto disposto dal presente articolo, il Gestore è tenuto a renderla conforme a quanto richiesto dall'Amministrazione .

L'esistenza di tale polizza non libera il Gestore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

L'assenza di detta polizza assicurativa al momento della stipula del contratto determina il decadimento del contratto stesso.

ART. 54: TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti e le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Ranica .

ART. 55: ELEZIONE DI DOMICILIO AI FINI DELLE COMUNICAZIONI.

Le comunicazioni relative al rapporto di appalto dovranno essere effettuate al domicilio eletto in sede di stipulazione del contratto con le seguenti modalità:

- mediante posta elettronica;
- mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento;
- mediante consegna a mani dei responsabili del Gestore o dell'Amministrazione ovvero dei dipendenti espressamente a ciò autorizzati.

ALLEGATO 1)

NORME IGIENICO - SANITARIE

IGIENE DELLA PERSONA

Gli indumenti di lavoro devono essere sempre in ordine e puliti, di colore chiaro, cambiati giornalmente; in particolare il copricapo deve contenere interamente i capelli ed essere indossato per tutta la durata del servizio; il cambio degli indumenti da lavoro con abiti personali va effettuato nell'apposito locale spogliatoio e nel locale servizi igienici; mai comunque nelle cucine, dispense o refettori (qualora l'operatore che effettua il trasporto sia anche addetto alla distribuzione, dovrà cambiarsi nell'apposito locale spogliatoio nel luogo della distribuzione, dopo aver effettuato il trasporto); gli indumenti smessi devono essere conservati negli appositi armadietti, comprese le calzature.

E' fatto **divieto di fumare** nei locali della mensa ed a qualunque ora del giorno.

Eventuali **tagli o ferite alle mani** devono essere adeguatamente protetti con guanti o altro onde evitare qualunque possibilità di contaminazione degli alimenti.

Le **mani e gli avambracci** devono essere oggetto della massima cura essendo il più facile veicolo di contaminazione degli alimenti, è necessario che:

- durante il lavoro vengano tolti gli anelli e braccialetti;
- le unghie siano tagliate corte e frequentemente pulite con apposito spazzolino, specialmente nello spazio sottoungiale;
- le mani siano lavate con sapone ed abbondantemente risciacquate: prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si faccia uso della toilette, dopo aver starnutito ed essersi soffiati il naso, dopo aver maneggiato oggetti non puliti (sacchi di patate, cassette di verdure, scope e stracci, ecc.) ed ogni volta che si inizia e si termina ogni fase della lavorazione del pollame e del pesce, mondatura delle verdure, impasti di carne macinata come polpette e hamburger, impastatura dei dolci, ecc.

Tutti i **locali della mensa (ivi compresi i refettori)** devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia ed ordine, in particolare:

- tutti i pavimenti devono essere ripuliti e lavati giornalmente anche nelle parti sottostanti le macchine ed i piani di lavoro;
- le pareti piastrellate devono essere ripulite e lavate giornalmente;
- le finestre e serramenti devono essere lavati con cadenza settimanale e comunque ogni volta che sia necessario per mantenerli puliti;
- l'aria deve essere ben rinnovata utilizzando opportunamente le finestre e le cappe di aspirazione soprattutto al fine di eliminare i ristagni di umidità (vapori di cottura o di lavaggi caldi) che favorisce lo sviluppo di batteri o muffe.

Le attrezzature e le macchine per la lavorazione degli alimenti devono essere lavate e disinfettate ogni volta che vengono usate e comunque prima della fine della giornata effettuando, quando necessario, lo smontaggio delle parti che vengono a contatto con gli alimenti (affettatrici, tritacarne, ecc.);

le canaline di scarico, ove esistono devono essere lavate e disinfettate ogni giorno onde evitare il formarsi di cattivi odori;

le macchine lavastoviglie devono essere lavate giornalmente e disinfettate anche all'interno, rimuovendo i filtri e curando la pulizia dei getti di risciacquo; periodicamente si devono usare anche soluzioni acide tamponanti ad azione disincrostante;

nel lavaggio delle macchine ed attrezzature si deve fare attenzione a risciacquare abbondantemente per non lasciare tracce di detersivo.

I frigoriferi ed i congelatori devono essere periodicamente svuotati, sbrinati, lavati e disinfettati, asciugati; la frequenza della pulizia deve essere almeno mensile e comunque va effettuata ogni volta che sia necessario per rimuovere depositi inquinanti come sgocciolatura di liquido delle carni, residui di sughi o di altri alimenti, residui di verdure crude, ecc.

Pentolame e contenitori in acciaio, vanno lavati giornalmente evitando detersivi abrasivi che possano alterare le superfici, vanno asciugati con cura e risposti proteggendoli dalla polvere; la **posateria** va lavata con l'uso della macchina lavastoviglie, accertandosi del buon funzionamento dei controlli della temperatura dell'acqua di risciacquo che non deve essere inferiore a +65°; va riposta negli appositi armadi chiusi al riparo della polvere; posate che risultino deteriorate od in cattivo stato vanno eliminate.

Il **locale dispensa** deve essere tenuto con la massima cura, il pavimento lavato giornalmente, i ripiani di appoggio degli alimenti devono essere lavati e disinfettati almeno mensilmente; lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato con cura ed ordine assicurandosi che le stesse vengano utilizzate secondo l'ordine di arrivo; deve essere curata per quanto possibile la separazione dei vari generi di derrate: verdure - scatolame - pasta - riso - ecc.; in nessun caso le

derrate devono essere poste sul pavimento; i resti di confezioni aperte devono essere conservati in appositi contenitori a chiusura ermetica.

Detersivi, disinfettanti ed attrezzi per la pulizia (scope, stracci, ecc.) devono essere riposti in armadi chiusi a mai sui ripiani degli scaffali utilizzati per le derrate alimentari.

Anche scope, spazzoloni, secchi e sacchi vuoti per la pulizia devono essere lavati di tanto in tanto e disinfettati; gli strofinacci vanno lavati giornalmente; tutti gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti negli appositi armadi e mai lasciati, anche per breve tempo, in vicinanza delle zone di lavorazione dei cibi.

IGIENE NEL TRATTAMENTO E NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti surgelati devono essere immessi nel congelatore non appena scaricati dal veicolo del fornitore; nel congelatore si deve evitare la mescolanza di carne, pesce, verdure ed altro; non è ammesso l'uso del congelatore per la surgelazione di prodotti freschi; si sottolinea il divieto di risurgelare alimenti già scongelati; ogni alimento conservato nel congelatore deve essere accuratamente protetto dalla perdita di umidità.

La scongelazione degli alimenti surgelati, quando necessaria, deve avvenire esclusivamente trasferendoli per il tempo necessario in un frigorifero; è vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o con l'immersione in acqua fredda. Le carni acquistate in confezione sotto vuoto devono essere conservate in frigorifero (mai nel congelatore) e con la confezione intatta; eventuali parti rimaste inutilizzate dopo l'apertura della confezione non possono essere surgelate. Gli alimenti da conservare nei frigoriferi devono essere accuratamente protetti (imballaggi chiusi, contenitori coperti, formaggi e salumi avvolti in pellicola plastica ad uso alimentare o foglio di alluminio): non si devono conservare nello stesso scomparto verdure crude, formaggio o salumi, resti di cibi cotti, uova, burro, ecc.; eventuali cibi cotti dovranno essere immessi nei frigoriferi solo dopo l'opportuno raffreddamento (temperatura non superiore a 40°). Si deve tenere presente che le temperature comprese fra i +3° e +65° gradi sono poco sicure e quindi i cibi devono essere lasciati il meno possibile a tali temperature.

Le lavorazioni nell'ambito della cucina devono avvenire il più possibile in aree separate: zona cottura, zona lavorazione carni, zona lavorazione e lavaggio verdure, zona lavaggio stoviglie. In particolare i locali devono essere predisposti in modo da prevedere la "*marcia in avanti degli alimenti*"; ciascuna zona dovrà essere sgomberata e pulita (soprattutto i piani di lavoro) non appena terminata la singola lavorazione; anche all'interno di ciascuna zona evitare la lavorazione contemporanea di cibi cotti e crudi (carni, verdure, ecc.) e di cibi di diverso genere (pollo con manzo o vitello, salumi con formaggi, verdure con dolci, ecc.).

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla preparazione e confezionamento dei pasti per diete speciali.

I tempi di lavorazione e conservazione devono essere rispettati rigorosamente, in particolare:

- si deve evitare che gli alimenti stazionino a lungo sui piani di lavoro (a temperature pericolose);
- tutti gli alimenti devono essere conservati in recipienti coperti o comunque protetti.

I cibi da trasportare a caldo devono essere immessi, immediatamente dopo la cottura, nei contenitori preriscaldati con acqua bollente o nelle casse termiche e mantenuti a temperatura > 65° fino al momento della distribuzione.

Tutti gli attrezzi utilizzati per la lavorazione (coltelli, mestoli, pinze, forchettoni, taglieri, ecc.) devono essere accuratamente lavati e sterilizzati dopo ogni uso; gli attrezzi utilizzati per assaggiare i cibi (cucchiai, mestoli, forchettoni, ecc) devono essere lavati ogni volta; non utilizzare senza accurato lavaggio lo stesso tagliere per affettare cibi crudi e cotti; si devono utilizzare gli appositi attrezzi ogni volta che sia possibile invece che le mani: in particolare non usare le mani per la lavorazione dei cibi che verranno consumati crudi (affettati, formaggi, verdura, pane, ecc.).

Tutti i rifiuti della lavorazione devono essere immediatamente immessi negli appositi contenitori che devono rimanere sempre coperti ed il più possibile lontani dalle aree di lavoro.

PIANO DI SANIFICAZIONE

MAGAZZINI-STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fornisca 40-50 p.p.m. di cloro) completamente inodore di tutte le superfici lavabili agibili.

Periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento su tutte le superfici dopo aver asportato le derrate alimentari (una volta al mese).

Con la stessa periodicità si consiglia un trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio (500 p.p.m.).

In aprile si iniziano trattamenti quindicinali con insetticida atossico a base di piretro come prevenzione contro la proliferazione di insetti.

CELLE FRIGORIFERE

Trattamento settimanale con detergente - disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.) delle pareti;

Trattamento giornaliero con detergente alcalino dei pavimenti.

AMBIENTE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA CIBI (pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

Tutte le superfici lavabili vanno trattate con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti (giornalmente).

Dopo risciacquo si esegue la disinfezione con prodotto A.M.S. a base di cloro (20-30 p.p.m.)

Una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.)

ZONA PREPARAZIONE ALIMENTI (Attrezzature)

A seconda dell'attrezzatura utilizzata occorrono diverse precauzioni:

- attrezzatura acciaio inox con forti contaminazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo;
- risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.)
- parti smontabili: asportare le contaminazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.)
- piani di lavoro: detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50 p.p.m.)
- tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

ZONA DI COTTURA

Piastra, friggitorici, grill, forni e cappe aspiranti vanno trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti adatti solventi per la rimozione delle sostanze carboniose.

LAVAGGIO MANUALE PENTOLE, UTENSILI, STOVIGLIE E BICCHIERI

Detergente neutro fortemente tensioattivo a basso schiuma.

LAVAGGIO MECCANICO STOVIGLIE

In funzione della durezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre:

- elevato potere sequestrante
- perfetto controllo della schiuma
- elevata alcalinità

Se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo.

La lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponati.

Stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stoviglie ed il pentolame.

SERVIZI

Detersione giornaliera con detergenti alcalini cloroattivi (50-100 p.p.m.) per effetto deodorante

In questi locali sono indispensabili dispensa di prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti; si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

LOCALE RIFIUTI

Trattamento giornaliero con detergente a base di soda caustica

Disinfezione con cloroattivo (A.M.S.) (50-100 p.p.m.)

Periodi caldi. Trattamento settimanale con insetticida a base di pir

Allegato 4)	ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE Ranica infanzia	
	N°	descrizione
1	affettatrice	
3	armadi spogliatoio	
3	armadietto pensile acciaio inox	
3	armadio acciaio ante scorrevoli	
338	bicchieri policarbonato	
11	bicchieri vetro	
1	bilancia	
1	cappa estrazione fumi	
4	carrello neutro acciaio inox	
7	ceste per frutta + cop.	
5	cestelli per bicchieri	
2	colino	
1	colino a imbuto	
set completo	coltelli professionali	
6	coperchi alluminio	
1	frullatore ad immersione	
5	fruste	
1	gruppo tritacarne	
3	insalatiera vetro	
1	lampade elettroinsetticida	
21	mestoli, schiumarole, palette	
2	pattumiere	
1	pentola fissa a gas 150 lt	
19	pentole in genere	
q.b.	piatti fondi ceramica	
q.b.	piatti fondi ceramica	
q.b.	piatti melamina piccoli	
q.b.	piatti piani melamina	
q.b.	piattini ceramica piani	
1	porta rotolo	
1000	posate miste	
1	robot da cucina	
1	tritacarne-grattuggia	
3	scola pasta	
1	stufa a 4 fuochi su forno 80x90	
6	taglieri	
2	tavolo acciaio a giorno con cassetti 147x70	
1	tavolo acciaio armadiato 150x70 + lavello 168x+65	
1	tavolo inox 150x40	
1	tavolo inox 45x70	
1	tavolo inox 80x60 con cassetti	
1	tavolo neutro acciaio 210x70	
9	teglie alluminio	
2	vaschette rettangolari con fori	
8	vaschette rettangolari grandi +4 cop.	
7	vaschette rettangolari medie +3 cop	
10	vaschette rettangolari piccole + 3 cop.	

ELENCO ATTREZZATURE DOTAZIONE MINIMA RICHIESTA ALL'OPERATORE Ranica infanzia	
Allegato 5)	
N°	descrizione
3	1/2 bacinella gastronorm inox + cop.
4	1/4 bacinella gastronorm + cop
1	abbattitore di temperatura 5 gn
2	armadi acciaio sovrapposti
3	armadi spogliatoio
1	armadio acciaio con serratura
1	armadio frigo 1 anta lt 700
2	bacheche
3	bacinelle gastronorm allum. da cm. 2
7	bacinelle gastronorm acciaio bassi da cm. 3
5	bacinelle gastronorm acciaio bassi da cm. 5
12	bacinelle gastronorm acciaio medi da cm.12
8	bacinelle tonde frutta
306	bicchieri policarbonato
71	brocche plastica
1	carrello policarbonato
1	carrello porta teglie
99	cestini pane
1	congelatore a colonna 1 anta 700 lt inox
10	coperchi gastronorm
260	cucchiaini acciaio
1	forno elettrico a termoconvezione vapore 7 GN 1/1
1	lavastoviglie professionale trifase
1	lavello di prelavaggio a 2 vasche + sgocciolatoi 210x70
6	mestolo
2	pentolini acciaio piccoli
8	pinze
1	sonde termometriche
1	supporto per forno
1	tavolo armadiato riscaldato su misura 157x80
1	tavolo da lavoro con base refrigerata 223x70 con alzatina
1	tavolo da lavoro con base refrigerata 144x70
4	teglie forate
21	teglie pizza
2	tovaglia cerata x tavoli mt.5
6	vassoi bianchi

Allegato 4)	ELENCO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE Ranica primaria e secondaria
N°	descrizione
3	armadietti spogliatoio
1	armadietto pensile 120
1	armadio in acciaio inox
100	bicchieri policarbonato
80	bicchieri policarbonato
24	brocche plastica
2	carrelli di servizio a due ripiani in acciaio inox
1	carrello a pianale basso
1	cassettiera
60	cestini pane/frutta
100	coltelli acciaio
60	coltelli acciaio
100	cucchiai acciaio
60	cucchiai acciaio
148	cucchiaini acciaio
100	forchette acciaio
60	forchette acciaio
1	fornetto a microonde
2	lampade elettroinsetticida
1	lavastoviglie professionale trifase
1	lavello inox 2 vasche 160x60 armadiato chiuso con miscelatore
100	piatti fondi melamina
70	piatti fondi melamina
100	piatti piani melamina
70	piatti piani melamina
126	sedute
1	sonde termometriche
3	tavoli da 2 posti
30	tavoli da 4 posti monoblocco
1	tavolo acciaio armadiato 150x70
1	tavolo acciaio inox riscaldato 120x60 passante
1	tavolo bilaminato 240x80