

COMUNE DI MONTRESTA



# COMUNE DI MONTRESTA

Provincia di Oristano

**Servizio Amministrativo**

**Determinazione del responsabile**

**N° Settoriale 90 del 23/06/2023**

<b>Oggetto:</b>	DETERMINA A CONTRARRE – PROCEDURE APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT AI SENSI DELL'ART. 60, COMMA 1 E 95 COMMA 3 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024 EVENTUALMENTE RINNOVABILE DI UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO AGLI STESSI PATTI E CONDIZIONI" LOTTO CIG Z0C3BA7FBC PRENOTAZIONE IMPEGNO D SPESA.
-----------------	---

ORIGINALE

## IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

**Riconosciuta** la propria competenza ad assumere il presente atto gestionale, ai sensi del decreto sindacale n° 8 del 28.10.2020, avente ad oggetto “Nomina del Responsabile del Servizio Finanziario- Amministrativo”;

**Premesso che:**

-con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 06.03.2023 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il D.U.P. semplificato per il periodo 2023 - 2025;

- con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 7 del 06.03.2023 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il bilancio di previsione per gli esercizi finanziari 2023 - 2025 nota integrativa e del piano degli indicatori e dei risultati attesi di bilancio (bilancio armonizzato di cui all'allegato 9 del D.Lgs. 118/2011);

**Visti:**

-il Piano per la Prevenzione della corruzione e per la trasparenza 2023 – 2025 approvato con deliberazione della Giunta Comunale n.24 del 17.05.2023 avente ad oggetto “Approvazione del piano integrato di attività e organizzazione 2023-2025, ai sensi dell'art. 6 del d.l. n. 80/2021, convertito, con modificazioni, in legge n. 113/2021.

lo Statuto Comunale;

- Il Regolamento di Contabilità vigente;
- Il Regolamento degli Uffici e dei Servizi vigente;
- la Legge n. 241/1990 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi;
- Il Testo Unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali Dlgs n. 267/2000;
- L’art. 9 del D.L. n. 78 del 1 luglio 2009, convertito nella Legge n. 102/2009, in materia di tempestività dei pagamenti delle pubbliche amministrazioni;
- Gli artt. n. 3 e n. 6 della L. n. 136 del 13 agosto 2010 “Piano straordinario contro le mafie, nonché tracciabilità dei flussi finanziari;
- il D.lgs n. 33 del 14 marzo 2013, di riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;
- il Dlgs n. 118/2011, come modificato dal D.lgs 10 agosto 2014, n. 126, ed il principio contabile applicato alla contabilità finanziaria allegato n. 4/2;
- il D.lgs. n. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici” e s.m.i.;

- i Patti di Integrità approvati con deliberazione della Giunta Comunale n°1 del 11.02.2017;

**Ritenuta ed attestata** l’inesistenza di posizione di conflitto del sottoscritto, anche potenziale, di cui all’art. 6 bis della legge 241/1990 come introdotto dalla Legge Anticorruzione n. 190/2012;

**Ritenuta ed attestata** la regolarità e la correttezza dell’azione amministrativa ai sensi dell’art. 147/bis del d.lgs. n. 267/2000 e s.m.i.

**Ritenuta ed accertata** ai sensi del comma 2 dell’art. 9 d.l. 78/2009 la compatibilità della spesa con gli stanziamenti di bilancio nonché con le regole di finanza pubblica;

**Ritenuta ed attestata** l’inesistenza di posizione di conflitto del sottoscritto, anche potenziale, di cui all’art. 6 bis della legge 241/1990 come introdotto dalla Legge Anticorruzione n. 190/2012;

**Attestato**, ai sensi dell’art. 14 del d.P.R. n. 62/2013, di non essersi avvalso di alcuna forma di intermediazione e di non aver stipulato contratti a titolo privato né mai ricevuto alcuna utilità dal beneficiario nel biennio precedente;

**Ritenuta ed attestata** la regolarità e la correttezza dell’azione amministrativa ai sensi dell’art. 147/bis del d.lgs. n. 267/2000 e s.m.i.

**Ritenuta ed accertata** ai sensi del comma 2 dell'art. 9 d.l. 78/2009 la compatibilità della spesa con gli stanziamenti di bilancio nonché con le regole di finanza pubblica;

**Dato atto**, altresì, che il contratto sarà risolto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal d.P.R. n. 62/2013 c.d. Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, art. 2 c.3;

**Visto** il decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. avente ad oggetto: "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

Considerato che ai sensi del decreto suddetto, c.d. Codice degli Appalti Pubblici, vengono enunciati fra i principi ispiratori dell'attività contrattuale finalizzata all'affidamento ed all'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, quelli atti a garantire la qualità delle prestazioni, il rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, la libera concorrenza, di parità di trattamento, di non discriminazione, di trasparenza, di proporzionalità e pubblicità;

**Vista** la Deliberazione di della Giunta Comunale n° 30 del 26.05.2023 avente ad oggetto: "**Servizio di gestione della mensa scolastica per gli alunni della Scuola primaria e dell'infanzia per l'anno scolastico 2023 - 2024 eventualmente rinnovabile di un altro anno agli stessi patti e condizioni. Indirizzi al Responsabile del Servizio Amministrativo.**" con la quale si è stabilito di erogare il servizio di mensa scolastica degli alunni frequentanti la scuola **primaria e dell'infanzia** con una contribuzione forfettaria da parte dell'utenza di € 30,00 mensili;

**Visto** il decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e s.m.i. avente ad oggetto: "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

**Considerato che** ai sensi del decreto suddetto, c.d. Codice degli Appalti Pubblici, vengono enunciati fra i principi ispiratori dell'attività contrattuale finalizzata all'affidamento ed all'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, quelli atti a garantire la qualità delle prestazioni, il rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, la libera concorrenza, di parità di trattamento, di non discriminazione, di trasparenza, di proporzionalità e pubblicità;

**Visto •**

l'articolo 32 (fasi delle procedure di affidamento), comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., il quale dispone che "prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";

- l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i., il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposta determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante: a) il fine che con il contratto si intende perseguire; b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali; c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

**Dato atto** che si rende necessario, pertanto, avviare le procedure per la scelta del contraente cui affidare la gestione del servizio in oggetto;

**Dato atto che** ai sensi dell'articolo 31 del D.Lgs. n. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento è stato individuato nella persona della Dott.ssa Maria Paola Lai

## **Visti**

- il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, ed in particolare il comma 2 dell'art. 32, il quale al primo periodo prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretino o determinino di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

- l'art. 192 del D.Lgs. 267/2000, che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrattare, indicante il fine che con il contratto si intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

## **Precisato che ai sensi dell'art. 192**

- l'appalto di cui all'oggetto riguarda l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria di Montresta per l'anno scolastico 2023\_2024, eventualmente rinnovabile di un altro anno agli stessi patti e condizioni;

- l'appalto del servizio di trasporto scolastico, durerà per tutto l'anno scolastico con avvio e conclusione del servizio come previsto dal calendario scolastico regionale, eventualmente rinnovabile di un altro anno scolastico agli stessi patti e condizioni;

- la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un importo e una durata pari al contratto originario;

- il valore del servizio a base di gara per la durata dell'intero anno scolastico € 28.350,00 oltre Iva di legge soggetti a ribasso ed oneri della sicurezza calcolati in € 283,50 non soggetti a ribasso;

- ai sensi dell'art. 32 comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e ad eccezione delle ipotesi di cui al comma 10, il contratto non potrà essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione;

a norma dell'art. 32 comma 14 del D. Lgs. 50/2016, il contratto verrà stipulato in modalità elettronica in forma di scrittura privata e le relative spese saranno ad esclusivo carico dell'aggiudicatario;

- il "Patto di Integrità" che costituirà parte integrante degli atti di gara e del successivo contratto;

Richiamato l'art. Art.60. (Procedura aperta)

**Dato atto che** per la peculiare tipologia del servizio in considerazione della volontà di offrire all'utenza la migliore prestazione in termini di qualità, il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.,95 del D. Lgs. 50/2016 valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 70) ed economica (max punti 30);

**Visto** che i servizi in oggetto rientrano nei servizi di mensa scolastica (CPV 55523100-3) di cui all'allegato IX del citato decreto e che il caso di specie rientra nell'ipotesi di cui all'art.140, questo Ente si atterrà a quanto previsto da tale articolo di legge e dagli artt.144-68 e 216 c.18del Dlgs.50/2016 e a quelli espressamente richiamati nella documentazione di gara;

**Precisato**, ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000, che

a. Con la stipulazione del contratto si intende realizzare il seguente fine: offrire il servizio mensa scolastica per garantire agli alunni la frequenza del tempo pieno;

b. Il contratto ha per oggetto il servizio di gestione servizio mensa scolastica degli alunni delle scuole statali dell'Infanzia e Primarie di Montresta;

c. L'appalto avrà durata di anni scolastici 1 (uno) a decorrere presumibilmente dal 9 Ottobre 2023 e fino al 31 Maggio 2024 e potrà essere protratto per ulteriori anni 1(uno) , ai sensi dell'art. 63,

comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, su richiesta della Stazione Appaltante e con obbligo dell'appaltatore di accettarlo alle medesime modalità e condizioni;

1. Nelle procedure aperte, qualsiasi operatore economico interessato può presentare un'offerta in risposta a un avviso di indizione di gara. Il termine minimo per la ricezione delle offerte è di trentacinque giorni dalla data di trasmissione del bando di gara. Le offerte sono accompagnate dalle informazioni richieste dall'amministrazione aggiudicatrice per la selezione qualitativa.

2. Nel caso in cui le amministrazioni aggiudicatrici abbiano pubblicato un avviso di preinformazione che non sia stato usato come mezzo di indizione di una gara, il termine minimo per la ricezione delle offerte, come stabilito al comma 1, può essere ridotto a quindici giorni purché siano rispettate tutte le seguenti condizioni;

**Dato atto che** per la peculiare tipologia del servizio in considerazione della volontà di offrire all'utenza la migliore prestazione in termini di qualità, il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 70) ed economica (max punti 30);

**Precisato**, ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000, che

**Dato atto:**

che il valore a base di gara è di €. 7,00 + IVA per ciascun pasto fornito per un totale di circa 4.050 pasti e per un costo complessivo presunto di spesa di **€ 28.350,00 oltre iva di legge al 4% soggetti a ribasso d'asta ed oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso quantificati in € 283,50;**

e. Il contratto verrà stipulato nelle forme previste: scrittura privata da registrare in caso d'uso;

f. Le clausole negoziali sono contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto che forma parte integrante del presente provvedimento;

g. La scelta del contraente verrà effettuata mediante ricorso alla procedura aperta di cui all'art 60 del D.lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016, che prevede la valutazione dell'offerta secondo il miglior rapporto qualità/prezzo;

**Dato atto altresì che:**

- l'appalto verrà aggiudicato anche nell'ipotesi di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua ed in base ad elementi specifici non appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 co. 6 ultimo periodo del D.lgs.50/2016;

- in ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.lgs. 50/2016;

in ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'offerta risulti che risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;

- in caso di procedura aperta andata deserta, si potrà esperire una procedura negoziata ai sensi art. 63 del D.lgs. 50/2016;

• **Dato atto inoltre:**

- che in relazione alla procedura di affidamento, oggetto del presente provvedimento è stato richiesto il CIG (Codice Identificativo Gare), in base a quanto previsto dalla deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, servizi e forniture e che lo stesso è

**CIG: Z0C3BA7FBC –**

**Visto** l'art. 6 bis della L. 241/90, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del responsabile del procedimento in caso di conflitto di interessi, e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto (anche potenziale);

**Visti** altresì. l'art. 42 del D. Lgs. 50/2016 e le Linee Guida A.N.AC. n. 15, recanti "Individuazione e gestione dei conflitti di interesse nelle procedure di affidamento di contratti pubblici";

**Considerato** che, nei confronti del RUP individuato non sussistono le condizioni ostative previste dalla succitata norma come risulta dalla propria dichiarazione depositata in atti Prot. 663 del 11.05.2023;

**Visto**: - il d.lgs. n. 267/2000 (T.U.E.L.);

- il d.lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici);

- il Regolamento di Contabilità Comunale;

**Visto** il bando di gara, il capitolato speciale d'appalto e gli allegati A), B) e C) che allegati, alla presente ne formano parte integrante e sostanziale;

**Vista** la L.R. 19/1/2010 n.1 "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna..."

**Visto** il protocollo d'intesa sottoscritto in data 22/06/201 tra Anci Sardegna, Presidenza RAS, Assessorato Regionale Agricoltura , Agenzia Laore Sardegna volto alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari mercati locali;

**Visto** il D.Lgs. n. 50/2016 e s.m. i;

**Visto** il D.lgs. n. 267/2000;

**Acquisito** il visto favorevole di regolarità contabile del responsabile del Servizio Finanziario ai sensi del citato decreto;

#### **DETERMINA**

**Per i motivi** espressi in narrativa e qui interamente richiamati,

**di indire** una procedura aperta, ai sensi degli artt. 36 comma 9, 59 e 60 del d.lgs. 50/2016, da svolgersi in modalità telematica su Sardegna CAT per l'affidamento del servizio mensa scolastica per A.S.2023 \_2024 eventualmente rinnovabile di un altro anno agli stessi patti e condizioni, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 36 comma 9 bis e dell'art. 95 comma 4 lett. b) del D.Lgs. 50/2016, per l'importo complessivo presunto di 28.350,00 oltre iva di legge;

**Di approvare** l'Avviso di gara, il Capitolato Speciale di Appalto e gli allegati la gestione del servizio di mensa scolastica allegati alla presente per farne parte integrante e sostanziale;

**Di stabilire** che la pubblicizzazione dell'appalto sarà realizzata mediante pubblicazione all'Albo pretorio comunale, sito web comunale sito web bandi e gare , sito web della RAS sez. Bandi Enti Locali;

**Di dare atto** che:

è stato richiesto all'ANAC il codice identificativo di gara **CIG: Z0C3BA7FBC** –in data 22/06/2023;

**Sono allegati** alla presente determina, per farne parte integrante e sostanziale, i Patti di Integrità approvati con deliberazione della Giunta Comunale n°1 del 11.02.2017;

**Di procedere** alla prenotazione dell'impegno di spesa di € **29.767,50** comprensivi di IVA e oneri relativi agli oneri per la sicurezza, relativa a far fronte alle obbligazioni derivanti dal presente atto con riferimento ai seguenti capitoli di bilancio, come di seguito specificato:

- € 11.162,81 al capitolo 1343 – 1 in conto competenza del bilancio di previsione 2023;
- € 18.604,68 al capitolo 1343 – 1 in conto competenza del bilancio di previsione 2024;

ove esiste la necessaria copertura

**Di prevedere** che le somme suindicate saranno ridefinite con l'applicazione del ribasso d'asta dell'offerta proposta dalla ditta aggiudicataria e che si provvederà all'assunzione formale dell'impegno di spesa;

**Di dare altresì atto**;

**Che** con successivo provvedimento sarà costituita la commissione esaminatrice dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

**Di dare atto** che:

è stato esercitato, in merito alla presente determinazione, il controllo preventivo di regolarità tecnica e correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147 bis,c.1°del DLGS.267/00 e s.m.i.;

**Di disporre** la pubblicazione delle informazioni di cui al presente atto ai sensi del Dlgs. n.33/2013 in ordine alla pubblicità e trasparenza degli atti della Pubblica Amministrazione;

**Di trasmettere** il presente atto al servizio finanziario per gli adempimenti di competenza.

Parere favorevole (ai sensi dell' art. 147 bis del D.L.gsn. 267/2000 come modificato dall' art. 3 lettera d del Decreto Legge 10 ottobre 2012 convertito in legge 7 dicembre 2012 n. 213)

*Dalla residenza comunale, li*

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Dott.Ssa Maria Paola LAI

---

Il sottoscritto Responsabile del Servizio finanziario ai sensi dell'art. 151 comma 4 del D.Lgs. 267/2000

**APPONE**

Il visto attestante la regolarità contabile e la copertura finanziaria della spesa;

**ATTESTA**

La registrazione dell' impegno di spesa, a valere dell' impegno seguente:

Anno	Capitolo	Art.	N.impegno	Sub	Descrizione	Beneficiario	Importo
2023	1343	1	D0176	1	DETERMINA A CONTRARRE – PROCEDURE APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT AI SENSI DELL'ART. 60, COMMA 1 E 95 COMMA 3 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL	DIVERSI	11.162,81
2024	1343	1	D0176	1	DETERMINA A CONTRARRE – PROCEDURE APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT AI SENSI DELL'ART. 60, COMMA 1 E 95 COMMA 3 DEL D. LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL	DIVERSI	18.604,69

*Dalla residenza comunale, li*

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Dott.Ssa Maria Paola LAI

---



Il sottoscritto responsabile del servizio delle pubblicazioni aventi effetto di pubblicità legale, visti gli atti d'ufficio;

**ATTESTA**

che la presente determinazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (*art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69*).

---

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Lgs 82/2005).



**COMUNE DI MONTRESTA**  
**Provincia di Oristano**

VIA S.M. DELLA NEVE, n° 2 – 09090 MONTRESTA (OR) – C.F. 83002350912  
☎ 0785/ 30003 - Fax 0785/ 30240 -- mail pec - [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it)

---

**OGGETTO: BANDO E DISCIPLINARE DI GARA PER PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTRESTA - PERIODO OTTOBRE 2023 MAGGIO 2024 - PROCEDURA APERTA TELEMATICA DA ESPERIRSI SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS 50/2016 CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. LOTTO CIG: ZOC3BA7FBC. APPALTO DI SERVIZI "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA" CAT. AG26 CPV: 55524000-3**

Nell'organizzazione e gestione del servizio si tiene conto delle indicazioni riportate:

- nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute (Provvedimento 29/04/2010 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge n. 131 del 05/06/2003);
- nelle "Linee guida regionali per la ristorazione scolastica" predisposte dal Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Autonoma della Sardegna (Determinazione n. 1567 del 05/12/2016);
- nel D.lgs. n. 193 del 06/11/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- nella Legge n. 221 del 28/12/2015 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata (Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti e sullo spreco alimentare):
  - nella G.U. n.13 del 18/01/2016;
  - nella Legge Regionale n. 8 del 13/03/2018 recante "Nuove norme in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

Per partecipare alla presente procedura l'impresa concorrente deve dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica: firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005; la dotazione hardware e software minima è riportata nella homepage del Portale all'indirizzo <https://www.sardegna.cat.it/esop/common-host/public/browserenv/requirements.jsp>. Condizione necessaria per accedere al portale e partecipare alla presente procedura è l'abilitazione al portale Sardegna Cat. Con il primo accesso al portale ("Sezione Fornitori" disponibile alla Home Page del sito) all'impresa concorrente è data la possibilità di compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario l'impresa riceverà via e-mail una user-id ed una password per effettuare i successivi accessi al sistema. A tal fine, l'impresa concorrente ha l'obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i propri dati e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione (i Dati di Registrazione) secondo le modalità indicate nel documento "Istruzioni di gara". In caso di

partecipazione alla procedura da parte di RTI/Consorzio è sufficiente la registrazione della sola impresa mandataria, pertanto le chiavi per accedere al sistema per la collocazione delle offerte saranno quelle dell'impresa mandataria. Le imprese non ancora registrate sul portale Sardegna CAT, che intendono partecipare alla procedura di gara, devono effettuare la registrazione almeno 48 ore prima del termine di scadenza per la presentazione delle offerte. A tal fine si raccomanda alle imprese concorrenti di verificare che nel processo di registrazione al portale, sia stato selezionato il fuso orario corretto (per le imprese aventi sede in Italia (GMT + 1:00) CET (Central Europe Time), Bruxelles, Copenhagen, Madrid, Paris, Rome).

Il Responsabile del Servizio Amministrativo in esecuzione della Deliberazione della Giunta Comunale n. 30 del 26/05/2023 e della Determinazione del Servizio Amministrativo n. 90 del 23.06.2023;

### RENDE NOTO

che Il Comune di Montresta intende affidare in appalto il servizio di mensa scolastica mediante espletamento di procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. **La procedura** si svolgerà mediante il sistema telematico di negoziazione Sardegna CAT, secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 50/2016 e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) nonché seguendo le modalità di accesso descritte nel disciplinare di gara.

#### **Amministrazione aggiudicatrice:**

Comune di Montresta, Area amministrativo Contabile Via Santa Maria della Neve 2 tel. 0785/30003, fax 0785/30240, pec : [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it) ;

Responsabile Unico del Procedimento: Dott.ssa Maria Paola Lai,

Responsabile del Servizio: Dott.ssa Maria Paola Lai, pec: [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it) , sito internet <https://comune.montresta.or.it/>

#### **1.DESCRIZIONE, OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto prevede l'affidamento per l'anno scolastico 2023 \_2024, eventualmente rinnovabile di un altro anno agli stessi patti e condizioni della gestione del Servizio Mensa Scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di Montresta – Codice categoria CAT AG26 "Servizi mensa scolastica" da svolgersi secondo le indicazioni del capitolato speciale di Appalto.

Servizio di mensa per gli alunni e docenti e personale ata della Scuola dell'infanzia e Scuola Primaria di via Roma:

- Infanzia                                **7** alunni + 2 insegnanti ed un personale ata
- Primaria                                10 alunni + **2** insegnanti un personale ata

Il servizio consiste nella preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni e insegnanti della scuola primaria e dell'infanzia, nonché ad anziani se richiesto dal committente.

Il servizio dovrà essere espletato esclusivamente nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale presso i locali cucina di Via Asilo n°8/A, seguendo pedissequamente le disposizioni impartite dalla Regione Sardegna nelle "Linee guida per la ristorazione scolastica".

La ditta dovrà prendere visione, dei locali, degli impianti, delle attrezzature esistenti e delle tabelle dietetiche, prima della formulazione dell'offerta, da comprovare mediante dichiarazione rilasciata dal personale del Comune di Montresta all'uopo incaricato, nonché di aver piena cognizione delle

condizioni dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei CAM, approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" - GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

La descrizione dettagliata del servizio è contenuta nel Capitolato speciale d'appalto che dovrà essere ***siglato in ogni pagina e controfirmato per accettazione dal rappresentante legale dovrà essere allegato agli atti di ammissione alla gara.***

**LA GARA È INDETTA PRESSO QUESTA SEDE COMUNALE PER IL GIORNO 28.07.2023 ore 11.00.**

Il termine per la presentazione delle offerte è fissato perentoriamente **entro e non oltre le ore 09.00 del giorno 28-07-2023** sulla piattaforma "Sardegna Cat" pena esclusione dalla gara, l'intera documentazione prodotta ai fini della partecipazione all'appalto deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'Impresa e resa in LINGUA ITALIANA (nel caso in cui la documentazione dovesse essere formulata in altra lingua ad essa dovrà essere associata apposita traduzione in lingua italiana).

Il progetto andrà redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020.

La documentazione di gara è disponibile sui siti internet: <https://www.sardegna.cat.it> e <https://comune.montresta.or.it/>

## **1.2 CHIARIMENTI**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'interno della piattaforma sardegna cat o in alternativa al seguente indirizzo pec [comunemontresta@pec.aruba.it](mailto:comunemontresta@pec.aruba.it), fino a dieci giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

**2. LUOGO DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI:** Comune di Montresta presso la sede della scuola primaria sita in via Roma 34.

**3. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:** procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016.

**4. CRITERIO UTILIZZATO** per l'aggiudicazione dell'appalto: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 del D.lgs. 50/2016, con i criteri di valutazione ed i pesi indicati nel disciplinare di gara.

## **5. IMPORTO A BASE D'ASTA:**

L'importo stimato dell'appalto a base di gara per la Gestione del servizio è di € 28.350,00 (Euro ventottotrecentocinquanta,00) al netto dell'IVA, ed oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso calcolati in € 283,50. Il corrispettivo si intende compensativo di tutte le prestazioni effettuate e di tutti gli oneri sostenuti dall'appaltatore comunque inerenti o conseguenti all'esecuzione del servizio, anche se non espressamente previsti, nulla escluso o eccettuato. Per il

presente appalto, in applicazione della determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 3/2008 e dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 (T.U. delle norme in materia di sicurezza sul lavoro), si informa che non sono previste interferenze tra il personale dell'Amministrazione aggiudicatrice e il personale dell'affidatario, per cui l'importo degli oneri per la sicurezza relativi a costi necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze è pari a zero. Gli altri oneri per la sicurezza sono a carico dell'appaltatore.

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tenere dunque conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle effettive presenze al servizio comunicate al Centro cottura.

In tale indeterminatezza sta il rischio imprenditoriale posto a carico dell'appaltante.

#### **6. PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALLA APERTURA DELLE OFFERTE:**

Legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega. b) data ora e luogo di apertura delle offerte: il giorno 28.07.2023 alle ore 10.00, salvo rinvio, presso Ufficio del Responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Montresta.

#### **7. CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs. 50/2016. L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di cui al comma 7 dell'articolo sopraccitato. - L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari a *2% dell'importo posto a base di gara* e precisamente di importo pari ad **Euro 567,00** salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto.

L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso Tesoreria Comunale – Banco di Sardegna cod. IBAN: IT 88 H 01015 86740 000000001581;
- c) fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della legge 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
  - a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - b) la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - c) la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
- 8) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;

- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del D.Lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del D.Lgs. 82/2005).

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

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

a) in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

b) in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

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

## **8. SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo nel Centro cottura e refettori della scuola interessata al servizio è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato entro e non oltre le ore 11.00 del **20.07.2023** nel giorno che sarà successivamente comunicato, previa richiesta antecedente di almeno un giorno lavorativo. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a: [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it) e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito

telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

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

La mancata allegazione del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

## **9. MODALITÀ DI FINANZIAMENTO DELL'APPALTO.**

Finanziamento con mezzi propri di bilancio e contribuzione utenza per una quota forfettaria pro capite di € 30,00.

## **10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs. n. 50/2016, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia di cui all'art. 49 del D.lgs. 50/2016 nel rispetto delle condizioni ivi poste regolarmente registrati nella piattaforma telematica Sardegna CAT per il Codice Albero Merceologico AG26, Categoria Servizio mense scolastiche - per i quali non ricorrano i motivi di esclusione previsti dall'art. 80 dello stesso Decreto.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità di cui agli artt. 80, 83 e di cui all'Allegato XVII del D.lgs. 50/2016, oltre a quelli previsti dalle leggi vigenti.

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

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

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



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

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (c.d. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (c.d. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

**Per tutte le tipologie di rete**, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione. Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## **11. REQUISITI GENERALI**

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del D.L. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in legge 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010. Gli operatori economici devono possedere, **pena l'esclusione dalla gara**, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e D.P.C.M. 18 aprile 2013 come aggiornato dal D.P.C.M. 24 novembre 2016).

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della legge 190/2012.

## 12. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### 12.1. REQUISITI DI IDONEITÀ

a)	assenza cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016;
b)	possesso dell'iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. (ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia) per un ramo di attività compatibile con l'oggetto dell'appalto;
c)	per le sole Cooperative Sociali: possesso iscrizione all' Albo delle Società Cooperative istituito ai sensi del D.M. 23/06/04 presso il Ministero delle Attività produttive con indicazione del numero, della data, e della sezione di iscrizione, nonché della categoria di appartenenza oppure Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali (per la regione Sardegna L.R. n° 16/97) o Iscrizione ad analogo registro della Regione di appartenenza o dello stato aderente all' U.E.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate.

I requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83 del Codice, saranno autocertificati nel DGUE.

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

## 12.2. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a)	<p>aver gestito con buon esito, per conto di Enti Pubblici, nel periodo antecedente la data di pubblicazione del bando di gara all'Albo pretorio comunale, per almeno n° 3 anni, servizi uguali o analoghi;</p> <p><b>La comprova del requisito</b> è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.</p> <p>Per i servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;</p>
b)	Di avere i mezzi, i materiali e il personale richiesti per l'espletamento del Servizio tali da garantire la continuità dello stesso anche a fronte di imprevisti;
c)	Di avere alle proprie dipendenze un numero di operatori con le qualifiche richieste almeno uguale a quello necessario e adeguato per il funzionamento del servizio oggetto del presente appalto;
d)	rispettare tutte le prescrizioni contenute nella Legge n. 190/2012, "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità", con particolare riferimento al divieto per i dipendenti pubblici che hanno cessato il loro rapporto di lavoro presso la P.A. negli ultimi 3 anni, di svolgere attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della PA;
e)	Aver conseguito nel triennio antecedente la data di scadenza del presente bando, un bilancio in pareggio o l'utile di bilancio.

## 12.3. REQUISITO DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA DITTA:

a)	<p>Aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2021 - 2022) un fatturato globale d'impresa relativo a servizi nel settore oggetto dell'appalto non inferiore a €. 28.350,00 (importo a base di gara).</p> <p>Tale requisito è richiesto a garanzia di avere i concorrenti solidità e dimensione aziendale adeguati all'esecuzione dell'appalto</p> <p>Fermo restando che il requisito deve essere dichiarato in sede di gara unicamente con la presentazione del DGUE, si precisa che la successiva comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, co. 4 e all.</p> <p>XVII parte I, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;</li><li>- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;</li></ul>
----	--

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

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Il possesso dei requisiti sopra elencati è dichiarato dalle Ditte in sede di partecipazione alla gara e varrà quale criterio di selezione all'ammissione in gara.

La sussistenza dei requisiti dichiarati è accertata dalla stazione appaltante secondo le disposizioni in materia.

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

***N.B.:*** *Nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8 del Codice.*

*La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.*

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

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

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

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- a) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo all'iscrizione deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o aderenti al contratto di rete secondo la specifica forma societaria (iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive e, se

cooperative sociali, all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali sezione A, mentre per il Consorzi di cooperative sociali è richiesta l'iscrizione al medesimo Albo Regionale – sezione B.

Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie dovrà essere dimostrato dalle mandanti esecutrici o da quest'ultime unitamente alla mandataria. Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

I requisiti di cui al precedente punto sono posseduti: **lett. d**, dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso, detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria;

#### **INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI**

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

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Il requisito relativo all'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive e all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali sezione A deve essere posseduto da tutte le consorziate esecutrici del servizio.

Per i Consorzi di cooperative sociali è richiesta l'iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali – sezione B.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

a) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;

b) per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

#### **15. AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

*Ai sensi dell'art. 89, c. 1, del Codice l'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega una dichiarazione sottoscritta dalla stessa attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e*

**delle risorse oggetto di avvalimento.** *L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. A tal fine, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.*

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti. L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati. Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice. Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria. In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

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

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

## **16. SUBAPPALTO**

Per la presente procedura è vietato il subappalto.

## **17. MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo e economico finanziario dichiarati in sede di gara avverrà a cura della stazione appaltante;

### 18. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i pesi e i criteri di seguito indicati ai sensi del disposto art. 95, c.10-bis, dello stesso D.lgs. 50/2016 e dei seguenti elementi di valutazione:

### 19. MODALITA' DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI:

La ripartizione del **punteggio massimo di 100 punti**, attribuito secondo i seguenti elementi:

**A. Offerta tecnica** punteggio massimo attribuibile 70/100;

**B. Offerta economica** punteggio massimo attribuibile 30/100.

#### **Qualità del servizio: max punti 70**

L'elaborato progettuale sarà contenuto in massimo **10 pagine formato A4, interlinea 1,5**; non saranno esaminate dalla Commissione le pagine successive alla decima.

I 70 punti saranno così suddivisi:

1. Organizzazione del servizio ***Punteggio max 15 così distribuito:***

Saranno attribuiti fino a un massimo di 10 punti in funzione delle tecniche, delle modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre per la realizzazione del servizio.

Dovranno essere evidenziati:

- Piano distribuzione pasti, sanificazione locali e smaltimento rifiuti. Numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, inquadramento e mansioni assegnate;

***sino a punti 7***

- Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare ***sino a punti 5***

- Migliorie locali e attrezzature

***sino a punti 3***

2. Forniture di qualità ***Punteggio max 25 così***

***distribuito:***

- Utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale ***Sino a punti 13***
- Utilizzazione di prodotti regionali a chilometri zero, di qualità, tipici, DOP e IGP ***Sino a punti 7***
- Utilizzazione di ulteriori prodotti biologici rispetto a quelli richiesti nel Capitolato ***Sino a punti 5***

**3. Utilizzo per tutta la durata del servizio di personale residente a Montresta** punteggio

max 20 così suddivisi:

n. 1 persona                      punti 8

n. 2 persone                      punti 15

n. 3 persone                      punti 20

4. Interventi migliorativi di servizio e servizi aggiuntivi rispetto a quelli a base di gara **punteggio max 5**

5. Iniziative di educazione alimentare **punteggio max 5**

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio; a parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore della Ditta che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Saranno ammesse alla fase successiva, apertura dell'offerta economica, solamente le ditte che avranno conseguito un punteggio per la "qualità" **non inferiore a 50 punti**.

**Offerta economica max punti 30:**

L'assegnazione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà proporzionalmente tra i concorrenti, attribuendo all'offerta più bassa (offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione) il punteggio massimo secondo la seguente formula:

$$P = \frac{Pm \times Ob}{Op}$$

**Ove:**

***P = punteggio da attribuire all'offerta***

***Pm = Punteggio massimo (30 punti)***

***Ob = Offerta più bassa (in assoluto fra le Ditte partecipanti)***

***Op = Offerta proposta***

*Ai fini del calcolo saranno prese in considerazione solo le prime due cifre dopo la virgola senza ulteriori arrotondamenti.*

**Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso sia pervenuta una sola offerta valida, come si potrà decidere di non dar luogo all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea e vantaggiosa. In caso di gara andata deserta si ricorrerà alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 63, comma 2 del D. Lgs. 50/2016.**

## **20. MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta e tutta la documentazione a corredo, redatta in lingua italiana, dovrà essere caricata a pena di esclusione, entro e non oltre le **ore 09.00 del giorno 28.07.2023** sulla piattaforma Sardegna Cat:

### **1 Documentazione Amministrativa (Busta di qualifica)**

La documentazione amministrativa è costituita da:

a) **Domanda di ammissione alla gara**, redatta in lingua italiana ed in conformità al **allegato A** predisposto dall'ente appaltante e messo a disposizione dei soggetti interessati dovrà pervenire al fine di garantire la necessaria sicurezza e protezione delle informazioni in essa contenute ex art.52 del D.Lgs 50/2016,:

Nella domanda dovranno essere riportati i dati relativi al soggetto partecipante ed al sottoscrittore ed essere indicata la forma con la quale lo stesso intende partecipare alla gara.



- b) **Dichiarazione unica**, redatta in lingua italiana, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.00, n° 445, con allegata copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità dei sottoscrittori. La dichiarazione dovrà essere resa in conformità al **Allegato B** ed **Allegato C** predisposto dall'ente appaltante e messo a disposizione dei soggetti interessati.
- c) **Documentazione** attestante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria in una delle forme previste come indicato al punto 12 del precedente articolo.
- d) **Documentazione** attestante la capacità economico finanziaria eventualmente allegata al Allegato B (es: bilanci, estratti, dichiarazione di istituti bancari).
- e) fotocopia di documento d'identità del/dei sottoscrittore/i.
- f) cauzione provvisoria a garanzia della stipulazione del contratto da presentare, a pena di esclusione in allegato alla domanda di partecipazione, pari al 2% dell'importo relativo al valore dell'appalto, complessivo per gli anni di durata del contratto, quindi pari ad euro :567,00. la garanzia provvisoria potrà essere costituita alternativamente:
- ❖ **fideiussione bancaria o polizza fideiussoria, che devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione e dovrà avere validità 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.**

**DGUE (documento di gara unico europeo)**

## **2. OFFERTA TECNICA (Busta 2)**

La documentazione tecnica è costituita da:

Proposta progettuale, che si concretizza mediante la presentazione di una relazione illustrativa dettagliata, redatta in lingua italiana, sottoscritta in ogni sua parte (copertina e pagine) dal legale rappresentante della ditta concorrente ed articolato, **pena l'esclusione**, secondo i criteri descritti al punto 18, L'elaborato progettuale sarà contenuto in massimo **10 pagine formato A4, interlinea 1,5**; non saranno esaminate dalla Commissione le pagine successive alla decima.

- Curriculum vitae gestore/i.
- Descrizione dello svolgimento di attività finalizzate alla promozione del servizio e tutto ciò che la Ditta ritiene opportuno al fine di incrementare l'utilizzo del servizio da parte degli utenti.
- Descrizione delle proposte aggiuntive di miglioramento del servizio (che non comprenda nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione appaltante).

Il criterio di aggiudicazione è quello previsto dall'art. 95 co. 3 lett.a del D.Lgs n° 50/2016 sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

L'offerta tecnica dovrà essere composta da una relazione illustrativa che contenga gli elementi utili all'applicazione dei criteri e sottocriteri di valutazione indicati al precedente punto 18 del presente disciplinare. Si specifica che la relazione dovrà essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, in calce, dal titolare o legale rappresentante o altro soggetto munito di poteri idonei a impegnare la volontà dell'impresa concorrente. In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario di concorrenti, reti di impresa, non ancora costituiti, il progetto dovrà essere firmato da tutti i soggetti che lo compongono;

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio; a parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore della Ditta che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio. Saranno ammesse alla fase successiva, apertura dell'offerta economica, solamente le ditte che avranno conseguito un punteggio per la "qualità" **non inferiore a 50 punti**.

L'esame e la valutazione delle offerte saranno affidati ad apposita commissione nominata con Determinazione del Responsabile del Servizio competente.

### **3 OFFERTA ECONOMICA (Busta 3)**

L'offerta economica, redatta in lingua italiana e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, deve essere espressa attraverso l'indicazione del prezzo (in cifre e in lettere) per il quale si intende svolgere il servizio, specificando la percentuale di ribasso applicata.

A tal fine l'offerente deve utilizzare il modello di cui all'allegato D (o modello equivalente contenente tutti gli elementi di quello fornito), denominato "**Offerta Economica**", predisposto dall'ente appaltante e messo a disposizione dei soggetti interessati.

Qualora il concorrente partecipi in forma di associazione temporanea, o di consorzio non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento.

Qualora nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione appaltante.

### **21. OFFERTE ANOMALE**

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

**Nota bene: il calcolo dell'anomalia, di cui al primo periodo del comma 3 dell'art. 97 del Codice, è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si applica l'ultimo periodo del comma 6 dell'art. 97 del Codice.**

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse. La stazione appaltante richiede per iscritto, tramite la sezione "comunicazioni" della piattaforma telematica Sardegnacat, nonché via pec, la presentazione per iscritto delle spiegazioni. A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta. Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro. Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 2.

### **22. ESCLUSIONI DALLA GARA**

Non saranno ammesse alla gara le domande che risultino incomplete o irregolari in relazione a qualcuno degli elementi richiesti.

### **23. APERTURA DELLE OFFERTE**

La gara sarà esperita il **giorno 28.07.2023, alle ore 10.00**, presso la sede del Comune di Montresta – via Santa Maria della neve 2 In seduta pubblica, apposita commissione valuterà l'ammissibilità della documentazione amministrativa e comunicherà data ed ora della fase finale dell'aggiudicazione. Successivamente, la medesima commissione, in una o più sedute "a porte chiuse", attribuirà un punteggio alle offerte tecniche delle istanze ammesse, sulla base dei criteri di cui all'art.11. Infine, nel medesimo giorno o in altro giorno qualora le operazioni preliminari richiedessero maggior tempo, che verrà comunicato successivamente, in seduta pubblica, la commissione procederà alla fase finale dell'aggiudicazione, ovvero all'esame delle offerte economiche, al calcolo del punteggio complessivo di ciascuna istanza ammessa e alla determinazione della graduatoria finale. L'appalto sarà aggiudicato con provvedimento del Responsabile del Servizio Amministrativo Contabile, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. In caso di punteggio complessivo uguale, prevale l'offerta con il massimo ribasso. In caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio e l'aggiudicazione avverrà in favore della ditta sorteggiata. Resta nelle facoltà dell'Amministrazione di non procedere ad alcuna aggiudicazione, ovvero di procedere all'affidamento del servizio anche in presenza di una sola offerta valida. In caso di mancato possesso dei requisiti richiesti da parte del primo classificato, il Comune di Montresta si riserva la possibilità di procedere all'aggiudicazione al secondo classificato in graduatoria.

Le offerte presentate saranno ritenute valide per giorni 180 (centottanta) dalla data di esperimento della gara.

### **24. DATI PERSONALI**

L'informativa è resa ai sensi degli artt. 13 ss. Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati)"

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni contenute nel D.Lgs 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento dell'appalto. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. In relazione al procedimento e alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti ad altri Enti pubblici o privati competenti, nei casi previsti da norme di legge, Statuto, regolamenti comunali; I dati saranno trattati dal Direttore della struttura organizzativa, suoi collaboratori incaricati, o imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento previa idonee istruzioni; tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, compresa la sicurezza dei dati;

Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Montresta, con sede in via Santa Maria della Neve n. 2, 09090, PEC [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it)

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Maria Paola Lai, responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Montresta: contatti e-mail [ragioneria@comune.montresta.or.it](mailto:ragioneria@comune.montresta.or.it), [comunemontresta@pec.aruba.it](mailto:comunemontresta@pec.aruba.it).

Gli interessati hanno diritto di chiedere al Comune di Montresta, l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, di opporsi al trattamento (art. 15 ss. Regolamento UE 2016/679). L'istanza è presentata contattando il Titolare

Hanno altresì, ricorrendone i presupposti, diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, quale autorità di controllo e diritto di ricorso all'autorità giudiziaria.

## **25. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE**

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

**In caso di mancato rispetto della suddetta condizione particolare di esecuzione la stazione appaltante non procederà alla stipula del contratto.**

## **26. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Oristano, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

## **27. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:**

Il presente Bando è integrato dal Disciplinare di gara recante in particolare le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alle procedure di aggiudicazione dell'appalto. - Le caratteristiche del servizio oggetto dell'appalto, le modalità di pagamento, gli oneri e gli adempimenti a carico all'aggiudicatario sono descritti nel Capitolato speciale d'appalto.

Si procederà all'individuazione, verifica ed eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 3 e seguenti del D.lgs. n. 50/2016. –

Nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. d), e), ed f) del D.lgs. 50/2016, i requisiti tecnico-organizzativi del presente bando devono essere posseduti: a. nell'ipotesi di raggruppamento di tipo orizzontale dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del 60 per cento dell'importo delle prestazioni; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del 20 per cento dell'importo delle prestazioni. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. b. nell'ipotesi di raggruppamento di tipo verticale dalla mandataria nella categoria di prestazioni prevalente; nelle categorie accessorie ciascuna mandante possiede i requisiti previsti per l'importo delle prestazioni della categoria che intende assumere e nella misura indicata per l'impresa singola.

Per i Raggruppamenti di imprese, Consorzi e reti di imprese si applicherà il disposto di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/16. Per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, c. 2 lett. b) del D.L.vo n. 50/16 e per i Consorzi stabili trova applicazione l'art. 47 del D.Lvo n. 50/2016. Le imprese che partecipano in rete devono attenersi, per quanto compatibile ed in base alla tipologia di rete prescelta, alle disposizioni di cui all'art. 48, c. 14 del D.Lvo n. 50/16 e alla determina AVCP n. 3 del 23.4.2013, oltre a quanto indicato nel presente bando e nel disciplinare di gara.

Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia (ex art. 49 del D.lgs 50/2016) qualora espressi in altra valuta dovranno essere convertiti in euro.

Si rinvia inoltre alle norme del disciplinare di gara che qui si intendono integralmente richiamate.

Il bando integrale è stato pubblicato in conformità alla normativa vigente, all'Albo Pretorio del Comune di Montresta sul sito del Comune [www.montresta.or.it](http://www.montresta.or.it) nella sezione bandi e contratti nonché sul sito della Regione Autonoma della Sardegna alla sezione Bandi e Gare.

Allegati:

- Capitolato speciale d'appalto ;
- Allegato A Modulo di partecipazione e dichiarazioni;
- Allegato B Dichiarazione unica;
- ALLEGATO C \_ DICHIARAZIONE UNICA DEGLI ALTRI SOGGETTI;
- All. D Modello di offerta economica
- All. E DGUE;
- All. F Patto di integrità;
- Sopralluogo
- Duvri

## **28. ALTRE INFORMAZIONI.**

- Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 4 e ss. della legge n. 241/90 s'informa che il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Maria Paola Lai, Responsabile del Servizio Amministrativo.
- Al presente appalto e al successivo contratto si applicano le disposizioni di cui al D.lgs.50/2016 e le norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (L.136-2010).
- Il sopralluogo, presso i locali adibiti al servizio di che trattasi, dovrà essere preventivamente concordato con gli uffici amministrativi anche per telefono.
- Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta valida.
- In caso di controversia di qualsiasi natura, la competenza, in via esclusiva, è demandata al foro di Oristano.

*Montresta, li 23.06.2023*

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**Dott.ssa Maria Paola LAI**

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993*



COMUNE DI MONTRESTA - Provincia di Oristano

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DELLA MENSA SCOLASTICA EPR ALUNNI INSEGNANTI E PERSONALE**  
**ATA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI MONTRESTA**  
**PERIODO OTTOBRE 2023 – MAGGIO 2024**  
**A.S. 2023\_2024**  
**“TRAMITE PROCEDURA APERTA AI SENSI AI SENSI DELL'ART. 60 , COMMA 1 DEL**  
**D. LGS. N. 50/2016”**

**Codice CIG: Z0C3BA7FBC**  
**CPV: 55523100-3**

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto è bandito con la procedura aperta aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D.Lgs 18 aprile 2016 n°50 e ss.mm.ii.

Ha per oggetto l'erogazione del **servizio di mensa scolastica** per gli alunni ed il personale docente e non docente della Scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Montresta sita in Via Roma.

Qualora si verificassero delle interruzioni non previste e non prevedibili da parte della stazione appaltante, anche in relazione ad eventi imprevisi dipendenti dall'organizzazione dell'istituzione scolastica, che comportino la sospensione temporanea o definitiva del servizio mensa, nessuna rivendicazione di carattere economico potrà essere avanzato dall'appaltatore nei confronti della stazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto nelle more dell'espletamento di una nuova gara per l'affidamento del servizio.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei **CAM**, approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: **“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”** - GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica. Date ed orari saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

I tempi di consumo dei pasti saranno indicati in sede di affidamento.

Il numero medio settimanale dei pasti viene determinato preventivamente come segue:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 14 pasti al giorno per 5 gg SETIMANALI

L'appalto ha per oggetto quanto segue:

- approvvigionamento ed immagazzinamento degli alimenti e delle bevande occorrenti per la preparazione dei pasti, la preparazione giornaliera dei pasti, ivi compresi quelli speciali per gli utenti soggetti a diete particolari, il trasporto - alle scuole non provviste di cucina - e la somministrazione giornaliera dei pasti, l'apparecchiatura, la distribuzione, ivi compreso lo sminuzzamento e/o la sbucciatura dei cibi, la spaccchiatura, il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori e delle cucine, il lavaggio delle stoviglie, pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa, pulizia locali contenenti dette attrezzature, pulizia locali adibiti a dispensa ed al porzionamento dei pasti, fornitura di acqua minerale (in alternativa con quanto disposto al successivo art. 7), di tovaglie e tovaglioli (con caratteristiche previste dai CAM e specificate nel successivo art. 14) e ogni altra attività o fornitura necessaria al buon espletamento del servizio;

Il servizio sopra descritto include:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale Via Asilo ;
- trasporto dei pasti con mezzi idonei in possesso di tutte le autorizzazioni di legge presso le sede scolastica sita Via Roma;
- somministrazione dei pasti con personale idoneo;
- preparazione e riordino locali di refezione ubicati presso le scuole destinatarie;

Il servizio dovrà, inoltre:

- svolgersi in orario compatibile con le normali esigenze della Scuola.
- essere svolto dalla ditta aggiudicataria con propri capitali e con proprio personale mediante apposita organizzazione a suo rischio e con esonero di ogni responsabilità presente e futura per il Comune.

Fra gli oneri a carico della ditta per l'espletamento del servizio in questione, si individuano in particolare:

- a) acquisto, confezionamento, cottura, somministrazione di alimenti e bevande (acqua in confezioni sigillate);
- b) preparazione del numero dei pasti giornalmente richiesti dalle autorità scolastiche ogni mattina all'inizio delle lezioni, attenendosi alla tabella dietetica predisposta dalla competente Azienda Sanitaria Locale, che forma parte integrante e sostanziale del presente atto, rispettando scrupolosamente le quantità e qualità degli alimenti;
- c) preparazione di eventuali menù differenziati in presenza di utenti affetti da patologie attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze dettate da scelte religiose per i quali verrà fatta segnalazione scritta. Ogni menù speciale deve essere confezionato in modo tale da essere facilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportato in contenitori monoporzione isotermici.
- d) allestimento della sala mensa (approntamento tavoli, fornitura tovaglioli di carta, lavaggio stoviglie, etc.);
- e) consegna dei pasti presso le scuole interessate dal servizio, sporzionamento, distribuzione ai tavoli e successiva sparcchiatura;
- f) pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a sala mensa e cucina, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e il conferimento giornaliero dei rifiuti prodotti con l'utilizzo di contenitori e sacchi idonei per la raccolta differenziata;
- g) consegna mensile all'amministrazione di tabelle attestanti il numero dei pasti erogati, per classe e per utente.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali di proprietà del Comune siti in via Asilo 8/A. **Non si accettano pasti preconfezionati e preparati al di fuori di detta struttura o in giorni precedenti a quelli in cui verranno somministrati.** E' assolutamente vietata qualsiasi procedura che preveda il riciclo di avanzi.

I pasti saranno trasportati presso la scuola di Via Roma dalla ditta appaltatrice con automezzi propri e contenitori idonei sotto il profilo igienico sanitario nel rispetto delle normative e disposizioni vigenti.

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto deve essere sostituito dalla fornitura di un **cesto picnic individuale**, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati, banana o frutto di stagione, mezzo litro di acqua minerale naturale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi, un bicchiere e tovagliolo a perdere;

## **Art. 2 - Estensione del contratto**

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per l'Ente appaltante, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (variabilità del numero degli utenti a causa di ritiri, nuove adesioni, assenze).

Il Comune si riserva quindi la facoltà di variare, tanto in meno quanto in più, il numero dei pasti senza che la ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto. Il Comune si impegna quindi a corrispondere il pagamento per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare, nel corso della fornitura, variazioni sia nel quantitativo, sia nei prodotti dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. 5.

Nel caso di variazioni di cui al comma precedente, si mantengono i medesimi prezzi così come risultanti dall'aggiudicazione del presente appalto.

## **Art. 3 – Durata e modalità dell'appalto del servizio**

La durata dell'appalto decorre presumibilmente dal 09.10.2023, presumibilmente fino al 31 maggio 2024

La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale e terminarlo alla data di chiusura dell'anno scolastico, con possibile anticipazione o posticipazione rispetto alla data presumibile succitata

La mancata attivazione del servizio comporterà l'attivazione di una penale.

Il servizio funzionerà secondo il calendario scolastico e negli orari prestabiliti dalla scuola. Se tali date non potessero essere rispettate per esigenze dell'Amministrazione il giorno effettivo verrà stabilito e comunicato dal Responsabile del Servizio almeno tre (3) giorni prima.

L'importo posto a base di gara è di Euro 7,00 per ogni pasto preparato e somministrato, IVA esclusa, soggetto a ribasso d'asta.

Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di Euro € **28.350,00** IVA esclusa, soggetti a ribasso, determinato su un numero complessivo di pasti da erogare stimato in 4050 (per il periodo da ottobre 2023 maggio 2024 oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 283,50).

Tale importo è comprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, ed ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento.

Le modalità di presentazione delle offerte sono contenute nel Bando Integrale di Gara.

## **Art. 4 – Luogo di fornitura dei pasti**

La fornitura e somministrazione dei pasti dovrà avvenire presso le sedi scolastiche sotto indicate:

- Scuola dell'infanzia circa n° 10 pasti al giorno per 5 gg settimanali
- Scuola Primaria circa n° 17 pasti al giorno per 5 gg

Le sedi scolastiche potranno subire variazioni, a seguito di interventi manutentivi delle strutture o altri eventi eccezionali. L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio presso le nuove strutture senza chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto.

## **Art. 5 - Oneri inerenti il servizio**

Sono a carico della ditta appaltatrice:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. preparazione e cottura dei pasti giornalieri presso i locali del Centro di Aggregazione Sociale;
3. utilizzo e fornitura di contenitori termici atti a garantire costante la temperatura dei cibi durante il trasporto e lo stazionamento presso la sala mensa prima della distribuzione agli utenti;



4. fornitura alla refezione scolastica di condimenti vari e contenitori adeguati da lasciare in deposito;
5. fornitura di carrelli porta vivande e accessori a perdere: posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie per tavoli, sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti, ecc...;
6. vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti;
7. trasporto e distribuzione acqua minerale naturale;
8. trasporto con propri automezzi e personale dal centro di cottura alle sedi scolastiche;
9. consegna alla sede della mensa in ciascun giorno di refezione di almeno il 5% in più dei pasti ordinati, per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione;
10. assicurare con proprio personale, oltreché la distribuzione del pasto, anche la predisposizione e approntamento del locale refezione;
11. cooperare col personale docente nell'assistenza ai bambini durante i pasti senza interferire nei compiti educativi degli insegnanti;
12. sparecchiare, pulire e riordinare tavoli, stoviglie, locali e attrezzature;
13. smaltimento dei rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio nel rispetto delle norme e delle regole in vigore nel Comune di Montresta in materia di raccolta differenziata (la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente portare via i rifiuti prodotti in seguito all'erogazione del servizio che dovranno essere smaltiti presso la sede operativa della stessa; è assolutamente vietato lasciare i sacchetti dei rifiuti presso la scuola o nel caseggiato).

La ditta dovrà inoltre:

14. segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire all'Amministrazione Comunale di provvedere per quanto di sua competenza;
15. utilizzare i locali e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore dovrà rendersi, altresì, disponibile alla realizzazione di attività didattiche legate all'alimentazione realizzate dalla scuola. Eventuali spese aggiuntive, documentate, potranno essere riconosciute dal Comune previo accordo.

#### **Art. 6 - Preparazione, consegna dei pasti e distribuzione utenti.**

I pasti dovranno essere confezionati, in giornata, presso i locali della cucina siti nel Centro di Aggregazione.

I pasti dovranno essere consegnati presso la sede scolastica entro 1 ora dalla loro preparazione e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con veicoli dotati delle necessarie autorizzazioni sanitarie e i contenitori destinati a questo scopo concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle normative di legge sulla temperatura.

Questi veicoli e/o contenitori devono essere di facile pulizia e di semplice mantenimento in buono stato, privi di odori, resistenti agli urti e impermeabili.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione.

Ogni contenitore deve essere lavato efficacemente dopo qualsiasi utilizzazione. E' vietato trasportare simultaneamente, nello stesso veicolo, prodotti o materiale che possono essere fonte di contaminazione per gli alimenti.

#### **Art. 7 – Tabelle Dietetiche**

I pasti dovranno essere conformi, per tipologia e qualità, al menù approvato dal competente servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Azienda Regionale A.S.L. e forniti nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche e dalle grammature menù.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione al menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento da parte dell'utenza, comprovabile con gli opportuni controlli.

Le alternative o sostituzioni di prodotto, rese necessarie da contingenza di mercato, dovranno essere preventivamente concordate con le parti.

#### **Art. 8 – Caratteristiche degli alimenti**

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di **primissima qualità** (1<sup>a</sup> scelta) e **osservare le disposizioni regionali in materia, privilegiando e promuovendo i prodotti a Km. zero e biologici.**

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei **CAM**, approvati con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: **"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"** - GURI n. 90 del 04 aprile 2020.

La Ditta dovrà fornire, in sede di gara, ed impegnarsi a rispettare le tabelle merceologiche e le schede tecniche dei prodotti da utilizzare e invierà all'Amministrazione comunale l'elenco delle ditte fornitrici comunicando in seguito ogni variazione.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti prescritti dalle vigenti norme in materia che qui si intendono tutte richiamate.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs n. 109/92 e dal D. Lgs n. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.); caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc....) specifici dell'alimento;
- modalità di conservazione e/o deposito idonei alle derrate immagazzinate.

Per tutte le derrate deve essere garantito la conservazione, il deposito ed il trasporto idoneo.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi e tabelle merceologiche.

#### **Art. 9 – Menù e struttura del pasto**

I pasti dovranno essere confezionati in conformità alle disposizioni impartite dalla ASL competente per territorio secondo i menù predisposti dal Comune di Montresta.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni della ASL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della Ditta stessa.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale.

Ogni pasto dovrà essere costituito da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta;
- acqua.

#### **Art. 10 – Requisiti degli alimenti e delle bevande**

Il Comune di Montresta, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego di prodotti da agricoltura biologica nazionale, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale.

Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CE n. 889/2008 ss.mm.ii. e successivi provvedimenti attuativi. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** si intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Per **prodotti tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 1151/2012. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per **prodotto agroalimentare "tradizionale"** si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali (cfr. elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF, rif. Regione Sardegna). Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma

per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è

l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale. Si considerano prodotti del **commercio equo e solidale** quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base a criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione dal Fair Trade, come quelle associate in FLO.

Per **prodotto a "freschezza garantita"** si intende il prodotto ortofrutticolo per il quale dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni;

È vietato l'uso di alimenti e bevande sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono additivi.

Nella conservazione di alimenti e bevande dovranno essere osservate scrupolosamente tutte le norme in vigore.

Tutti i pasti dovranno essere preparati in giornata ed è vietata ogni forma di riciclo o di riuso di alimenti e bevande. E' vietato qualsiasi prodotto precotto o pre-preparato, i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni impartite dall'Azienda USL, competente per territorio e nel rispetto delle tabelle dietetiche di riferimento per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria allegate al presente capitolato.

**Le derrate alimentari impiegate dovranno avere caratteristiche in linea con i criteri ambientali minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (GURI n. 90 del 04 aprile 2020):**

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A al Decreto Ministeriale, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php> ).  
Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: cefalo, le sarde, il sigano, il sugaro, la palamita (Sarda sarda), la spatola, la platessa, il merluzzo carbonaro, la mormora, il tonno alletterato, il tombarello o biso, il pesce serra, il cicerello, i totani. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».  
Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e il coregone e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.

1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva.

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

La ditta aggiudicataria dovrà garantire un'alternanza nella fornitura dei diversi prodotti biologici e tradizionali, anche con la proposta di giornate tematiche quali la "*giornata del biologico*" e la "*giornata tradizionale sarda*."

La quantità e la qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante, almeno a cadenza semestrale, l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

- Bevande: acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili.

La Ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

In alternativa, nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale nella quantità di 0.50 l. per pasto fornito.

### **Variazioni temporanee ai menù**

E' consentita, in via temporanea e straordinaria, la **variazione dei piatti del menù** nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (incidenti, interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento delle derrate per cause di forza maggiore;
- blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni;
- episodi di emergenza sanitaria.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione indicante anche le motivazioni, seguita da conferma da parte del concedente. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, da parte dell'impresa di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menù devono comunque essere proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle linee guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

### **Piano degli approvvigionamenti**

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio del magazzino e dei frigoriferi del centro cottura, che dovrà essere presentato all'Amministrazione appaltante prima di avviare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

### **Art. 11 – Diete speciali**

L'appaltatore si impegna ad approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi o per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'appaltatore dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dalla Legge 193/2006 e a tal fine gli addetti al servizio dell'impresa appaltatrice assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica ed essere controfirmata dal medico curante.

L'appaltatore è tenuto a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all'Ufficio comunale competente tutta la documentazione medica necessaria.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

### **Art. 12 - Preparazione e cottura alimenti**

L'impresa appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle norme vigenti:

Reg. CE 852/04 (igiene dei prodotti alimentari), D. Lgs. 123 del 03/03/93, Reg. CE 882/04 (controllo ufficiale dei prodotti alimentari), Reg. CE 178/02 (rintracciabilità dei prodotti alimentari), Reg. CE 2073/05 e Reg. 1441/07 (criteri microbiologici), D.Lgs. 114 dell'8/02/06 (recepimento Dir. CE 89/2003 sugli allergeni alimentari);

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata, o il giorno precedente il consumo, e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- di porzionare le preparazioni di carne e pesce possibilmente in un'unica razione (nel rispetto delle grammature allegate al menù);

E' inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con l'istituzione scolastica le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici,
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

#### **Applicazione sistema di auto controllo igienico sanitario**

In relazione a quanto previsto dal "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CEE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, Direttiva 2002/99 e Regolamento CEE 183/05) sull'igiene dei prodotti alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a punto nel centro di cottura così come nei terminali di distribuzione dei pasti (refettori) del comune di Montresta, un sistema di Autocontrollo igienico sanitario specificato per le operazioni che vi sono effettuate.

Gli obiettivi del sistema di Autocontrollo igienico sanitario devono essere:

- la sicurezza igienica sanitaria del prodotto finito;
- la conformità del prodotto alle specifiche igieniche sanitaria del capitolato.

In particolare devono essere messe in atto le seguenti operazioni:

- analisi dei rischi;
- individuazione dei punti critici di controllo dell'intero processo produttivo da monitorare;
- le procedure utilizzate per controllare i punti critici (dovranno essere definiti i limiti gli standard da rispettare e la periodicità dei controlli);
- le azioni correttive, ossia le procedure da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'Autocontrollo igienico sanitario, eseguito in base al sistema, deve essere documentato e documentabile attraverso il Manuale di Autocontrollo Aziendale, i Piani di Autocontrollo, le schede di registrazione e le check- list.

Tutta la documentazione inerente al sistema di Autocontrollo igienico sanitario deve essere sempre a disposizione dell'Amministrazione concedente per verifiche e controlli.

#### **Art 13 – Norme concernenti la distribuzione dei pasti**

L'impresa deve garantire la somministrazione, a ciascuno degli utenti, di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

La ditta deve predisporre e fornire all'Amministrazione Comunale un'apposita tabella - relativa al menù in vigore - recante l'indicazione dei pesi a cotto di ogni singola preparazione.

Detta tabella deve essere utilizzata dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messa a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione



e le effettive quantità poste in distribuzione.

I pasti sono distribuiti dal personale dell'impresa aggiudicataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici indicati.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2) indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e di aspetto decoroso;
- 3) esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5) aprire i contenitori nel momento della ricezione da parte del centro di cottura ed inserendo gli alimenti negli appositi carrelli termici, onde evitare un eccessivo abbassamento della temperatura;
- 6) controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 7) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 8) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura - consistente nella valutazione della quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno - facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo;
- 9) distribuire le portate in quantità conforme a quanto indicato nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- 10) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma provvedere all'aggiunta dei condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio, aceto, sale) in loco secondo le seguenti modalità:
  - la pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto, sono conditi nel Centro cottura solamente con olio, mentre sono aggiunti nei singoli plessi i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici;
  - i risotti destinati al trasporto sono accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto ai risotti, dal personale dei refettori secondo necessità;
  - il formaggio grana deve essere grattugiato in giornata nel Centro cottura e aggiunto al momento della distribuzione dall'operatore presente nei refettori;
  - i contorni che lo richiedono saranno conditi con olio extra vergine d'oliva e sale solo al momento della distribuzione; l'aceto e il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
- 11) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle porzioni intere;
- 12) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione;
- 13) distribuire il secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 14) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- 15) mettere il pane a tavola dopo la consumazione del primo piatto;
- 16) assistere i minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

Il personale deve distribuire la quantità di prodotto presente nei contenitori termici evitando la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità. Il Comune, senza ulteriore onere a suo carico, potrà disporre in corso di appalto, per meglio rispondere alle esigenze degli utenti e/o della didattica che, anziché insieme al pasto, l'impresa appaltante distribuisca la frutta e/o il dessert in ogni singola classe, entro l'orario di ricreazione.

#### **Art 14 – Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo**

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la fornitura, preparazione, trasporto dei pasti da somministrare e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere la prescritta autorizzazione sanitaria. L'impresa appaltatrice deve provvedere, a proprie spese e cure, alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina, refettorio, servizi igienici annessi alle strutture, nonché tutte le attrezzature oggetto dell'appalto. L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione, vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova. L'Impresa deve garantire inoltre che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso, siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e comunque separati dalle derrate alimentari. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura, i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti, dovranno essere detersi e disinfettati. Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti. Le attività da eseguire presso i refettori, al termine del servizio, consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulizia, almeno semestrale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza. I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. I servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere. I servizi igienici annessi alla cucina della Scuola, ad uso del personale addetto al servizio mensa, devono essere tenuti costantemente puliti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, unicamente utilizzati dal personale dell'impresa è a carico della stessa.

#### **Art 15 – Riduzione e smaltimento rifiuti**

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta del Comune di Montresta. L'aggiudicatario dovrà fornire un piano di monitoraggio dei rifiuti per tipologia di derrata. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole Istituzioni Scolastiche. I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo. E'

tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, al fine di ridurre l'impatto ambientale, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume nel rispetto dei CAM vigenti. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o equivalenti. I tovaglioli monouso di carta devono essere in possesso dei marchi di qualità Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024. Tali prodotti devono essere privi di colorazioni o stampe e se disponibili costituiti da cellulosa non sbiancata. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento filo strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

#### **Art. 16 – Spese**

Sono a carico della ditta le spese per l'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti da cucina, dell'acqua in confezioni sigillate, del materiale per la pulizia, del gas per la cucina, le spese di gestione, comprese quelle relative al personale ed ogni altra spesa ed onere connessa con l'espletamento del servizio. La ditta provvederà inoltre, a sua cura e spese, a fornirsi delle attrezzature mancanti per il regolare svolgimento del servizio. Le spese tutte inerenti l'appalto: registrazione fiscale, deposito spese contrattuali e accessorie, diritti di segreteria ecc. sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 17 – Verifiche e controlli**

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità e alla quantità, alla conservazione, alla confezione, alle modalità di preparazione, alle date di scadenza dei prodotti, alla conformità del menù e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASSL, nonché alle Linee Guida emanate dalla Regione Sardegna sul servizio di ristorazione scolastica. Fermo restando i controlli di competenza della ASSL, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate. La Ditta dovrà mettere a disposizione, per eventuali controlli, tutte le fatture di acquisto e le note di spesa con le relative bolle. Le ispezioni potranno essere eseguite senza alcun preavviso, da parte di apposita Commissione composta dai seguenti soggetti:

- tre rappresentanti designati dalle autorità scolastiche;
- il responsabile del Servizio / Procedimento.

Previo accertamento ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura secondo le modalità di cui al successivo articolo, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza. Qualora da parte degli organi di controllo (ASSL - N.A.S. – ecc.), venissero rilevate gravi inadempienze nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione si avvale della facoltà di risolvere in qualsiasi momento il contratto, con rivalsa di eventuali spese a carico della ditta.

L'amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa Appaltatrice, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. L'impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione comunale. L'impresa Appaltatrice sarà tenuta, inoltre, a fornire giustificazioni scritte in relazione alle Contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 18 – Penalità**

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e proposte all'interno della propria offerta tecnica presentata in sede di gara. A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 17 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto alle scuole dove saranno consumati, al centro di cottura ed a tutti i luoghi ove si svolgono processi di lavorazione, preparazione, conservazione e trasporto. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate delle inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

<b>Standard merceologici</b>	1. Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche della Regione Autonoma della Sardegna	€ 400,00
	2. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 160,00
	3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa	€ 160,00
<b>Applicazione dei Criteri Minimi Ambientali</b>	4. Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 160,00
	5. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	6. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni € 120,00 ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	7. Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per € 120,00 ogni giorno di utilizzo)	€ 120,00
	8. Utilizzo non autorizzato di acqua in bottiglia di plastica	€ 40,00 per ogni giorno di utilizzo
	9. Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	da € 200,00 a € 600,00
<b>Quantità</b>	10. Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai Criteri minimi ambientali	€ 120,00
	11. Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 120,00
	12. Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 400,00
	13. Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il plesso scolastico	€ 600,00

	14. Totale mancata consegna di una portata, presso il plesso scolastico	€ 200,00
	15. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 120,00
	16. Mancata consegna di materiale per la somministrazione	€ 200,00
	17. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione	Da € 120,00 a € 600,00
<b>Tabelle dietetiche</b>	18. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)	Da € 120,00 a € 600,00
	19. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)	Da € 120,00 a € 600,00
	20. Mancato rispetto del menù previsto (contorno)	Da € 120,00 a € 600,00
	21. Mancato rispetto del menù previsto (frutta)	Da € 120,00 a € 600,00
<b>Standard igienici sanitari</b>	22. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici	€ 400,00
	23. Rinvenimento di parassiti	€ 500,00
	24. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 500,00
	25. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili	€ 400,00
	26. Inadeguata igiene degli automezzi	€ 400,00
	27. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 400,00
	28. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 600,00
	29. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Somministrazione	€ 400,00
	30. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	31. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 200,00
	32. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti, addetto al trasporto o addetto alla distribuzione	€ 200,00
33. Mancato prelievo dei campioni ai sensi dell'art. 15 del capitolato	€ 200,00	
<b>Consegne anticipate, ritardi e interruzioni</b>	34. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 120,00
	35. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dall'orario previsto	€ 200,00
	36. Interruzione del servizio (ogni giorno di interruzione)	€ 300,00
	37. Ritardo nell'informativa sullo sciopero	€ 200,00

	38. Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 120,00
<b>Personale</b>	39. Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro	€ 400,00
	40. Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 120,00
	42. Comportamento contravvenente norme, regolamenti comunali, capitolato d'oneri, da parte del personale operante nelle sale mensa	€ 200,00
<b>Manutenzioni</b>	41. Mancata esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria/straordinaria in tempo utile	€ 200,00
<b>Gestione dell'appalto</b>	42. Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi dell'appalto, non già indicati nei punti da 1 a 42	Da € 50 a € 300,00

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di due volte, il Comune potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni. All'atto della contestazione verrà richiesto al personale presente dell'impresa appaltatrice di controfirmare l'annotazione o verbale di contestazione; lo stesso potrà riportare eventuali osservazioni e/o giustificazioni. In caso di rifiuto alla sottoscrizione sarà comunque ritenuta valida l'annotazione o verbale, altresì dovrà essere specificato il diniego di controfirma da parte del personale dell'impresa. Il verbale di contestazione, sarà trasmesso a mezzo Pec alla ditta appaltatrice. Quando non formalizzate immediatamente sul posto, in quanto di difficile immediata definizione e comunque, perché tali da non provocare un immediato aggravarsi della situazione, l'Amministrazione procederà secondo quanto previsto al precedente art. 15. Poiché nel corso del contratto è previsto l'adeguamento dei prezzi dei pasti erogati, con le stesse modalità si procederà all'adeguamento delle sanzioni, quando l'adeguamento sia pari o superiore al 5% dei costi precedenti. Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

#### **Art. 19 – Pagamenti**

I pagamenti saranno effettuati in rate mensili posticipate, sulla base dei pasti effettivamente erogati, **previa presentazione di regolare fattura corredata da elenco dettagliato delle presenze.**

Il pagamento è eseguito a mezzo di mandato esigibile presso la tesoreria comunale con quietanza del Legale Rappresentante.

La ditta si impegna a comunicare tempestivamente le variazioni che si verificassero circa le modalità di pagamento di cui sopra e a dichiarare che, in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per i pagamenti. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui l'articolo 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del Codice Identificativo di Gara (C.I.G.). Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario vengano forniti gli estremi alla stazione appaltante secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3 della Legge n. 136/2010, come modificata dal D.L. n. 187/2010. Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del contratto. La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinato alla verifica dell'accertamento del regolare

svolgimento del servizio, con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente Capitolato e nel Contratto d'Appalto che disciplinerà i rapporti fra il Comune e la Ditta appaltatrice. La liquidazione è altresì subordinata all'acquisizione del "documento unico di regolarità contributiva" (D.U.R.C.) che certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, fermo restando la facoltà del Comune di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari. Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi eventuali soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo.

#### **Art. 20 – Divieti**

È fatto divieto al personale della ditta richiedere compensi agli utenti per le prestazioni effettuate per nome e per conto del Comune e comprese negli orari di lavoro con lo stesso concordati. Il Comune può richiedere in qualunque momento alla ditta, esponendo per iscritto le motivazioni, la sostituzione definitiva o temporanea del personale che sia causa di grave disservizio o accertato malcontento da parte degli utenti e dimostri di perseverare negli stessi comportamenti pregiudizievoli.

#### **Art. 21 - Obblighi Nei Confronti Del Personale**

La ditta s'impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione. Lo stesso non può essere dislocato in altre sedi per nessuna ragione.

Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo, camice etc.) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente .

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, con copia dei contratti con gli stessi stipulati devono essere consegnati al Comune entro 10 gg. dall'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione può chiedere la sostituzione delle persone non gradite, che risultassero inidonee, incapaci o manifestassero cattivo contegno. In tal caso, la ditta dovrà provvedere entro cinque giorni dal ricevimento della richiesta. Qualora la ditta non ottemperi al secondo invito scritto dell'Amministrazione a sostituire il personale, l'Amministrazione stessa può dichiarare risolto il contratto ed affidare il servizio in danno alla ditta. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali. La ditta dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni e danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di colpa o negligenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto. L'Ente resta altresì esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta appieno dalla ditta, unitamente all'esclusiva organizzazione e rischio derivante dall'espletamento del servizio. La ditta si impegna inoltre ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.lgs. n° 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli

obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla Ditta e, se del caso, anche all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata, e sospenderà il pagamento delle prestazioni eseguite sino a quando dall'Ispettore del Lavoro non venga accertato che gli obblighi predetti non siano stati integralmente adempiuti. Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la Ditta non può opporre eccezioni al Comune, neppure a titolo di risarcimento danni.

#### **Art. – 22 Norme Di Prevenzione, Sicurezza E Antinfortunistica Sui Luoghi Di Lavoro**

L'impresa appaltatrice è obbligata, nel rispetto del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e ss. mm. ii. ad adottare tutte le misure atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgano ad assicurare l'incolumità del personale addetto al servizio. L'impresa deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla prevenzione infortuni, sicurezza e salute del personale addetto impiegato. Nei termini previsti dalle normative vigenti, l'impresa dovrà provvedere alla nomina del responsabile degli adempimenti previsti dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e s. m. i., in materia di sicurezza sul lavoro, dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione concedente. L'impresa appaltatrice è tenuta a rispettare gli adempimenti relativi alla redazione dei documenti di valutazione dei rischi, nonché a predisporre e a rispettare uno o più piani operativi di sicurezza per quanto attiene alle proprie scelte autonome e relative responsabilità nell'organizzazione del servizio, da depositare presso la stazione concedente. L'Amministrazione appaltante ha elaborato il **documento unico di valutazione dei rischi di interferenze** che costituisce parte integrante del contratto.

L'impresa è tenuta a integrare il DUVRI, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza, se aggravante rispetto a quanto disposto dalla stazione appaltante. L'impresa dovrà provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per tutto il personale addetto al servizio, con l'osservanza del D.p.r. n. 327/80 e del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, e s. m. i.. Anche la fornitura dei DPI ai dipendenti, per lo svolgimento in sicurezza delle mansioni in concessione, dovrà rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 81/2008. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i lavoratori a contatto con alimenti e bevande e per quelli addetti alle pulizie.

L'impresa solleva la stazione appaltante da ogni responsabilità in merito agli adempimenti previsti in materia di prevenzione infortuni, sicurezza e salute.

#### **Art. 23 Clausola Sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire, **prioritariamente**, nel proprio organico il personale sottoelencato, già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, e così come previsto dall'articolo 50 del codice, garantendo l'applicazione del contratti collettivi del settore, di cui all'articolo 51 del D.lgs. 81/2015.

Elenco del personale assunto a tempo determinato part-time dal gestore uscente al quale è stato applicato il CCNL COOP:SOCIALI



#### **Art. 24 – Cauzione**

A garanzia degli obblighi assunti col presente contratto o comunque dallo stesso discendenti, la ditta che risulterà aggiudicataria dovrà prestare, apposita cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, nei modi consentiti dalle vigenti disposizioni. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento, da parte della ditta appaltatrice di tutte le obbligazioni assunte con la sottoscrizione del contratto, lo svincolo del deposito cauzionale definitivo sarà autorizzato dall'Amministrazione dopo che la ditta, avendo adempiuto a tutti gli obblighi contrattuali né avrà fatto formale richiesta, senza che per tale restituzione la ditta stessa sia esonerata da quelle responsabilità cui è vincolata in forza delle leggi comuni. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa, anche rilasciata da intermediari finanziari, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a seguito di richiesta della stazione appaltante. Tale cauzione viene costituita altresì a garanzia delle penalità e dei danni conseguiti dall'utenza del servizio. Nei casi di inadempimento, anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta aggiudicataria, e fatti salvi i maggiori diritti dell'Amministrazione, questa potrà procedere all'incameramento della cauzione suddetta, anche parziale. Resta convenuto che anche quando nulla osta ai riguardi dell'Amministrazione alla restituzione di detta cauzione, questa potrà continuare a restare in tutto o in parte vincolata a garanzia dei diritti dei creditori ogni qualvolta il credito liquido dell'agenzia, a giudizio dell'Amministrazione, non sia sufficiente allo scopo.

#### **Art. 25 - Assicurazioni**

L'impresa Appaltatrice si assume tutte le responsabilità che dovessero derivare da eventuali avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta Appaltatrice, salvo gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'impresa Appaltatrice dovrà contrarre apposita polizza assicurativa contro i rischi inerenti la fornitura.

#### **Art. 26 - Osservanza delle norme e disposizioni**

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate in materia igienico sanitaria. Allo stato attuale si fa riferimento:

- alla legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione (D.P.R. 327/1980);
- alla direttiva CEE 43/93 (recepita con D.Lgs. n.155 e 156 del 26/5/1997);
- alla Legge 580/1967 e ss.mm.ii.;
- al Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.;
- alla Legge Regionale 5/2007;
- a quanto previsto nel presente capitolato e suoi allegati;
- a tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

E' fatto obbligo all'impresa appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D. Lgs n. 81/2008).

### **Art. 27 - Subappalto o cessione del contratto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. In caso di infrazione alle norme del presente contratto da parte di subappaltare occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

### **Art. 28 - Decadenza dell'appaltatore**

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a. mancato inizio del servizio alla data stabilita, senza giustificato motivo;
- b. quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- c. in caso di cessione parziale o totale del contratto o subappalto non dichiarato ed autorizzato ad altri;
- d. per il verificarsi di altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- e. in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- f. inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- g. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato;
- h. casi di tossinfezione o intossicazione alimentare;

### **Art. 29 - Dichiarazione di decadenza**

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art. 28, il Responsabile del Servizio notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

### **Art. 30 - Esecuzione d'ufficio**

Verificandosi deficienze ed abusi nell'adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile del Servizio, salvo quanto disposto dal presente capitolato, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare andamento della somministrazione, ove esso, appositamente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti.

### **Art. 31 – Risoluzione Del Contratto**

In caso di grave inadempienza accertata si darà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto mediante lettera raccomandata a mezzo del servizio postale di Stato.

### **Art. 32 - Controversie**

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria. (Foro competente Oristano) .

### **Art. 33 - Spese contrattuali**

Tutte le spese contrattuali quali bolli, registrazioni, diritti di rogito e conseguenti sono a carico della ditta appaltatrice. Il presente capitolato costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario dell'appalto.

### **Art. 34 - Trattamento dati personali**

L'informativa è resa ai sensi degli artt. 13 ss. Regolamento UE 2016/679 "relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati)" Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà anche conformemente alle disposizioni contenute nel D.Lgs 50/2016 per le finalità unicamente connesse alla procedura di affidamento dell'appalto. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. In relazione al procedimento e alle attività correlate, il Comune può comunicare i dati acquisiti ad altri Enti pubblici o privati competenti, nei casi previsti da norme di legge, Statuto, regolamenti comunali; I dati saranno trattati dal Direttore della struttura organizzativa, suoi collaboratori incaricati, o imprese espressamente nominate come responsabili del trattamento previa idonee istruzioni; tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, compresa la sicurezza dei dati; Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Montresta, con sede in via Santa Maria della Neve n.2, 09090, PEC [protocollo.montresta@pec.it](mailto:protocollo.montresta@pec.it)

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Maria Paola Lai, responsabile del Servizio Amministrativo del comune di Montresta: contatti e-mail [ragioneria@comune.montresta.or.it](mailto:ragioneria@comune.montresta.or.it), [comunemontresta@pec.aruba.it](mailto:comunemontresta@pec.aruba.it).

Gli interessati hanno diritto di chiedere al Comune di Montresta, l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, di opporsi al trattamento (art. 15 ss. Regolamento UE 2016/679). L'istanza è presentata contattando il Titolare Hanno altresì, ricorrendone i presupposti, diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, quale autorità di controllo e diritto di ricorso all'autorità giudiziaria.

### **Art. 35 – Disposizioni Finali E Transitorie**

I termini e le comminatorie contenute nel presente capitolato operano a pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

Il presente capitolato e l'offerta giudicata vincitrice costituiscono l'elemento di riferimento della promessa di servizio al fine di accertare l'esatto adempimento di quanto in essi previsto.

Per quanto non espressamente stabilito nel presente capitolato si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Montresta, lì 23.06.2023

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**Dott.ssa Maria Paola LAI**

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993*

Spett.le Comune di Montresta

**Modello 1****- DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA -**

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLE SCUOLE DI MONTRESTA - PERIODO OTTOBRE 2023/MAGGIO 2024- PROCEDURA APERTA TELEMATICA DA ESPERIRSI SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS 50/2016 CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. LOTTO LOTTO CIG Z0C3BA7FBC APPALTO DI SERVIZI "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA" CAT. AG26 CPV: 55524000-3**

Importo a base di gara	€ 28.350,00 soggetti a ribasso
Oltre IVA di legge ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso calcolati in € 283,50	

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_  
codice fiscale n. \_\_\_\_\_ - partita IVA n. \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax. \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere ammesso al pubblico incanto indicato in oggetto, a cui intende partecipare:

**(barrare la casella corrispondente alla modalità di partecipazione)**

come impresa singola;

come consorzio;

in associazione temporanea con le seguenti imprese:

*(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa e specificare le parti della fornitura che ogni singola Impresa eseguirà)*

Impresa Capogruppo:

\_\_\_\_\_

Imprese Mandanti:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

ALLEGATO A

Luogo \_\_\_\_\_, lì \_\_\_\_\_

Firma.....

***Nel caso di domanda presentata da Associazione di Imprese non ancora costituita***

I sottoscritti, partecipanti alla gara d'appalto in associazione di imprese non ancora costituita, si impegnano in caso di aggiudicazione dell'appalto a conferire, prima della stipulazione del contratto, con atto redatto in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza all'Impresa designata quale Capogruppo.

..... lì .....

Firme

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

**Avvertenze**

*Nel caso di partecipazione in associazione di Imprese, già costituita, la domanda deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa qualificata capogruppo in nome e per conto proprio e delle mandanti. In questo caso, tra la documentazione amministrativa, dovrà essere allegato l'originale o la copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile conferito ad un'impresa del gruppo qualificata "capogruppo" ed una procura redatta in forma pubblica per il conferimento dei poteri di rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.*

**N.B.**

1. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere siglata da chi sottoscrive la dichiarazione.

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

**Modello 2**  
**- DICHIARAZIONE UNICA -**

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLE SCUOLE DI MONTRESTA - PERIODO OTTOBRE 2023/MAGGIO 2024- PROCEDURA APERTA TELEMATICA DA ESPERIRSI SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS 50/2016 CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. LOTTO LOTTO CIG Z0C3BA7FBC APPALTO DI SERVIZI "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA" CAT. AG26 CPV: 55524000-3**

Importo a base di gara	€ 28.350,00 soggetti a ribasso
Oltre IVA di legge ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso calcolati in € 283,50	

Ai fini dell'ammissione alla gara d'appalto, di cui all'oggetto, alla quale partecipa:  
(barrare la casella corrispondente al caso che ricorre)

- come Impresa singola;
- come consorzio;
- in associazione temporanea di Imprese, in qualità di:
- Impresa capogruppo
- Impresa mandante

il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della Ditta \_\_\_\_\_ C.F./P.I. \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

**ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.00, n° 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 dello stesso D.P.R. 445/00, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci**

DICHIARA

1. che la Ditta è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ ovvero presso i Registri  
Professionali dello stato di \_\_\_\_\_, per le seguenti attività:
- \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

---

ed attesta i seguenti dati:

- numero di iscrizione \_\_\_\_\_
- data di iscrizione \_\_\_\_\_
- durata della ditta/data termine \_\_\_\_\_
- forma giuridica \_\_\_\_\_
- titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari  
*(indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza)*

---

---

*Avvertenza: Le Imprese non residenti in Italia dovranno indicare l'iscrizione presso i registri professionali dello Stato di provenienza, con l'indicazione della specifica attività di impresa;*

2. (se sussiste il caso) che la Cooperativa è iscritta all'albo regionale delle cooperative a far data dal \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ (solo per le Cooperative Sociali aventi sede nella Regione Sardegna);
3. di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 requisiti di ordine generale riferita all'Impresa e ove previsto a tutti gli Amministratori muniti del potere di rappresentanza;
4. che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'*articolo 6 del d. Lgs. 06.09.2011 n. 159* o di una delle cause ostative previste dagli artt. 67, commi 1, lettere da a) a g), da 2 a 7 e 8, e 76, comma 8, dello stesso D.Lgs. n. 159/2011;
5. che nei propri confronti (***selezionare con attenzione le voci che interessano***):
  - non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, neppure con il beneficio della non menzione, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale
  - non è stata pronunciata sentenza di condanna, passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

***oppure***

- sussistono i seguenti provvedimenti (*allegare, se nella propria disponibilità, copia delle sentenze di condanna riportate*) ed, in particolare:

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

sentenze definitive di condanna passate in giudicato

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

decreti penali di condanna divenuti irrevocabili

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice penale

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

è stato ottenuto il beneficio della non menzione per i seguenti motivi: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_;

6. (*selezionare con attenzione le voci che interessano*):

di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 comma 3 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

**oppure**

di avere violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'*articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55* in data \_\_\_\_\_ e di avere comunque rimosso la violazione;

7. di non aver commesso gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

8. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara ovvero di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione appaltante;

9. che la Ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del Paese in cui è stabilita, e che non sono in corso nei suoi riguardi procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni, né versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

10. che nei confronti del dichiarante, nonché:

*(barrare la casella corrispondente al caso che ricorre)*

di tutti i soci (*se società in nome collettivo*)

di tutti gli accomandatari (*se società in accomandita semplice*)

di tutti gli amministratori muniti di rappresentanza (*se altro tipo di società o di consorzio*)

non è stata pronunciata alcuna condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_



11. che il dichiarante, nonché:

*(barrare la casella corrispondente al caso che ricorre)*

i soci *(se società in nome collettivo)*

gli accomandatari *(se società in accomandita semplice)*

gli amministratori muniti di rappresentanza *(se altro tipo di società o di consorzio)*

non hanno commesso errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;

12. che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione del paese in cui l'Impresa è stabilita;

13. che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione del paese in cui l'Impresa è stabilita;

14. che la ditta non si è resa colpevole di false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;

15. riguardo le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ex art. 17 della Legge 12.03.99, n° 68, che :

*(barrare la casella corrispondente alla voce che si vuole dichiarare)*

*(caso di Impresa che occupa fino a 15 dipendenti e da 15 a 35 ma che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)*

l'Impresa non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/1999;

*(caso di Impresa che occupa fino a 15 dipendenti e da 15 a 35 ma che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)*

l'Impresa è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/1999 ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 della L. 12 marzo 1999, n, 68

16. riguardo le disposizioni contenute nel Decreto Legge 25 settembre 2002, n. 24, convertito con legge 22 novembre 2002, n, 266, che:

*(barrare la casella corrispondente alla voce che si vuole dichiarare)*

*(caso di Impresa che non si è avvalsa di piani individuali di emersione)*

l'Impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n° 383;

*(caso di Impresa che si è avvalsa di piani individuali di emersione)*

l'Impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383, ma che il periodo di emersione si è concluso;

ALLEGATO B

17. di impegnarsi ad applicare in ogni sua parte il vigente C.C.N.L. di lavoro di categoria (*riportare il CCNL applicato*) \_\_\_\_\_;

18. di non aver subito la risoluzione anticipata di contratti da parte di enti pubblici negli ultimi 3 anni per inadempimento contrattuale e di non aver subito revoche di aggiudicazione per mancata esecuzione di servizi;

19. di avere la disponibilità o di essere disponibile a costituire, in caso di aggiudicazione, una sede operativa sul territorio provinciale dove si svolge il servizio;

20. di obbligarsi al perseguimento degli obiettivi di cui al capitolato d'appalto attraverso una propria struttura organizzativa e un proprio organico del personale con le qualifiche richieste almeno uguale a quello necessario e adeguato per il funzionamento del servizio oggetto del presente appalto, *così come sotto riportato:*

n°	Nominativo	Profilo Professionale	Titolo di Studio

21. di aver accuratamente visionato e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara e nel Capitolato speciale d'appalto;

22. di aver preso piena conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio nonché di ritenere gli stessi eseguibili, il capitolato d'oneri adeguato e i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;

23. di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per concorrere all'appalto;

24. di possedere i mezzi ed i materiali richiesti per l'espletamento del servizio tali da garantire la continuità dello stesso anche a fronte di imprevisti;

25. di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n° 626/94 e successive modifiche e integrazioni in merito alla sicurezza fisica dei lavoratori;

26. di possedere il manuale di autocontrollo di cui all'art. 4 D. Lgs. 25.05.1997 n. 155 e ss.mm.ii. (HACCP);

27. di avere i seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale (**obbligatori entrambi e da specificare dettagliatamente**)

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

ALLEGATO B

- a) avere alle proprie dipendenze un numero di operatori con le qualifiche richieste almeno uguale a quello necessario e adeguato per il funzionamento del servizio oggetto del presente appalto, di cui all'art. 13 del capitolato speciale d'appalto.
- b) di avere la seguente esperienza lavorativa (**almeno biennale**) maturata dalla Ditta nella gestione di servizi di mensa scolastica, ristorazione, somministrazione di alimenti e bevande:
- dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;
  - dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Committente: \_\_\_\_\_ Servizio: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

**DICHIARA INOLTRE**

28. che riguardo alla capacità economica-finanziaria:

*(barrare la casella corrispondente alla voce che interessa)*

i bilanci approvati nell'ultimo triennio presentano i seguenti risultati:

- anno \_\_\_\_\_ risultato \_\_\_\_\_;
- anno \_\_\_\_\_ risultato \_\_\_\_\_;
- anno \_\_\_\_\_ risultato \_\_\_\_\_.

**oppure**

si allegano i bilanci o estratti di bilancio degli ultimi tre esercizi approvati;

**oppure**

si allegano le dichiarazioni rese da due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D. Lgs. 385/93, che specificano testualmente circa la propria capacità, con riferimento all'oggetto dell'appalto.

29. di avere le necessarie capacità operative ed economiche.

30. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile.

**oppure**

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

di non essere a conoscenza della partecipazione della partecipazione alla presente procedura di affidamento, di soggetti che si trovano, rispetto all'impresa rappresentata, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione della partecipazione alla presente procedura \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ affidamento, \_\_\_\_\_ del/i soggetto/i \_\_\_\_\_ che si trova/no, rispetto all'impresa rappresentata, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente;

31. (**barrare le voci che interessano**) che:

nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono cessati dalla carica il titolare, il socio di società in nome collettivo, i soci accomandatari di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza, il socio unico, il socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio, gli institori, i procuratori, i direttori tecnici;

**oppure**

(qualora nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara sia intervenuta una cessazione e venga allegata la dichiarazione dei cessati medesimi indicata nell'Allegato 2 lettere b) e c) (art. 80 D. Lgs. n. 50/2016)

nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara è/sono cessato/i:

- dalla carica di \_\_\_\_\_ a decorrere dal \_\_\_\_\_  
il Signor \_\_\_\_\_

- dalla carica di \_\_\_\_\_ a decorrere dal \_\_\_\_\_  
il Signor \_\_\_\_\_

**oppure**

(qualora nell'anno antecedente il data di pubblicazione del bando di gara sia intervenuta una cessazione e non sia possibile allegare la dichiarazione dei cessati medesimi indicata nell'Allegato 2 lettere b) e c) (art. 80 D. Lgs. n. 50/2016):

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara è/sono cessato/i:

- dalla carica di \_\_\_\_\_ a decorrere dal \_\_\_\_\_  
il Signor \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

- dalla carica di \_\_\_\_\_ a decorrere dal \_\_\_\_\_  
il Signor \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e che, per quanto a sua conoscenza, nei confronti del/i suddetto/i soggetto/i:

- NON** è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato neppure con il beneficio della non menzione né è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, né è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
- né condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

**oppure (barrare con attenzione tutte le caselle che interessano):**

*(qualora nell'anno antecedente il data di pubblicazione del bando di gara sia intervenuta una cessazione e sia stata pronunciata, nei confronti dei cessati medesimi, sentenza di condanna passata in giudicato, anche con il beneficio della non menzione o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sia stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18):*

che nei confronti del/i signor/i \_\_\_\_\_  
cessato/i dalla carica di \_\_\_\_\_

sussistono i seguenti provvedimenti (*allegare, se nella propria disponibilità, copia delle sentenze di condanna riportate*) ed, in particolare:

- sentenze definitive di condanna passate in giudicato

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ dec  
reti penali di condanna divenuti irrevocabili

- sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice penale

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- è stato ottenuto il beneficio della non menzione per i seguenti motivi: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_;

che nei confronti del/i signor/i \_\_\_\_\_  
cessato/i dalla carica di \_\_\_\_\_ sono stati adottati i

seguenti atti o le seguenti misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

32. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione;

33. che l'impresa risulta regolare ai fini del DURC (documento unico di regolarità contributiva) in quanto:

è iscritta all'INPS, sede di \_\_\_\_\_, dal \_\_\_\_\_ con matricola n. \_\_\_\_\_;

assicurata all'INAIL di \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ con matricola n. \_\_\_\_\_ Codice Ditta N. \_\_\_\_\_;

risulta regolare con il versamento dei contributi alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

34. che eventuali richieste a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate devono essere inviate al seguente indirizzo \_\_\_\_\_ e/o al seguente numero di fax \_\_\_\_\_;

35. che *(barrare le caselle interessate)*:

**risulta** informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs.196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

**autorizza** la Stazione appaltante, ai sensi del decreto legislativo 196/2003, all'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione, ai fini della partecipazione alla gara e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza altresì la comunicazione ai funzionari e agli incaricati della Stazione appaltante, nonché agli eventuali controinteressati che ne facciano legittima e motivata richiesta.

**Luogo e data** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_

**Avvertenze**

a) la dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.

b) nel caso di partecipazione in associazione di imprese la dichiarazione dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, da ciascuna impresa associata;

c) nel caso la domanda sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante deve allegarsi la relativa procura.

**N.B.**

1. **Ogni pagina del presente modulo dovrà essere siglata da chi sottoscrive la dichiarazione.**

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

Spett.le Comune di Montresta

**Modello 3- DICHIARAZIONE UNICA -  
DEGLI ALTRI SOGGETTI DI CUI ALL'ART.80 DEL D.LGS.N.50/2016**

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLE SCUOLE DI MONTRESTA - PERIODO OTTOBRE 2023/MAGGIO 2024- PROCEDURA APERTA TELEMATICA DA ESPERIRSI SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS 50/2016 CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. LOTTO LOTTO CIG Z0C3BA7FBC APPALTO DI SERVIZI "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA" CAT. AG26 CPV: 55524000-3**

Importo a base di gara	€ 28.350,00 soggetti a ribasso
Oltre IVA di legge ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso calcolati in € 283,50	

Da compilarsi a cura di ciascuno dei seguenti soggetti:

- ✓ sempre da tutti i Direttori Tecnici e dagli institori, se nominati
- ✓ da tutti gli Amministratori muniti di poteri di rappresentanza, dal socio unico persona fisica o da dal socio dei maggioranza per società con meno di 4 soci, se trattasi di Società di capitali, Cooperative e loro Consorzi
- ✓ da tutti i soci se trattasi di Società in nome collettivo
- ✓ da tutti i soci accomandatari se trattasi di Società in accomandita semplice
- ✓ da coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato, se trattasi di Società di cui all'art. 2506 del codice civile

il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della Ditta \_\_\_\_\_ C.F./P.I. \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

**ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.00, n° 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 dello stesso D.P.R. 445/00, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci**

**DICHIARA**

- a) che non è pendente, nei confronti del sottoscritto, procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 159/2011, o di una delle cause ostative previste dagli artt. 67, commi 1, lettere da a) a g), da 2 a 7 e 8, e 76, comma 8, dello stesso D.Lgs. n. 159/2011;
- b) *(selezionare con attenzione le voci che interessano)*:
- che nei confronti del sottoscritto non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

sulla moralità professionale, né sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18;

**oppure**

- sussistono i seguenti provvedimenti (*allegare, se nella propria disponibilità, copia delle sentenze di condanna riportate*) ed, in particolare:
  - sentenze definitive di condanna passate in giudicato  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - decreti penali di condanna divenuti irrevocabili  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice penale  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- è stato ottenuto il beneficio della non menzione per i seguenti motivi:
  - il reato è stato depenalizzato,  
ovvero
  - il reato è stato dichiarato estinto dopo le condanne  
ovvero
  - in caso di revoca delle condanne medesime per cui non opera l'esclusione;

**(barrare la voce che interessa)** che:

- essendo stato vittima, da parte della criminalità organizzata, dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 152/91 convertito in L. n. 203/91:

ha denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria,

**ovvero**

- non li ha denunciati poiché in presenza dei casi previsti dall'art. 4, comma 1 della L. n. 689/1981 e che, non risultano iscritte nell'Osservatorio dei contratti pubblici istituito presso l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, segnalazioni a proprio carico di omessa denuncia dei predetti reati, emergenti da indizi a base di richieste di rinvio a giudizio formulate nell'anno antecedente alla presente lettera-invito;

**oppure**

- non è stato vittima, da parte della criminalità organizzata, dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 152/91 convertito in L. n. 203/91;

**Luogo e data** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_

**Avvertenza: Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante.**

**N.B. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere siglata da chi sottoscrive la dichiarazione.**

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_



Spett. le Comune di Montresta

**Modello 3**  
**- OFFERTA ECONOMICA -**

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLE SCUOLE DI MONTRESTA - PERIODO OTTOBRE 2023/MAGGIO 2024- PROCEDURA APERTA TELEMATICA DA ESPERIRSI SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS 50/2016 CON AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. LOTTO LOTTO CIG Z0C3BA7FBC APPALTO DI SERVIZI "SERVIZIO MENSA SCOLASTICA" CAT. AG26 CPV: 55524000-3**

Importo a base di gara	€ 28.350,00 soggetti a ribasso
Oltre IVA di legge ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso calcolati in € 283,50	

Il sottoscritto.....nato il ..... a

.....in qualità di

.....

dell'Impresa .....

con sede in .....

codice fiscale n. .... - partita IVA n. ....

telefono ..... fax. ....

con riferimento alla gara d'appalto in oggetto, alla quale, come indicato nella domanda di ammissione, concorre:

come impresa singola;

come consorzio;

in associazione con le seguenti imprese:

Impresa capogruppo

.....

Imprese mandanti

.....

.....

Viste e accettate, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato d'appalto;

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Di essere disposto ad effettuare il servizio oggetto dell'appalto di cui all'oggetto per il seguente importo (esclusa Iva):

..... (.....)  
(cifre) (lettere)

Con un ribasso percentuale sulla base d'asta pari a:

..... (.....)  
(cifre) (lettere)

..... li .....

Firma.....

***Nel caso di offerta presentata da Associazione di Imprese non ancora costituita***

I sottoscritti, partecipanti alla gara d'appalto in Associazione di Imprese non ancora costituita, si impegnano in caso di aggiudicazione dell'appalto a conferire, prima della stipulazione del contratto, con atto redatto in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza all'Impresa designata quale Capogruppo.

..... li .....

Firme

-----  
-----  
-----

**Avvertenza**

*Nel caso di partecipazione in Associazione di Imprese già costituita, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa qualificata capogruppo in nome e per conto proprio e delle mandanti.*

*In questo caso, tra la documentazione amministrativa, dovrà essere allegato l'originale o la copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile conferito ad un'impresa del gruppo qualificata "capogruppo" ed una procura redatta in forma pubblica per il conferimento dei poteri di rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.*

**N.B.**

1. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere siglata da chi sottoscrive la dichiarazione.

Luogo e data \_\_\_\_\_ FIRMA<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

## 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 indicazione 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 stato utilizzato il servizio DGUE elettronico <sup>(1)</sup>. Riferimento alla pubblicazione del pertinente avviso o bando <sup>(2)</sup> 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 in indicazione 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 d'appalto:

Se non sussiste l'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 D'APPALTO

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

<b>Identità del committente<sup>(3)</sup></b>	<b>Risposta:</b>
Nome:	Comune di Montresta
<b>Di quale appalto si tratta?</b>	<b>Risposta:</b>
Titolo o breve descrizione dell'appalto <sup>(4)</sup>	<b>PROCEDURA APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA</b>
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) <sup>(5)</sup>	[ ]
CIG	<b>Z0C3BA7FBC</b>
CUP (ove previsto)	

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

### Parte II: Informazioni sull'operatore economico

<sup>1</sup> I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

<sup>2</sup> 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**.

<sup>3</sup> Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto 1.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

<sup>4</sup> Cfr. punti II.1.1 e II.1.3 dell'avviso o bando pertinente.

<sup>5</sup> Cfr. punto II.1.1 dell'avviso o bando pertinente.

## 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 <sup>(6)</sup> :	[ ..... ]
Telefono:	[ ..... ]
PEC E-mail: (indirizzo internet o sito web) (ove esistente):	[ ..... ] [ ..... ]
Informazioni generali	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure una impresa piccola o media <sup>(7)</sup> ?	[ ] Sì [ ] No
<b>Solo se l'appalto è riservato</b> <sup>(8)</sup> : l'operatore economico è un laboratorio protetto, un'"impresa sociale" <sup>(9)</sup> o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (art. 112 del Codice)? <b>In caso affermativo,</b> 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:	[ ] Sì [ ] No  [ ..... ] [ ..... ]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto ad un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'art. 90 del Codice?	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile
<b>In caso affermativo:</b> <b>Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B, e ove pertinente, la sezione C della presente parte, compilare la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.</b>	
a) Indicare la denominazione dell'elenco e del certificato e, se applicabile, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione;	a) [.....]
b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:	b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale <sup>(10)</sup> .	c) [.....]
d) L'iscrizione o certificazione	d) [ ] Sì [ ] No

<sup>6</sup>Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

<sup>7</sup>Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle micro, 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 oppure 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 e che occupano meno di 250 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 50 Milioni di EUR e il totale di bilancio non supera i 43 milioni di EUR.

<sup>8</sup>Cfr. punto III.1.5 del bando di gara.

<sup>9</sup>Un'«impresa sociale» ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<sup>10</sup>I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

<p>comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p><b>In caso di risposta negativa alla lettera d) inserire tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A,B,C o D secondo il caso.</b></p> <p><b>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</b></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 acquisire tale documento direttamente accedendo ad un banca nazionale che sia disponibile gratuitamente in qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</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>
<b>Forma della partecipazione:</b>	<b>Risposta:</b>
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri <sup>(11)</sup> ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
<b>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</b>	
<p><b>In caso affermativo:</b></p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento ovvero consorzio, GEIE, rete di imprese di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f), g) e all'art. 46 comma 1 lett.a), b), c) d) ed e) del Codice (capofila, responsabile ruoli specifici...):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano 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>
<b>Lotti</b>	<b>Risposta:</b>
Se del caso, 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 o indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto:*

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..)	[ ..... ]

<sup>11</sup>Specificamente, nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro.

**C: INFORMAZIONI SULL’AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI**

<b>Affidamento:</b>	<b>Risposta:</b>
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?	[ <input type="checkbox"/> ] Si [ <input type="checkbox"/> ] No
<b>In caso affermativo:</b>  Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[ ..... [ .....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	
<b>In caso affermativo</b> , presentare per ciascuno dei soggetti interessati un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle <b>sezioni A e B della presente parte e della parte III</b> .	
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 IN RELAZIONE AI SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L’OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO**

**(Tale sezione è da compilare solo se tali informazioni sono esplicitamente richieste dall’amministrazione aggiudicatrice o dall’ente aggiudicatore)**

<b>Subappaltatore:</b>	<b>Risposta:</b>
L’operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ <input type="checkbox"/> ] Si [ <input type="checkbox"/> ] No
<b>In caso affermativo:</b>  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	[ ..... ]

**Se l’amministrazione aggiudicatrice o l’ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, fornire le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte e dalla parte III per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.**

## Parte III: Motivi di esclusione

### A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

<p>L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Partecipazione ad un'organizzazione criminale <sup>(12)</sup>;</li> <li>2. Corruzione <sup>(13)</sup>;</li> <li>3. Frode <sup>(14)</sup>;</li> <li>4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche <sup>(15)</sup>;</li> <li>5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo <sup>(16)</sup>;</li> <li>6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani <sup>(17)</sup>;</li> </ol> <p>CODICE</p> <p>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);</p>
--

<b>Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabili dell'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (art. 80, comma 1 del Codice):</b>	<b>Risposta:</b>
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?	<p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....](<sup>18</sup>)</p>
<b>In caso affermativo, indicare (<sup>19</sup>):</b>	
a) La data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'art. 80 comma 1 lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna;	a) Data: [ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi: [ ]
b) Dati definitivi delle persone condannate;	b) [.....]
c) <b>Se stabilita direttamente</b> nella sentenza di condanna la durata della pena	c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [ ], [.....][.....][.....][.....]( <sup>20</sup> )

<sup>12</sup> 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).

<sup>13</sup> 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 2008/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU C 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

<sup>14</sup> Ai sensi dell'art.1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità Europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag.48).

<sup>15</sup> Quali definiti negli 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 istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato nell'art. 4 di detta decisione quadro.

<sup>16</sup> 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 di terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag.15).

<sup>17</sup> Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2001/36/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).

<sup>18</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>19</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

accessoria, indicare:	
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning", (cfr. articolo 80, comma 7)?	[ ] Sì [ ] No
<b>In caso affermativo</b> , indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	[ ] Sì [ ] No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	[ ] Sì [ ] 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?	[ ] Sì [ ] No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] 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 ?	[ ] Sì [ ] 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 o contributi previdenziali	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[ ] Sì [ ] No	
<b>In caso negativo</b> , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
	a) Pae [.....] a) [.....] se o Stato membro interessato .....] b) Di [.....] b) [.....] quale importo si tratta .....] c) Co c1) [ ] Sì [ ] No me è stata stabilita tale [ ] Sì inottemperanza: [ ] No 1. Me [ ] No di fronte a una decisione giudiziaria o [.....] amministrativa: .....] - Tale [.....] [.....] decisione è definitiva e [.....] vincolante? .....] - Indi [.....] care la data di sentenza di [.....] condanna o della decisione [.....] - Nel c2) [.....] caso di una sentenza di [.....]	a) [.....] a) [.....] .....] b) [.....] b) [.....] .....] c1) [ ] Sì [ ] No - [ ] Sì [ ] No - [ ] No [ ] No - [.....] [.....] - [.....] [.....] .....] .....] c2) [.....] c2) [.....]

<sup>20</sup>Ripetere tante volte quanto necessario.



<p>condanna, <b>se stabilita direttamente nella sentenza di condanna</b>, la durata del periodo d'esclusione:</p> <p>2. <b>In altro modo?</b> Specificare:</p> <p>d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi 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><b>In caso affermativo</b>, fornire informazioni dettagliate [.....]</p>	<p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><b>In caso affermativo</b>, 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)<sup>(21)</sup> [.....][.....][.....][.....]</p>	

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

**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, <b>per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto ambientale, sociale e del lavoro</b> <sup>(23)</sup> di cui all'art. 80 comma 5, lett. a) del Codice?</p> <p><b>In caso affermativo</b>, 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. art. 80 comma 7)?</p> <p><b>In caso affermativo, indicare:</b></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 organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti creati ?</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 [ <input type="checkbox"/> ] Sì [ <input type="checkbox"/> ] No</p> <p>[ <input type="checkbox"/> ] Sì [ <input type="checkbox"/> ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ <input type="checkbox"/> ] e, sedisponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p>

<sup>21</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>22</sup> Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

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

	[.....][.....][.....][.....]
<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><b>In caso affermativo:</b></p> <p>- 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, 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>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):</p> <p>- 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>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....]</p> <p>(</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di <b>gravi illeciti professionali</b> <sup>(24)</sup> di cui all'art.80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p><b>In caso affermativo</b> , fornire le informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p> <p>[.....]</p> <p><b>In caso affermativo</b>, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p><b>In caso affermativo, indicare:</b></p> <p>1) L'operatore economico:</p> <p>- ha risarcito interamente il danno?</p> <p>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti creati ?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi <b>conflitto di interessi</b> <sup>(25)</sup> legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5 lett. d) del Codice?</p> <p><b>In caso affermativo</b>, fornire le informazioni dettagliate:</p> <p>[.....]</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata <b>ha fornito consulenza</b> all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti <b>partecipato alla preparazione</b> della procedura d'appalto?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>

<sup>24</sup>Cfr. ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o il bando pertinente o i documenti di gara.

<sup>25</sup>Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

In caso affermativo, fornire le informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[.....]
L'operatore economico può confermare di: a) non essersi reso gravemente colpevole di <b>false dichiarazioni</b> nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione.	[ ] Sì [ ] No
b) di non aver <b>occultato</b> tali informazioni	[ ] Sì [ ] No

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

<b>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</b>	<b>Risposta:</b>
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, disospensione 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)?	[ ] Sì [ ] No  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] <sup>(26)</sup>
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 falsadocumentazione 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	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]  [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]  [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]  [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

<sup>26</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>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);</p> <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:  - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?  - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)</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>di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No 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):  [.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999  indicare le motivazioni:  (numero dipendenti e/o altro ) [.....][.....][.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....]</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p> <p>[ ] Sì [ ] No</p>
---	--

## Parte IV: Criteri di selezione

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

**α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE**

**L'operatore economico deve compilare solo questo campo 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><b>1) Iscrizione in un registro commerciale o professionale tenuto nello Stato membro di stabilimento <sup>(27)</sup>:</b></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><b>2) Per appalti di servizi:</b></p> <p>E' richiesta una particolare <b>autorizzazione di appartenenza</b> a una particolare organizzazione 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>

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 <b>fatturato annuo</b> ("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><b>e/o,</b></p> <p>1b) Il <b>fatturato annuo medio</b> dell'operatore economico <b>per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara</b> è il seguente <sup>(28)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta</p> <p>(numero esercizi, fatturato medio): [.....] , [.....][...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

<sup>27</sup>Indicati all'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; **gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.**

<sup>28</sup>Solo se consentito dal diritto nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

<p>2a) Il <b>fatturato annuo</b> (“specifico”) dell’operatore economico <b>nel settore di attività oggetto nell’appalto</b> e specificato nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero è il seguente:</p> <p><b>e/o,</b></p> <p>2b) Il <b>fatturato annuo medio</b> dell’operatore economico <b>nel settore per il numero di esercizi specificato nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente</b> <sup>(29)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta  Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta  Esercizio:[.....] fatturato [.....] [...] valuta</p> <p>(numero 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 <b>indici finanziari</b> <sup>(30)</sup> specificati nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, 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 <sup>(31)</sup>, e valore)  [.....] , [.....] <sup>(32)</sup></p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L’importo assicurato dalla <b>copertura contro i rischi professionali</b> è il seguente (articolo 83 comma 4 lettera c) del Codice:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile 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 <b>eventuali altri requisiti economici o finanziari</b> specificati nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l’operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente <b>eventualmente</b> specificata nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....]</p>

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	Risposte:
<p>1a) unicamente per gli <b>appalti pubblici di lavori</b>:  Durante il periodo di riferimento <sup>(33)</sup> l’operatore economico <b>ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato</b>:</p>	<p>Numero anni (questo periodo è specificato nell’avviso o bando pertinente o nei documenti di gara):  [.....]  Lavori: [.....]</p>

<sup>29</sup>Solo se consentito dall’avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

<sup>30</sup>Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

<sup>31</sup>Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

<sup>32</sup>Ripetere tante volte quante necessario.

<sup>33</sup>Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un’esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

<p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli <b>appalti pubblici di forniture e di servizi</b>:</p> <p>Durante il periodo di riferimento <sup>(34)</sup>, l'operatore economico <b>ha consegnato le seguenti principali forniture del tipo specificato o prestato i seguenti principali servizi del tipo specificato</b>: indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari pubblici o privati <sup>(35)</sup>:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1" data-bbox="807 488 1433 580"> <thead> <tr> <th data-bbox="807 488 963 517">Descrizione</th> <th data-bbox="963 488 1118 517">Importi</th> <th data-bbox="1118 488 1275 517">Date</th> <th data-bbox="1275 488 1433 517">Destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="807 517 963 580"></td> <td data-bbox="963 517 1118 580"></td> <td data-bbox="1118 517 1275 580"></td> <td data-bbox="1275 517 1433 580"></td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	Importi	Date	Destinatari				
Descrizione	Importi	Date	Destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti <b>tecnici o organismi tecnici</b> <sup>(36)</sup>, 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 <b>attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità</b> e dispone degli <b>strumenti di studio e ricerca</b> indicati in seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti <b>sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento</b> durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) <b>Per la fornitura di prodotti o le prestazioni di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare</b>:</p> <p>L'operatore economico <b>consentirà</b> l'esecuzione di <b>verifiche</b> <sup>(37)</sup> delle sue <b>capacità di produzione o capacità tecnica</b> e, se necessario, <b>degli strumenti di studio e di ricerca</b> di cui egli dispone, nonché delle <b>misure adottate per garantire la qualità</b>?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>								
<p>6) Indicare i <b>titoli di studio e professionali</b> di cui sono in 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 suoi dirigenti</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>								
<p>7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti <b>misure di gestione ambientale</b>:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>8) L'<b>organico medio annuo</b> 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>								

<sup>34</sup>Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a tre anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di tre anni prima.

<sup>35</sup>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.

<sup>36</sup>Per i tecnici e 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.

<sup>37</sup>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 di servizi.

9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà delle <b>attrezzature, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico</b> seguenti:	[.....]
10) L'operatore economico <b>intende eventualmente subappaltare</b> <sup>(38)</sup> la seguente <b>quota (espressa in percentuale)</b> dell'appalto:	[.....]
11) Per gli <b>appalti pubblici di forniture</b> :  L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;  se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste di certificazioni di autenticità.  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No  [ ] Sì [ ] No  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12) Per gli <b>appalti pubblici di forniture</b> :  L'operatore economico può fornire i richiesti <b>certificati</b> rilasciati da <b>istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità</b> , 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?  <b>In caso negativo</b> , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova dispone:  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Sì [ ] No  [.....]  (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 criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.**

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

<sup>38</sup> 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, cfr parte II, sezione C.



<p>L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati <b>sistemi o norme di gestione ambientale</b>?</p> <p><b>In caso negativo</b>, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai <b>sistemi o norme di gestione ambientale</b> si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
---	---

## Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificati 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:
Di <b>soddisfare</b> i criteri e le regole, obiettivi e non discriminatori, da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato:	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per <b>ciascun documento</b> se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	[ ] Sì [ ] No <sup>(40)</sup>
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente <sup>(39)</sup> , indicare per <b>ciascun documento</b> :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] <sup>(41)</sup>

## 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 consapevole/sono consapevoli delle conseguenze di una grave falsità.

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 <sup>(42)</sup>, oppure*
- b) *a decorrere al più tardi dal 18 ottobre 2018 <sup>(43)</sup> l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.*

Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente il Comune di Carbonia 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 APERTA DA SVOLGERSI IN MODALITÀ TELEMATICA SU SARDEGNA CAT PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DA OTTOBRE 2023 E SINO AL 31 MAGGIO 2024. CIG Z0C3BA7FBC.**

<sup>39</sup>Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

<sup>40</sup>Ripetere tante volte quante necessario.

<sup>41</sup>Ripetere tante volte quante necessario.

<sup>42</sup>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 ottenere la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

<sup>43</sup>In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

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



# COMUNE DI MONTRESTA

Provincia di Oristano

VIA S.M. DELLA NEVE, N° 2 - 08010 MONTRESTA (OR) – C.F. 83002350912

☎ 0785/30003 - Fax 0785/ 30240- mail protocollo.montresta@pec.it

---

## PATTO DI INTEGRITÀ

Approvato da Regione Autonoma della Sardegna a Anci Sardegna

Con protocollo intesa del 15 giugno 2015,

sottoscritto insieme a Transparency International

---

### Art. 1

#### Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che il Comune di Montresta adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale, sia interno che esterno, nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. n. 50/2016;
- 2) Il Patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra le Amministrazioni aggiudicatrici e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità;
- 3) Il Patto di integrità deve costituire parte integrante della documentazione di gara e del successivo contratto;
- 4) La partecipazione alle procedure di gara e l'iscrizione ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, nonché l'iscrizione al mercato elettronico regionale "Sardegna CAT", è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità;
- 5) Il Patto di integrità si applica con le medesime modalità anche ai contratti di subappalto di cui all'articolo 105 del D.Lgs. n.50/2016;
- 6) Per quanto non disciplinato da questo Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale del Comune e, in mancanza al D.P.R. n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art. 54 del D.Lgs. n.165/2001) al rispetto dei quali sono tenuti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore del Comune.

### Art. 2

#### Obblighi degli operatori economici nei confronti della stazione appaltante

- 1) L'operatore economico:
  - a) dichiara di non aver fatto ricorso e si obbliga a non ricorrere ad alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
  - b) dichiara di non avere condizionato, e si impegna a non condizionare, il procedimento amministrativo con azioni dirette a influenzare il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;

- c) dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere, e si impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o tramite terzi, ivi compresi soggetti collegati o controllati, somme di danaro o altre utilità finalizzate all'aggiudicazione o finalizzate a facilitare la gestione del contratto;
  - d) dichiara, con riferimento alla specifica procedura di affidamento, di non aver preso parte, né di aver praticato intese o adottato azioni, e si impegna a non prendere parte e a non praticare intese o adottare azioni, tese a restringere la concorrenza o il mercato vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e successivi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt.2 e successivi della L. 287 del 1990;
  - e) dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;
  - f) si impegna a segnalare al Comune qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;
  - g) si impegna a segnalare al Comune qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di dipendenti dell'Amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione medesima;
  - h) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti g) ed h) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- 2) L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad adempiere, con la dovuta diligenza, alla corretta esecuzione del contratto

### **Art. 3**

#### **Obblighi dell'Amministrazione aggiudicatrice**

1) Il Comune, nelle articolazioni dei suoi settori e dei relativi responsabili:

- a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice di comportamento del personale del Comune e, in mancanza dal D.P.R. n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del D.Lgs. n.165/2001), nonché le misure di prevenzione della corruzione inserite nel Piano triennale di prevenzione vigente;
- b) si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a definire il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
- c) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere, direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a favorire la scelta di un determinato operatore economico;
- d) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a influenzare in maniera distorsiva la corretta gestione del contratto;
- e) si impegna a segnalare, al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione, qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento delle procedure di affidamento e/o l'esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dal Comune di appartenenza;
- f) si impegna a segnalare, al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione, qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa

influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dal Comune di appartenenza;

- g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- h) si impegna, all'atto della nomina dei componenti la commissione di gara, a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconferibilità di incarichi di cui al D. Lgs. n. 39/2013;
- i) si impegna a far sottoscrivere, ai componenti della predetta Commissione, la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e inconferibilità di incarichi e quella con cui ciascuno dei componenti assume l'obbligo di dichiarare il verificarsi di qualsiasi situazione di conflitto di interesse e in particolare di astenersi in tutte le situazioni in cui possano essere coinvolti, oltre che interessi propri e di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, interessi di:
  - persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
  - soggetti ed organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
  - soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente;
  - enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore, o gerente, o nelle quali ricopra cariche sociali e/o di rappresentanza;
  - in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di opportunità e convenienza;

2) Il Comune si impegna ad adempiere, con la dovuta diligenza, alla corretta esecuzione del contratto e a verificare, nel contempo, la corretta esecuzione delle controprestazioni.

#### **Art. 4**

##### **Violazione del Patto di integrità**

- 1) La violazione da parte dell'operatore economico, sia in veste di concorrente che di aggiudicatario, di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2, può comportare, secondo la gravità della violazione rilevata e la fase in cui la violazione è accertata:
  - a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
  - b) la risoluzione di diritto del contratto;
  - c) perdita o decurtazione dal 10% al 50% dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate all'atto dell'iscrizione;
  - a) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un determinato periodo di tempo;
- 1. La violazione degli obblighi assunti dalle parti, di cui al presente Patto di integrità, e l'applicazione delle relative sanzioni è accertata e dichiarata, con garanzia di adeguato contraddittorio, in esito ad un procedimento di verifica, secondo quanto disposto da ciascuna stazione appaltante con apposito regolamento.

Le stazioni appaltanti debbono individuare le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.

In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 c. 1 lett.a), b), c), d) di questo Patto, è sempre disposta la perdita del deposito cauzionale o altra garanzia depositata all'atto dell'iscrizione, l'esclusione dalla gara o la risoluzione ipso iure del contratto, salvo che le stazioni appaltanti, con apposito atto, decidano di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritengano che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. n. 104/2010.

La sanzione dell'interdizione si applica nei casi più gravi o di recidiva, per le violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d).

Il Comune, ai sensi dell'art. 1382 c.c., si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno effettivamente subito, ove lo ritenga superiore all'ammontare delle cauzioni o delle altre garanzie di cui al superiore comma 2 lett. c) di questo articolo.

**Art. 5**  
**Efficacia del patto di integrità**

Questo Patto di Integrità e le sanzioni applicabili restano in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento e all'estinzione delle relative obbligazioni.

Il contenuto di questo documento può essere integrato dagli eventuali futuri Protocolli di legalità sottoscritti dal Comune di Montresta.

Luogo e data Montresta 23.06.2023  
Per il Comune di Montresta

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO FINANZIARIO**  
**Dott.ssa Maria Paola Lai**

L'operatore economico dichiara di aver letto, e di accettare espressamente, le disposizioni contenute nell'art. 2 e nell'art. 4 c.3 della presente scrittura

Montresta lì \_\_\_\_/\_\_\_\_2023

L'operatore economico

\_\_\_\_\_



**D.U.V.R.I.**

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE  
(ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008)**

**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PERIODO OTTOBRE 2023– MAGGIO 2024 A.S. 2023 -  
2024- CIG: Z0C3BA7FBC**

**CIG Z0C3BA7FBC CPV 55523100-3**

- 1. Introduzione**
- 2. Quadro normativo**
- 3. Datore di lavoro committente e ditta appaltante**
- 4. Attività appaltata**
- 5. Descrizione del servizio prestato**
- 6. Tipologia dei rischi da interferenza**
- 7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione**
- 8. Misure generali di sicurezza**
- 9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**
- 10. Aggiornamento del DUVRI**

**1. Introduzione**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Si definisce "interferenza" ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D. Lgs 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

**2. Quadro normativo**

**Decreto legislativo n. 81 del 09 aprile 2008** (ex Legge 3 Agosto 2007 n. 123):

Art. 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

*Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.*

*Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.*

**Determinazione 5 marzo 2008, n. 3**, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori,



servizi e forniture - Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture.

Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n.123/2007 e modifica dell'Art. 3 del D. Lgs. n.626/1994, e Art. 86, commi 3-bis e 3-ter, del D. Lgs n.163/2006.

*Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.*

*Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti-utenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.*

### **3. Datore di lavoro committente e ditta appaltatrice**

Datore di lavoro per il servizio in appalto: Comune di Montresta, via Santa Maria della Neve n°2, 08010 Montresta

Responsabile del Servizio: Dr.ssa Maria Paola Lai.

Ditta appaltatrice: .....

Rappresentante legale: .....

Referente.....

### **4. Attività appaltata**

Il Comune di Montresta affida in appalto a terzi, il servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola Materna ed Elementare del Comune di Montresta, e del personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti, per il periodo che decorre presumibilmente dal 09.10.2023, fino al 31/05/2024. Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto stipulato tra il Comune di Montresta e la ditta ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del medesimo.

### **5. Descrizione del servizio prestato**

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti la scuola Materna ed Elementare di Montresta e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il numero per l'anno scolastico 2023- 2024 è pari a:

- Alunni Scuola Materna n° 7
  - Alunni Scuola Elementare n°11
  - Personale docente e non docente n°\_6
- TOTALE 24

L'erogazione settimanale dei pasti avviene presumibilmente nel seguente modo:

- tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

L'erogazione del servizio è subordinata al calendario scolastico.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni a seguito di nuove iscrizioni abbandoni durante l'anno scolastico o, a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche.

Il numero totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto (calcolato quale somma del numero di alunni e di insegnanti) è pari circa a 4050 e non è impegnativo per l'Ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili. Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso centro di cottura sito in Via Asilo – Montresta in disponibilità alla ditta.

L'appaltatore si avvale, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo, previdenziale, infortunistico, ecc...

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei locali mensa ubicati presso gli istituti scolastici di via Asilo e via Roma, secondo gli orari concordati con il competente Dirigente Scolastico.

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo nella somministrazione oltre i 20 minuti dall'orario definito con le autorità scolastiche.

L'Amministrazione, in via eccezionale, può concedere una proroga per la consegna qualora le ragioni prospettate dall'aggiudicatario rivestano carattere di forza maggiore.

Le operazioni di distribuzione ai tavoli, dovranno essere eseguite da personale della ditta appaltatrice.

Per ogni giorno di erogazione dei pasti la Ditta aggiudicataria è tenuta a compilare una tabella contenente il numero dei pasti effettivamente somministrati. Questa verrà poi consegnata all'Amministrazione Comunale unitamente alla fattura del mese, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, oltre che alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia dei refettori, al ritiro, alla differenziazione e smaltimento dei rifiuti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
4. predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti;
5. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri
6. capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
8. sparecchiatura del refettorio;
9. raccolta, differenziazione, smistamento e smaltimento dei rifiuti presso la sede della Ditta;
10. pulizia, disinfezione e riordino dei refettori;

## **6. Tipologia dei rischi da interferenza**

I rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;
- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

## **7. Valutazione dei rischi da interferenza e misure di prevenzione e protezione**

### **❖ Rischio: *Incidente causato da automezzi***

**Descrizione:** rischio derivante dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

**Misure di prevenzione e protezione:** gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della

consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei

locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

❖ **Rischio: *Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.***

**Descrizione:** rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute,

colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

**Misure di prevenzione e protezione:** il trasporto e la somministrazione dei pasti nei refettori dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

❖ **Rischio: *Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali mensa.***

**Descrizione:** rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

**Misure di prevenzione e protezione:** il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio.

La ditta appaltatrice deve fornire ai dirigenti scolastici le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale.

Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito e comunque, richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo.

Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio dei prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

❖ **Rischio: *Contatti con parti elettriche in tensione.***

**Descrizione:** rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

**Misure di prevenzione e protezione:** i lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica.

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici.

Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

❖ **Rischio: Incendio**

**Descrizione:** rischio derivante da incendio o altri eventi calamitosi.

**Misure di prevenzione e protezione:** la ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.

## 8. Misure generali di sicurezza

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in un alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.).

### **9. Costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze**

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in **€ 0,05** l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza.

I costi relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso. **I costi della sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice ed alla fornitura di segnaletica di sicurezza.** I costi per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

### **10. Aggiornamento del DUVRI**

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività.

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità scolastica.

Montresta lì 23.06.2023

**Per l'impresa appaltatrice  
Il Datore di lavoro committente**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**Dott.ssa Maria Paola LAI**

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993*