



**COMUNE DI MOLITERNO**  
Provincia di Potenza  
**SERVIZIO AFFARI GENERALI**

Reg. Gen. n. \_\_\_\_\_ del 12 AGO 2019

ORIGINALE

**Determinazione n. 158 del 8 agosto 2019**

**OGGETTO:** procedimento di gara per affidamento servizio di gestione Refezione Scolastica: determinazione a contrarre e impegno spesa.

*Con la presente determinazione si procede all'impegno di spesa per la somma di*

€ \_\_\_\_\_ (€ \_\_\_\_\_/00) da imputare sul cap. \_\_\_\_\_ **esercizio 2019**

- *Parere di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147 bis D.Lgs.267/2000 e ss. mm. e ii.*

*Moliterno, 8 agosto 2019*



*Il Responsabile del Servizio AA.GG.*

*Dr.ssa Rossella MONTESANO*

*Parere di regolarità contabile ai sensi dell'art.147 bis D.Lgs.267/2000 e ss. mm. e ii.*

*Visto attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.147 bis D.Lgs.267/2000 e ss. mm. e ii.*

*Moliterno, 8 agosto 2019*



*Il Responsabile del servizio finanziario*

*Rag. Carmela DELORENZO*



## **PROPOSTA DI DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

### **VISTI:**

- **il D. Lgs. 18 agosto 2000 n.267;**
- **il Decreto Sindacale n.12 del 06/06/2019 con cui si nominava la dr.ssa Rossella Montesano Responsabile del Servizio Affari Generali;**
- **la Deliberazione di Giunta Comunale n.1 del 07/01/2019 di affidamento ai responsabili di servizio dei mezzi finanziari previsti con il bilancio 2019, esecutiva come per legge;**

### **PREMESSO**

- che con Deliberazione di Giunta Comunale n.80 del 28/06/2019, esecutiva come per legge, è stato individuato l'obiettivo di gestione da assegnare al Responsabile del Servizio Affari Generali, finalizzato all'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- che con lo stesso provvedimento l'Amministrazione ha proceduto a fornire specifiche indicazioni utili all'avvio delle procedure di gara;

### **TUTTO CIO' PREMESSO;**

### **Visti**

- l'art. 36 del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50, che disciplina i contratti sotto soglia;
- l'art. 1, comma 450, della legge n. 296/2006, che dispone: "*Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nonché le autorità indipendenti, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 5.000 euro e inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure*".
- l'art. 192 del D. Lgs. 267/2000 che prescrive l'obbligo di adottare apposita determinazione a contrarre, indicante il fine che il contratto intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che sono alla base;

### **CONSIDERATO:**

- che le procedure di gara dovranno completarsi in tempi brevi al fine di garantire il regolare avvio del servizio di mensa scolastica subito dopo l'apertura delle scuole;
- che con Deliberazione di Giunta Comunale n.80/2019 si è inteso fissare il prezzo a base di gara in € 3,18 oltre IVA per ogni pasto, importo scaturente dal prezzo posto a base d'asta nelle precedenti procedure ed aggiornato secondo gli indici ISTAT degli ultimi due anni;
- che il numero dei pasti annui è stato rideterminato in considerazione della media annua di presenze, riferita alla tendenza dell'ultimo biennio, nonché della inevitabile flessibilità delle richieste da parte degli utenti del servizio;

### **DATO ATTO, pertanto, che**

- L'oggetto e il fine dell'appalto è il servizio di refezione scolastica attraverso la preparazione, la fornitura e la somministrazione di circa 31.000 pasti annui per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado che effettuano il rientro;
- La durata dell'appalto è relativa al periodo ottobre 2019 – maggio 2021, salvo diverse disposizioni legislative rinvenienti dall'attuazione delle nuove norme sull'autonomia scolastica;
- Che il prezzo fissato a base d'asta è di € 3,18 oltre IVA per ogni pasto e il costo complessivo del contratto è stimato in € 197.160,00 (oltre IVA al 4%) di cui € 196.454,00 valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € 706,00 a titolo di oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta;
- l'appalto, per la particolarità del servizio in oggetto e dei tempi ristretti per l'individuazione del gestore, si svolgerà mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando, significando che ricorrono ragioni per l'urgente affidamento del servizio;
- la scelta del contraente, attesa la natura del servizio da appaltare, sarà effettuata con la procedura di cui all'art.95 comma 3 lett.a) del già richiamato D.Lgs.50/2016 (offerta economicamente più vantaggiosa) e l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo quanto previsto dalla lettera di invito e dal Capitolato Speciale di Appalto;
- il contratto dovrà intendersi stipulato nelle forme previste dal comma 14 dell'art.32 del D.Lgs.50/2016;

### **VISTI:**

1. Il progetto per "Servizio di Refezione Scolastica" ed il Quadro economico riepilogativo elaborati dal Responsabile del Servizio Affari Generali in considerazione delle indicazioni di legge nonché di provvedimenti a valenza interna;
2. lo schema di avviso per la manifestazione di interesse così come formulato per le ragioni sopra espresse;
3. lo schema di lettera d'invito con i relativi allegati;
4. il Capitolato Speciale d'Appalto;

### **DATO ATTO**

- che l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, con propria deliberazione n.1174 del 19/12/2018 ha fissato i nuovi parametri per il versamento del contributo di gara;

- che tale deliberazione prevede il versamento a carico delle stazioni appaltanti di specifico contributo, differenziato a seconda degli importi a base d'asta e che tale regolamentazione deve essere applicata anche nel caso di specie;

**Verificato** che CONSIP S.p.A., società del Ministero dell'Economia e delle Finanze che gestisce il Programma di razionalizzazione degli acquisti nella P.A., non ha attivato una convenzione per la fornitura del servizio in oggetto;

**Verificato**, altresì, che ai sensi dell'articolo 36, comma 6 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, il Ministero dell'Economia e delle Finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni e dato atto, pertanto, che sul M.E.P.A. si può acquistare con ordine diretto (OdA), trattativa diretta (TdA) o con richiesta di offerta (RdO);

**Accertato** che nel Mercato elettronico della pubblica amministrazione risulta essere presente il prodotto oggetto della presente procedura di approvvisionamento, collocato all'interno della Categoria "SERVIZI DI RISTORAZIONE";

**Ritenuto** di affidare la gestione del servizio citato in oggetto mediante procedura negoziata sotto soglia, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, mediante RDO del Mercato elettronico;

**RITENUTO** pertanto necessario dare avvio alle procedure di gara per l'affidamento del servizio di "Refezione scolastica", secondo le indicazioni fornite dalla normativa generale ed interna richiamate e conseguentemente:

1. impegnare la spesa complessiva di € 205.000,00 quale importo a base d'asta significando che tale somma trova copertura per € 39.000,00 sul cap.1453/2 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2019, per € 102.200,00 sarà adeguatamente imputata sul cap.1453/2 del bilancio pluriennale 2019/2021 relativamente all'esercizio finanziario 2020 e per la restante parte sarà adeguatamente imputata sul cap.1453/2 del bilancio pluriennale 2019/2021 relativamente all'esercizio finanziario 2021;
2. impegnare altresì la somma complessiva di € 4.500,00 da imputare sul cap. 1453/2 del bilancio relativo all'esercizio finanziario 2019 per ottemperare alle spese di gestione della gara oltre che per gli adempimenti di cui all'art.113 del D.Lgs.50/2016;

**VISTO** il decreto legislativo n.50 del 18/04/2016 e nello specifico l'art.36 comma 2 lett.b) e l'art.113;

## DETERMINA

1. di rendere la premessa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di attivare la procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica tramite procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, co. 2, del D. Lgs. 50/2016, per un valore stimato dell'appalto di € 205.000,00 incluso IVA al 4%, mediante RDO del Mercato elettronico, previo avviso pubblico esplorativo per l'acquisizione di manifestazione di interesse, utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in applicazione dell'art. 95, del D.Lgs. 50/2016, di Ditte presenti nel Mercato elettronico abilitate per la fornitura di servizi rientranti nell'iniziativa: Servizi – Categoria: Servizi di Ristorazione – Sottocategoria: servizi di ristorazione scolastica; – Codice CPV 5512000-2;
3. di stabilire che la scelta del contraente, attesa la natura del servizio da appaltare, sarà effettuata con la procedura di cui all'art.95 comma 3 lett.a) del già richiamato D.Lgs.50/2016 (offerta economicamente più vantaggiosa) e l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo quanto previsto dalla lettera di invito e dal Capitolato Speciale di Appalto;
4. di dare atto che: *"Verranno invitati alla gara un numero massimo di operatori pari a 5 (cinque) in possesso dei requisiti che, nei termini indicati, avranno presentato domanda. Nel caso pervengano un numero maggiore di manifestazioni di interesse, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla selezione dei soggetti che saranno invitati mediante sorteggio, svolto in seduta pubblica e di cui si darà successiva notizia. Resta inteso che, nell'ipotesi in cui dovessero presentare domanda un numero di operatori inferiori a 5 (cinque), l'ufficio provvederà ad invitare di sua iniziativa e cioè indipendentemente da eventuali istanze di partecipazioni il numero di operatori occorrente per arrivare a 5 (cinque). La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di esperire la procedura anche in presenza di una sola manifestazione di interesse";*
5. di approvare lo schema di avviso esplorativo nonché lo schema di lettera d'invito ed il Capitolato Speciale di Appalto, finalizzati all'affidamento del "Servizio di Refezione scolastica periodo ottobre 2019 – maggio 2021", che si allegano al presente atto a formare parte integrante e sostanziale;
6. di impegnare la spesa complessiva di € 205.000,00 quale importo a base d'asta significando che tale somma trova copertura per € 39.000,00 sul cap.1453/2 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2019, per € 102.200,00 sarà adeguatamente imputata sul cap.1453/2 del bilancio pluriennale 2019/2021 relativamente all'esercizio finanziario 2020 e per la restante parte sarà adeguatamente imputata sul cap.1453/2 del bilancio pluriennale 2019/2021 relativamente all'esercizio finanziario 2021;
7. di impegnare altresì la somma complessiva di € 4.500,00 da imputare sul cap. 1453/2 del bilancio relativo all'esercizio finanziario 2019 per ottemperare alle spese di gestione della gara oltre che per gli adempimenti di cui all'art.113 del D.Lgs.50/2016;
8. di disporre che l'istanza di partecipazione dovrà pervenire tramite pec all'indirizzo [protocollo.moliterno@ebaspec.it](mailto:protocollo.moliterno@ebaspec.it) entro e non oltre le ore **13.30 del giorno 27/08/2019**;
9. di stabilire che la somma complessiva di € **209.500,00** corrisponde alle somme di seguito riportate:

**Costi del servizio:**

costo del servizio periodo 01/10/2019 – 30/05/2021	197.160,00
--	------------

Iva 4%	7.886,40
Fondo incentivante art.113 D.Lgs.50/2016 (2%)	3.943,20
Contributo ANAC	225,00
Altre spese di gara	285,40
<b>Totale somma a disposizione</b>	<b>209.500,00</b>

10. di imputare la suddetta spesa secondo le indicazioni di cui al precedente punto 6 e 7 del presente provvedimento, significando che l'importo complessivo potrà subire variazioni in ragione del ribasso d'asta;
11. di trasmettere copia del presente provvedimento al Responsabile del Servizio Economico Finanziario per i successivi adempimenti di competenza.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
AFFARI GENERALI**

F.to Dr.ssa Rossella MONTESANO



*[Handwritten signature in blue ink]*

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**VISTA** la proposta di determinazione relativa all'argomento in oggetto presentata dal Responsabile del Servizio Affari Generali;  
**ATTESO** che sulla stessa sono stati acquisiti i pareri di cui all'art.147 bis del D.Lgs.267/2000 e ss. mm. e ii.;

**DETERMINA**

1. La premessa in narrativa è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di approvare la proposta relativa all'argomento in oggetto, nel testo integrale all'interno riportato, unitamente all'allegato prospetto dandone per qui integralmente trascritto il relativo dispositivo.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
AFFARI GENERALI**

F.to Dr.ssa Rossella MONTESANO



*[Handwritten signature in blue ink]*

COMUNE DI MOLITERNO  
Provincia di Potenza



C.F. 83000810768 - Tel. 0975/668511 - Fax 0975/668537

**PROGETTO PER SERVIZIO GESTIONE REFEZIONE SCOLASTICA**  
**E QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO**

***Descrizione del progetto:***

Il servizio ha per oggetto l'espletamento del servizio mensa scolastica attraverso la preparazione, la fornitura e la somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno.

In particolare il servizio mensa riguarda **la scuola dell'infanzia, la scuola primaria, e la scuola secondaria di primo grado**. È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, concordando con la Ditta aggiudicataria l'eventuale onere aggiuntivo per il servizio suppletivo di consegna a domicilio.

La preparazione dei pasti avviene presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato presso la scuola primaria in Moliterno e la distribuzione, fatte salve diverse disposizioni, è di regola garantita presso la sede della scuola primaria per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, presso la scuola dell'Infanzia per gli alunni della scuola dell'infanzia.

***Modalità di erogazione delle prestazioni da parte del soggetto aggiudicatario:***

Il servizio oggetto del presente appalto viene così sintetizzato nella descrizione e negli obiettivi:

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali ecc., è stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta erogatrice del servizio.

Eventuali modifiche del calendario o di orari saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

La Ditta provvede a sua cura e spese:

- **all'acquisto** dei generi alimentari occorrenti;
- al loro **trasporto**;
- alla **preparazione dei pasti** secondo il menu, le grammature e le quantità indicate nelle allegate tabelle dietetiche,
- alla loro **somministrazione e distribuzione all'utenza**, ivi inclusa ogni operazione connessa con **l'apparecchiare e lo sparcchiare, la pulizia dei locali adibiti a centro di cottura ed a refettorio**.

La preparazione dei pasti avviene presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato presso la scuola primaria in Moliterno e la distribuzione, fatte salve diverse disposizioni, presso la sede della scuola primaria per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, presso la scuola dell'Infanzia per gli alunni della scuola dell'infanzia.

La ditta aggiudicataria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il piano di autocontrollo inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne effettua la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario e secondo le indicazioni del dirigente medico del S.I.A.N. dell'ASL 2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al **reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale**.

Tutte le derrate preparate presso il centro di cottura a cura della Ditta devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni prima della somministrazione.

**Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire con automezzo della ditta aggiudicataria, idoneo ai sensi del DPR n.327/80.**

Tutte le derrate richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di **prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.**

L'Ente potrà eleggere un comitato con funzioni di controllo sul corretto espletamento del servizio e sulla qualità delle forniture alimentari.

La Ditta appaltatrice per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare **posate in acciaio, piatti per le vivande calde, tovaglie di carta resistente monouso, tovaglioli in carta monouso, bicchieri in plastica monouso.** Le posate e i piatti, saranno fornite dal Comune, mentre resta a carico della ditta la fornitura di tutto il resto. E' inoltre a carico della ditta appaltatrice, la fornitura dei detersivi o comunque di ogni prodotto necessario per la pulizia delle stoviglie, del centro di cottura, dei refettori e delle attrezzature.

**E' fatto divieto assoluto di somministrare cibi precotti.**

**Responsabili del progetto:**

Responsabile del Procedimento: Dr.ssa Rossella MONTESANO;

Attività di direzione e controllo: Dr.ssa Rossella MONTESANO;

Verifica espletamento del servizio: Dr.ssa Rossella MONTESANO.

**Valore dell'appalto:**

L'importo a base d'asta è pari a complessivi € 197.160,00 (oltre IVA al 4%). La fonte di finanziamento è costituita da fondi comunali e compartecipazione dell'utente.

**Costi del servizio:**

costo del servizio periodo 01/10/2019 – 30/05/2021	197.160,00
Iva 4%	7.886,40
Fondo incentivante art.113 D.Lgs.50/2016 (2%)	3.943,20
Contributo ANAC	225,00
Altre spese di gara	285,40
<b>Totale somma a disposizione</b>	<b>209.500,00</b>

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI  
Dr.ssa Rossella MONTESANO**

COMUNE DI MOLITERNO  
*Provincia di Potenza*



C.F. 83000810768 - Tel. 0975/668511 - Fax 0975/668537

**AVVISO ESPLORATIVO PER PARTECIPARE ALLA PROCEDURA DI GARA PER  
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO GESTIONE REFEZIONE SCOLASTICA**

Il Comune di Moliterno - in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n.80 del 28/06/2019 e della determinazione n.158 del 08/08/2019, intende affidare l'appalto del servizio in oggetto per il periodo 01/10/2019 – 30/05/2021.

**OGGETTO DEL SERVIZIO:** appalto (**attuato tramite RDO – MePA**) per il servizio di refezione scolastica. Il servizio consiste nella preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno (centro di cottura presso la Scuola elementare ed erogazione per gli alunni della scuola materna presso la sede della scuola materna).

È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, secondo le indicazioni del CSA.

Si rinvia al capitolato.

**CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** L'aggiudicazione avverrà **tramite RDO – MePA**, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 – c.2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Si rinvia al capitolato.

**PROCEDURA DI GARA:** l'amministrazione provvederà ad invitare tramite richiesta di offerta (RDO – MePA) sul portale Acquistinretepa della Consip, alla procedura negoziata prevista dall'art.36 comma 2, lett.b) del D.lgs.50/2016 coloro che abbiano utilmente formulato la manifestazione d'interesse.

Non saranno chiamate a presentare offerta le imprese che, pur avendo manifestato interesse, non siano attive sul sistema MePA per l'iniziativa Categoria: Servizi – Servizi Ristorazione – Sottocategoria: Servizi di ristorazione scolastica..

Verranno invitati alla gara un numero massimo di operatori pari a 5 (cinque) in possesso dei requisiti che, nei termini indicati, avranno presentato domanda.

Nel caso pervengano un numero maggiore di manifestazioni di interesse, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla selezione dei soggetti che saranno invitati mediante sorteggio, svolto in seduta pubblica e di cui si darà successiva notizia.

Resta inteso che, nell'ipotesi in cui dovessero presentare domanda un numero di operatori inferiori a 5 (cinque), l'ufficio provvederà ad invitare di sua iniziativa e cioè indipendentemente da eventuali istanze di partecipazioni il numero di operatori occorrente per arrivare a 5 (cinque).

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di esperire la procedura anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

**VALORE DELL'APPALTO:** è di presuntivi € 197.160,00 esclusa IVA ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale di cui € 196.454,00 valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € 706,00 a titolo di oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta.

Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 3,18 oltre IVA per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto (circa n.31.000 pasti per un intero anno scolastico). Il prezzo unitario di € 3,18, pari ad € 3,168 (prezzo unitario soggetto a ribasso d'asta) più €

0,012 (oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta) sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto. Per pasto giornaliero si intende: per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un pranzo. Non sono ammesse offerte differenziate per tipo di refezione.

**CONTRIBUTO ANAC:** Dato atto che ai sensi della delibera ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018 per importi a base di gara compresi tra 150.000,00 e 300.000,00 euro, le ditte che saranno invitate sono obbligate al versamento del contributo pari ad € 20,00;

**TERRITORIO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO:** Il Comune di MOLITERNO.

**SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016 secondo le elencazioni di seguito indicate:

- imprenditori individuali, società commerciali, società cooperative, loro consorzi e loro ATI;

In caso di partecipazione di consorzi, gli stessi dovranno indicare i singoli consorziati per i quali concorrono.

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con le modalità di cui all'art.48 del D.Lgs.50/2016.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile.

I soggetti interessati devono inoltre possedere, **alla data di pubblicazione del presente avviso**, i seguenti requisiti:

**Requisiti generali:**

- Insussistenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016;
- Abilitazione al MePA per la fornitura di servizi di ristorazione;

**Requisiti di idoneità professionale (art.83 D.Lgs.50/2016):**

- Iscrizione al n. \_\_\_\_\_ del registro delle imprese tenuto dalla CCIAA di \_\_\_\_\_ in settori connessi all'oggetto dell'appalto;

**Requisiti di idoneità economica e finanziaria (art.83 D.Lgs.50/2016):**

- dichiarazione di aver maturato nell'ultimo triennio un fatturato almeno pari ad € **200.000,00**; per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato dovranno essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula (fatturato/36)\*mesi di attività;

***ovvero, in alternativa***

- idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da n.2 (due) istituti di credito diversi, che attestino la solidità dell'impresa.

**Requisiti di idoneità tecnica e professionale (art.83 D.Lgs.50/2016):**

- Servizi di refezione scolastica effettuati negli ultimi tre anni (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca per ciascun servizio il periodo, il soggetto destinatario e l'importo contrattuale). Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.
- Possesso delle professionalità, delle attrezzature, dei mezzi tecnici, degli automezzi idonei al trasporto e necessari per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'oneri (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale posseduta ed in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, il numero dei lavoratori in forza nell'ultimo biennio, le referenze nel settore in gara.) Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.

#### **Avvalimento:**

Il concorrente, singolo o raggruppato ai sensi dell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50 del 2016, in relazione al presente appalto del servizio può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, professionale, avvalendosi delle capacità di altri soggetti.

A tal fine l'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega:

- a) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Dlgs n.50/2016, esplicitati nella forma prevista alla Parte prima, Capo 2.1 del presente bando, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- b) 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;
- c) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata ai sensi dell'articolo 48 del Dlgs 50/2016;
- d) 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.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, fermo restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12 del Dlgs 50/2016 e s.m.i. nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 213, comma 13 del Dlgs 50/2016.

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

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando, si rinvia alla normativa di cui al D.Lg.vo 50/2016.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione.

Non è consentito l'avvalimento per i requisiti di idoneità professionale (iscrizione alla CC.IAA.).

#### **TERMINE PER PRESENTAZIONE ISTANZE DI PARTECIPAZIONE:**

Ciascun operatore economico potrà inviare la propria manifestazione di interesse, redatta secondo il fac simile allegato al presente avviso, tramite PEC all'indirizzo: [protocollomoliterno@ebaspec.it](mailto:protocollomoliterno@ebaspec.it) e non oltre le ore **13,30 del 27/08/2019**, indicando in oggetto "indagine di mercato per il Servizio di gestione Refezione Scolastica".

Potrà inoltre presentare direttamente al protocollo dell'ente l'istanza stessa.

L'istanza dovrà essere corredata da una fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

In sede di istanza il concorrente dovrà indicare anche genericamente che non sussistono a proprio carico, motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.L.vo 50/2016.

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici interessati ad essere invitati alla procedura negoziata in quanto in possesso dei requisiti richiesti. Detto avviso costituisce, pertanto, indagine di mercato, in attuazione del principio di pubblicità preventiva nonché di principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

**Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento e non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggi.**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sospendere, modificare, annullare o revocare la procedura relativa al presente avviso e di non dare seguito all'indizione della procedura negoziata per sopravvenute ragioni di interesse pubblico, senza che ciò comporti alcuna pretesa degli operatori economici che hanno manifestato interesse ad essere invitati alla procedura negoziata.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel **Regolamento (Ue) 2016/679**, per finalità unicamente connesse alla procedura in argomento.

**Il presente avviso è pubblicato all'albo pretorio sul sito istituzionale della stazione appaltante per quindici giorni naturali e consecutivi.**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
AFFARI GENERALI  
Dr.ssa Rossella MONTESANO**

## ALLEGATO A

**Spett.le**                      **Comune di Moliterno**  
**Piazza Vittorio Veneto**  
**84047 - Moliterno (PZ)**

**OGGETTO: AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PROPEDEUTICO ALL'ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETTERA B), DEL D. LGS. 50 DEL 18.04.2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.**

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ (...), nella sua qualità di \_\_\_\_\_ della Società \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_ (...), via \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, PEC \_\_\_\_\_, sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenti sanzioni penali stabilite dall'art.496 del Codice Penale combinato con l'art. 76 del D.P.R.445/2000, in caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti pubblici,

**CHIEDE**

di partecipare all'indagine di mercato individuata in epigrafe e, a tal fine,

**DICHIARA**

1. di essere consapevole che, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare con le modalità indicate e la documentazione richiesta nella lettera di invito:
  - a. di essere in possesso dei requisiti di ordine generale e di non avere motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
  - b. di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale prescritti nell'avviso di manifestazione di interesse;
  - c. di essere in possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria prescritti nell'avviso di manifestazione di interesse;
  - d. di essere in possesso dei requisiti di capacità tecniche e professionali prescritti nell'avviso di manifestazione di interesse;
2. di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa;
3. di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova di possesso dei requisiti per l'affidamento del servizio;
4. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 679/16, che i dati

personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito e ai fini del procedimento per il quale la presente manifestazione viene resa.

Luogo e data .....

FIRMA

.....

La presente istanza deve essere prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'articolo 38 del D.P.R. n. 445/2000

Schema lettera d'invito

COMUNE DI MOLITERNO  
Provincia di Potenza



C.F. **83000810768** - Tel. 0975/668511 - Fax 0975/668537  
[www.comune.moliterno.pz.it](http://www.comune.moliterno.pz.it)  
[protocollomoliterno@ebaspec.it](mailto:protocollomoliterno@ebaspec.it)

Spett.le \_\_\_\_\_

**Oggetto: Affidamento del servizio di "Refezione scolastica" - periodo ottobre 2019 – maggio 2021.**  
**CIG: 800540090F;**

Il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ nella sede del Comune di Moliterno, presso l'Ufficio del Responsabile del Servizio Affari Generali, in esecuzione alla Delibera di Giunta Comunale n.80 del 28/06/2019, esecutiva come per legge, nonché della Determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali n.158 del 08/08/2019, è indetta gara mediante procedura negoziata prevista dall'art.36 comma 2, lett.b) del D.lgs.50/2016

**Art.1 Ente appaltante: COMUNE DI MOLITERNO** – Provincia di Potenza – con sede in Piazza Vittorio Veneto – 85047 Moliterno (Pz) - telefono 0975 /668511 - fax 0975/668537;  
pec: [protocollomoliterno@ebaspec.it](mailto:protocollomoliterno@ebaspec.it)  
e-mail: [affarigeneralimoliterno@rete.basilicata.it](mailto:affarigeneralimoliterno@rete.basilicata.it);  
sito internet: [www.comune.moliterno.pz.it](http://www.comune.moliterno.pz.it)

**Art.2 Durata** dell'appalto: periodo **ottobre 2019 – maggio 2021**.

**Art.3 Oggetto del servizio:** appalto (**attuato tramite RDO – MePA**) per il servizio di refezione scolastica. Il servizio consiste nella preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno (centro di cottura presso la Scuola elementare ed erogazione per gli alunni della scuola materna presso la sede della scuola materna).

È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, secondo le indicazioni del CSA.

**Art.4 Criteri di aggiudicazione:** L'aggiudicazione avverrà **tramite RDO – MePA**, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 – c.2 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..  
Si rinvia al capitolato.

**Art.5 Procedura di appalto** affidamento del servizio per importo sotto soglia comunitaria e mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.36 - comma 2 lett.b) del D.Lgs. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni.

L'amministrazione provvederà ad invitare tramite richiesta di offerta (RDO – MePA) sul portale Acquistinretepa della Consip, alla procedura negoziata prevista dall'art.36 comma 2, lett.b) del D.lgs.50/2016 coloro che abbiano utilmente formulato la manifestazione d'interesse.

Non saranno chiamate a presentare offerta le imprese che, pur avendo manifestato interesse, non siano attive sul sistema MePA per l'iniziativa Categoria: Servizi – Servizi Ristorazione.

Verranno invitati alla gara un numero massimo di operatori pari a 5 (cinque) in possesso dei requisiti che, nei

termini indicati, avranno presentato domanda.

Nel caso pervengano un numero maggiore di manifestazioni di interesse, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla selezione dei soggetti che saranno invitati mediante sorteggio, svolto in seduta pubblica e di cui si darà successiva notizia.

Resta inteso che, nell'ipotesi in cui dovessero presentare domanda un numero di operatori inferiori a 5 (cinque), l'ufficio provvederà ad invitare di sua iniziativa e cioè indipendentemente da eventuali istanze di partecipazioni il numero di operatori occorrente per arrivare a 5 (cinque).

La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà di esperire la procedura anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

**Art.6 Valore dell'appalto:** è di presuntivi € 197.160,00 esclusa IVA ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale di cui € **196.454,00 valore economico soggetto a ribasso d'asta** ed € **706,00 a titolo di oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta.**

Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 3,18 oltre IVA per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto (circa n.31.000 pasti per un intero anno scolastico). Il prezzo unitario di € 3,18, pari ad € 3,168 (prezzo unitario soggetto a ribasso d'asta) più € 0,012 (oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta) sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

Per pasto giornaliero si intende: per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un pranzo. Non sono ammesse offerte differenziate per tipo di refezione.

**Art.7 Territorio di svolgimento del servizio:** Il Comune di MOLITERNO

**Art.8 Soggetti ammessi a partecipare:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016 secondo le elencazioni di seguito indicate:

- imprenditori individuali, società commerciali, società cooperative, loro consorzi e loro ATI;

In caso di partecipazione di consorzi, gli stessi dovranno indicare i singoli consorziati per i quali concorrono.

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con le modalità di cui all'art.48 del D.Lgs.50/2016.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile.

I soggetti interessati devono inoltre possedere, **alla data di pubblicazione del presente avviso**, i seguenti requisiti:

**Requisiti generali:**

- Insussistenza cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016;
- Abilitazione al MePA per la fornitura di servizi di ristorazione;

**Requisiti di idoneità professionale (art.83 D.Lgs.50/2016):**

- Iscrizione al n. \_\_\_\_\_ del registro delle imprese tenuto dalla CCIAA di \_\_\_\_\_ in settori connessi all'oggetto dell'appalto;

**Requisiti di idoneità economica e finanziaria (art.83 D.Lgs.50/2016):**

- dichiarazione di aver maturato nell'ultimo triennio un fatturato almeno pari ad € 200.000,00; per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato dovranno essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula (fatturato/36)\*mesi di attività;

*ovvero, in alternativa*

- idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da n.2 (due) istituti di credito diversi, che attestino la solidità dell'impresa.

Requisiti di idoneità tecnica e professionale (art.83 D.Lgs.50/2016):

- Servizi di refezione scolastica effettuati negli ultimi tre anni (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca per ciascun servizio il periodo, il soggetto destinatario e l'importo contrattuale). Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.
- Possesso delle professionalità, delle attrezzature, dei mezzi tecnici, degli automezzi idonei al trasporto e necessari per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale posseduta ed in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, il numero dei lavoratori in forza nell'ultimo biennio, le referenze nel settore in gara.) Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.

**Avvalimento:**

Il concorrente, singolo o raggruppato ai sensi dell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50 del 2016, in relazione al presente appalto del servizio può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, professionale, avvalendosi delle capacità di altri soggetti.

A tal fine l'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega:

- e) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Dlgs n.50/2016, esplicitati nella forma prevista alla Parte prima, Capo 2.1 del presente bando, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- f) 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;
- g) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata ai sensi dell'articolo 48 del Dlgs 50/2016;
- h) 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.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, fermo restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12 del Dlgs 50/2016 e s.m.i. nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Trasmette inoltre gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 213, comma 13 del Dlgs 50/2016.

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

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando, si rinvia alla normativa di cui al D. Lg.vo 50/2016.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione.

Non è consentito l'avvalimento per i requisiti di idoneità professionale (iscrizione alla CC.IAA.).

### **Art.9 Metodo di aggiudicazione:**

L'appalto del servizio verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.95 del D. Lgs. n.50/2016 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

- **PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO 70%**
- **OFFERTA ECONOMICA 30%**

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

#### **9.1 Miglior progetto tecnico – qualitativo max punti 70/100**

Il progetto dovrà indicare:

##### **a. Organico del personale - punteggio max 20**

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente alla valutazione di ciascuno dei sub criteri di seguito indicati:

- numero di addetti al servizio.....max punti 5
- monte ore settimanali degli addetti alla preparazione.....max punti 5
- monte ore settimanali degli altri operatori.....max punti 2
- curriculum del coordinatore/responsabile del servizio.....max punti 3
- curriculum professionale del cuoco da destinare **STABILMENTE** al centro di cottura di Moliterno. Per quanto attiene la figura del cuoco la Commissione attribuirà specifico punteggio solo qualora si tratti di soggetto dotato di idonea qualifica professionale (diploma almeno triennale rilasciato da Istituto Alberghiero da allegare al progetto in copia conforme all'originale). (Vedi cause di risoluzione del contratto).....max punti 5

##### **b. Formazione del personale - punteggio max 4**

- monte ore annuale complessivo di formazione e/o aggiornamento .....max punti 2
- qualità dei corsi previsti.....max punti 2

##### **c. Organizzazione del servizio - punteggio max 24**

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

- Specifiche procedure di approvvigionamento e conservazione significando che si attribuirà un punteggio più alto a coloro che dichiareranno l'utilizzo di alimenti a filiera corta e di prodotti locali.....max punti 8
- Procedure di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti significando che in nessun caso è ammessa la distribuzione di cibi precotti .....max punti 5
- Procedure di preparazione e cottura di eventuali pasti per soggetti affetti da particolari patologie certificate.....max punti 3
- Modalità di selezione e controllo dei propri fornitori..... max punti 3
- Trasporto degli alimenti tra il centro di cottura ed il plesso della Scuola dell'Infanzia.....max punti 3
- Procedure di pulizia e sanificazione.....max punti 2

##### **d. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'Amministrazione - punteggio max 4**

La commissione attribuirà un punteggio tenendo conto di:

- attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica.....max punti 2
- modalità di verifica grado di soddisfazione dell'utenza .....max punti 2

##### **e. Piano gestione dell'emergenza - punteggio max 10**

Nella valutazione si terrà conto di:

- Disponibilità centro di cottura alternativo (specificare sede territoriale, idoneità del centro medesimo all'utilizzo specifico, spazi utilizzabili per garantire il servizio qualora si renda necessario).....max punti 5;
- Gestione dell'emergenza **non riferito al solo utilizzo del centro di cottura alternativo** ma ai possibili imprevisti legati a tutte le fasi di organizzazione del servizio, ivi compreso il trasporto).....max punti 5;

**f. Proposte migliorative - punteggio max 8**

- Integrazione tra strutture proprie e quelle comunali (descrivere le apparecchiature, gli attrezzi ed i mezzi necessari all'espletamento del servizio di cui si dispone e che si intende utilizzare presso il centro di cottura di Moliterno - es. contenitori, utensileria ecc.).....max punti 5
- Altre proposte migliorative del servizio.....max punti 3

I punteggi saranno assegnati alle singole imprese, solo nel caso in cui sarà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara, ad insindacabile giudizio della Commissione.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di 45/100. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

**N.B.: la valutazione degli elementi qualitativi verrà effettuata secondo quanto prescritto dal Codice degli Appalti e dalle Linee Guida n. 2 dell'ANAC approvate con delibera n. 1005/2016.**

**Modalità di attribuzione dei punteggi tecnici**

La commissione, allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, procederà ad assegnare per ogni sub criterio, un giudizio tra i cinque di seguito precisati cui corrisponde un coefficiente.

Il punteggio di ogni sub criterio sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub criterio stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (coefficiente V(a)i). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,80
Sufficiente	0,60
Scarso	0,40
Inadeguato	0,20

Coefficiente V(a)i= media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Si procederà con la seguente formula:  $C(a) = \sum_{i=1}^n [W_i * V(a)_i]$  dove: C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a); n= numero totale dei requisiti; W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i); V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito(i) variabile tra zero e uno;  $\sum_{i=1}^n$ = sommatoria. I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si procederà inoltre ad applicare la procedura di riparametrazione per ciascun sub-criterio, per ciascun criterio e, successivamente, sul punteggio complessivo riferito all'Offerta Tecnica. Al concorrente che otterrà il maggior punteggio sarà dunque assegnato il punteggio massimo sopra indicato, e agli altri un punteggio ricalcolato in modo proporzionale.

**9.2 Migliore offerta economica max punti 30**

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo

la seguente formula:

$$V(a) = R_i / R_{max} * W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire

R<sub>i</sub> = ribasso offerto

**Rmax** = massimo ribasso

**W** = punteggio massimo attribuito

**La gara verrà aggiudicata all'operatore economico che nel complesso avrà conseguito il maggior punteggio.**

**OFFERTA ANOMALA:** Ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n.50/2016 la stazione valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti nel presente bando.

#### **10. Modalità di presentazione dell'offerta:**

Per partecipare alla presente gara, i concorrenti dovranno effettuare, improrogabilmente entro e non oltre il termine ultimo di scadenza per l'invio delle offerte, come indicato nella RdO pubblicata, **fissato alle ore 24.00 del giorno ..... 2019** la propria offerta telematica esclusivamente mediante il portale del MEPA secondo le modalità e le prescrizioni tecniche previste dalle Regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione, dall'ulteriore documentazione tecnica predisposta da CONSIP e dalle condizioni stabilite nella documentazione di gara, a pena di inammissibilità della stessa.

I termini indicati nella piattaforma per la trasmissione delle offerte e della documentazione di gara (tecnica ed amministrativa) sono previsti a pena di inammissibilità.

Si procederà alla creazione di una Richiesta di Offerta (RdO) con le modalità previste dal sistema MEPA-CONSIP.

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte, firmate digitalmente, e trasmesse al Sistema in formato elettronico attraverso la piattaforma MEPA.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del MEPA, che consentono di predisporre:

1. La **busta virtuale A** contenente la documentazione amministrativa che attesta i requisiti e gli adempimenti del concorrente per partecipare alla Gara;
2. la **busta virtuale B** contenente l'offerta tecnica;
3. la **busta virtuale C** contenente l'offerta economica.

Predisposta la documentazione di gara, la stessa dovrà essere inviata attraverso la piattaforma MEPA con apposizione della firma digitale laddove richiesto (*N.B. si precisa che la documentazione non va autografata*).

L'invio on-line dell'offerta telematica è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente per tutte le scadenze temporali relative alle gare telematiche; l'unico calendario e l'unico orario di riferimento sono quelli di sistema.

Il sistema rifiuterà le offerte telematiche pervenute oltre i termini previsti dal presente disciplinare, informando l'impresa con un messaggio di notifica ed attraverso l'indicazione dello stato dell'offerta come "Rifiutata".

Qualora, entro il termine previsto, una stessa ditta invii più offerte telematiche, sarà presa in considerazione ai fini della presente procedura solo l'ultima offerta telematica pervenuta, che verrà considerata sostitutiva di ogni altra offerta telematica precedentemente inviata.

L'apposizione di firma digitale con certificato scaduto equivale a mancata sottoscrizione del documento e comporterà l'esclusione dalla Gara.

#### **1- contenuto della busta virtuale "A- Documentazione Amministrativa"**

La **Busta virtuale "A - Documentazione Amministrativa"**, deve contenere, a pena di esclusione:

1. Modello 1A "Domanda di partecipazione alla gara";
2. Modello 1A.1 "Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti"; Al fine della partecipazione alla presente procedura d'appalto, il concorrente allega il documento di gara unico europeo (DGUE) (*redatto preferibilmente secondo il modello allegato 1.A.1 reso disponibile dalla Stazione Appaltante*), ai sensi dell'art. 85 del D.Lgs. n.50/2016 e secondo le disposizioni del Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 e della Circolare

del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016, n. 3 (GURI n. 174 del 27.07.2016), "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016".

Nel caso di **concorrente riunito in Raggruppamento Temporaneo o consorzio**, costituito o non ancora costituito, le dichiarazioni riportate nel DGUE ai punti seguenti, devono essere presentate da **tutti i soggetti** che costituiscono o costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

3. Modello 1A.2 "**Dichiarazione Soggetti Delegati e/o Cessati**";
4. "Attestazione di avvenuto **versamento del contributo dovuto all'ANAC**";
5. Cauzione provvisoria di cui al successivo articolo 10.1, corredata della *Dichiarazione concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva* in caso di aggiudicazione della gara;
6. Idonee referenze alternative al fatturato realizzato attestanti la propria capacità economico-finanziaria, così come meglio specificato nella sezione requisiti;
7. Il **Codice PASSOE**, previsto dall'art. 2 co. 3.2 della Deliberazione ANAC n. 111/2012 (allora AVCP), ottenuto in sede di registrazione al sistema ACPASS.
8. Il mancato inserimento del PASSOE all'interno della **busta virtuale amministrativa**, tuttavia, non comporta l'esclusione automatica dalla gara dell'operatore concorrente, ma, trattandosi di elemento esigibile da parte della stazione appaltante e da regolarizzare, l'assegnazione a quest'ultimo, da parte della Stazione appaltante, di un termine congruo (nella prima seduta di gara o nel diverso termine assegnato nel corso della medesima) entro il quale presentarlo. Decorso tale termine, senza che il concorrente abbia presentato il PASSOE alla Stazione appaltante, quest'ultima dovrà procedere alla sua esclusione.
9. **Certificazione rilasciata dagli Uffici del Comune di Moliterno**, relativa all'avvenuto sopralluogo nei luoghi in cui dovrà svolgersi il servizio.
10. Copia/e conforme/i all'/agli originale/i dell'/e eventuale/i CERTIFICAZIONE/I DI QUALITA' se posseduta/e;
11. Eventuale PROCURA notarile (in originale o in copia autentica) in caso di delega alla sottoscrizione dell'offerta;
12. Eventuale Copia del certificato di iscrizione alla CCIAA non inferiore a sei mesi;
13. Carta di identità dei soggetti sottoscrittori.

A pena di esclusione, le attestazioni previste dall'art. 80 co. 2 e 3 del Codice devono essere rese da ciascuno dei soggetti indicati nella medesima norma, nonché da coloro che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del Lettera di invito.

Qualora i suddetti soggetti non intendano rendere la richiesta attestazione, questa può essere fornita dal Legale Rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva a norma dell'art. 47 DPR 445/2000 nella quale dichiara che, "*per quanto di sua conoscenza*", il *soggetto cessato* è in possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia tale dichiarazione.

Il comunicato dell'ANAC del 10/12/2015 evidenzia, con riferimento alle gare gestite con modalità telematiche, che Consip, in qualità di gestore del MePA, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, effettua controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive in ordine al possesso dei requisiti di carattere generale, rese dagli operatori economici in fase di abilitazione al MePA e rinnovate ogni sei mesi. A tal fine procede a verifiche a campione o in caso di sospetto sulla veridicità delle autocertificazioni rese dai partecipanti, presso le amministrazioni competenti (INPS, INAIL, Agenzia delle Entrate, Casellario giudiziale, ecc.). Detti controlli valgono ai fini della partecipazione degli operatori economici alle procedure di affidamento.

La singola stazione appaltante, invece, è tenuta a svolgere le verifiche in ordine al possesso dei requisiti di ordine generale esclusivamente nei confronti del soggetto aggiudicatario della singola RDO. A tal fine potrà avvalersi del sistema AVCPass.

## **1.2- contenuto della busta virtuale "A- Documentazione Amministrativa" in caso di avvalimento**

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del Codice, il concorrente - singolo o in raggruppamento ai sensi dell'art. 48 del Codice- può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e finanziario e di carattere tecnico e professionale, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

A tal fine ed in conformità all'articolo 89, comma 1, del Codice, la *busta virtuale "A- Documentazione Amministrativa"* dovrà contenere, a pena di esclusione per irregolarità essenziale, la seguente documentazione:

- a) Dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti speciali per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;
- b) originale o copia autentica del 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

L'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico;

Nel caso di avvalimento in favore di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in sostituzione del contratto, è sufficiente produrre una:

- a) Dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;

- d) Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante:

- Il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- L'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Committente a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- Che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o in forma associata o consorziata.

Inoltre, si precisa che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- 1) Dal contratto e dalle dichiarazioni di cui ai succitati punti discendono nei confronti del soggetto ausiliario i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;
- 2) Non è ammesso, ai sensi dell'art. 89 co. 7 del Codice, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- 3) Non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89 co. 7 del Codice, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- 4) Ai sensi dell'art. 89 co. 6 del Codice, il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito.

### **1.3- contenuto della busta virtuale "A - Documentazione Amministrativa" in caso di partecipazione di R.T.I., Consorzi, ecc.**

Nel caso di partecipazione alla gara di R.T.I. o Consorzi, ecc. oltre a quanto indicato nei precedenti articoli, la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, a pena di irregolarità essenziale, della seguente documentazione:

#### **1.3.1- documentazione amministrativa per i Raggruppamenti Temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti alla data di presentazione dell'offerta:**

Per tali tipologie cd. "costituende", la busta virtuale "A- Documentazione Amministrativa" deve contenere, a pena di esclusione, una Dichiarazione resa dal legale rappresentante di ciascun concorrente -raggruppando o consorziando-, attestante:

- a) *l'indicazione dell'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito il mandato speciale con rappresentanza e la qualifica e le funzioni di capogruppo;*
- b) *l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituire formalmente il raggruppamento o consorzio o GEIE, ai sensi dell'art. 48 del Codice, mediante mandato collettivo speciale con rappresentanza da conferire all'operatore indicato come mandatario/capogruppo;*

- c) *le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati, ai sensi dell'art. 48 co. 4 del Codice.*

### **1.3.2- documentazione amministrativa per i Raggruppamenti Temporanei o consorzi ordinari o GEIE già costituiti alla data di presentazione dell'offerta:**

Per tali tipologie cd. "già costituite", la busta virtuale "*A- Documentazione Amministrativa*" deve contenere, a pena di esclusione:

- a) Per i Raggruppamenti Temporanei già costituiti, *mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato quale mandatario;*
- b) Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti, *copia conforme dello Statuto e dell'Atto costitutivo, con indicazione del soggetto designato quale capogruppo;*

### **1.3.3- documentazione amministrativa per tutte le tipologie di Consorzi:**

Per tali tipologie di soggetti, la busta virtuale "*A- Documentazione Amministrativa*" deve contenere, a pena di esclusione:

- a) *Le copie conformi dello Statuto e dell'Atto costitutivo;*
- b) La dichiarazione sostitutiva - resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio stesso - da cui risulti l'indicazione delle imprese consorziate per i quali il consorzio concorre. A queste ultime è fatto divieto di partecipare alla presente procedura in qualsiasi altra forma (individuale o associata), a pena di esclusione del consorzio e dei consorziati, ferma restando l'applicazione dell'art. 353 del codice penale. Qualora il Consorzio non indichi per quali imprese consorziate concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio;

## **2 - contenuto della busta virtuale "B- OFFERTA TECNICA"**

La Busta virtuale "B- OFFERTA TECNICA", deve contenere, a pena di esclusione, *il progetto tecnico, completo e dettagliato, del servizio offerto dal concorrente* oggetto della presente RdO.

Il progetto dovrà essere sviluppato nei contenuti come da articolazione delle sezioni/paragrafi corrispondenti ai criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta come esplicitati nella documentazione di gara.

Tale documentazione deve essere, a pena di esclusione, firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di raggruppamenti, Consorzi, GEIE, ecc. è richiesta la firma digitale dei rappresentanti legali di tutti i partner partecipanti alla compagine.

## **3- contenuto della busta virtuale "C- OFFERTA ECONOMICA"**

La Busta virtuale "C- OFFERTA ECONOMICA", deve contenere, a pena di esclusione, *l'offerta economica per la conduzione del servizio*, come predisposta automaticamente dalla piattaforma MEPA, debitamente compilata in ogni sua parte e firmata digitalmente dal Legale Rappresentante dell'impresa concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di raggruppamenti, Consorzi, GEIE ecc., l'Offerta Economica deve essere sottoscritta digitalmente dai rappresentanti legali di tutti i partner partecipanti della compagine.

Ai sensi dell'art. 95 del Codice, l'offerta deve recare il ribasso praticato sull'importo a base d'asta, come specificato nel Capitolato Speciale di Appalto.

Eventuali offerte in aumento rispetto al prezzo complessivo a base di appalto saranno considerate offerte non valide.

Le offerte, altresì, non devono contenere alcuna riserva, eccezione o condizione.

## **10.1 Garanzia fideiussoria**

Nella busta virtuale A) contenente la documentazione amministrativa dovrà essere inserita la **garanzia fideiussoria (denominata garanzia provvisoria) avente le caratteristiche sottoelencate:**

- c. Garanzia provvisoria, ai sensi dell'articolo 93 del decreto legislativo n. 50/2016, per un importo non inferiore a euro **3.943,20** (pari al 2% dell'importo a base di gara) costituita, a scelta dell'offerente, da:
- c.1) contanti o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una tesoreria provinciale o presso la tesoreria del Comune di Moliterno - Banca Popolare dell'Emilia Romagna – Filiale di Moliterno, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante;
- c.2) fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo n. 385 del 1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo n. 58 del 1998, recante la clausola di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, dell'immediata operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante e con validità non inferiore a 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta; tali condizioni si intendono soddisfatte se la cauzione è prestata con la scheda tecnica di cui al modello 1.1, approvato con d.m. n. 123 del 2004 a condizione che sia riportata la clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; in caso di raggruppamento temporaneo ordinario non ancora formalmente costituito la fideiussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- c.3) impegno di un fideiussore: l'offerta, in conformità all'art. 93 c. 8 del Dlgs n. 50/2016, deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 del Dlgs 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia deve:

- espressamente prevedere la rinuncia del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

La garanzia provvisoria, nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva, dovranno essere prodotte attraverso la piattaforma del Sistema MEPA sotto forma di 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. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico firmato digitalmente, dei suddetti documenti, gli offerenti dovranno inserire nella piattaforma del Sistema la scansione della documentazione originale cartacea.

Si applicano alla garanzia provvisoria di cui al presente articolo le *riduzioni* previste dall'articolo 93 co. 7 del Codice. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta compilando specifica sezione del DGUE, nei modi prescritti dalle norme vigenti. In tal caso l'operatore dovrà inserire nella busta virtuale "A- Documentazione Amministrativa" la/e certificazione/i che giustifica/no la riduzione stessa, in originale ovvero in copia fotostatica riportante l'attestazione "Si dichiara che il presente documento è conforme all'originale", sottoscritta dal Legale Rappresentante del concorrente e corredata da fotocopia di un suo valido documento di idoneità.

Si precisa, altresì, che:

1. in caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese aderenti siano in possesso della predetta certificazione;
  2. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui le certificazioni siano possedute dal consorzio o dai consorziati indicati come esecutori del servizio.
- Per la stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva, nella misura

e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'escussione della cauzione provvisoria da parte dell'amministrazione aggiudicatrice.

In caso di raggruppamenti temporanei già costituiti ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n.50/2016, le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria, con responsabilità solidale, in nome e per conto di tutti i concorrenti, ai sensi dell'articolo 93, comma 1, ultimo capoverso del D. Lgs. 50/2016,

**In caso di Raggruppamento Temporaneo di concorrenti da costituirsi la garanzia, a pena di esclusione, deve essere intestata a tutti i concorrenti che costituiranno il raggruppamento e deve essere da essi sottoscritta (Consiglio di Stato –sentenza n. 8 del 2005).**

### **11. Espletamento operazioni di gara.**

Il servizio sarà affidato dalla Stazione appaltante mediante una Procedura Negoziata, ai sensi dell'art. 36 commi 2 e 6 del D. Lgs n. 50/2016 e ss. mm. ii. che sarà interamente gestita tramite il Portale degli Acquisti in Rete PA- MEPA di CONSIP, attraverso l'emissione di una peculiare RDO riservata ai soggetti ritenuti idonei sulla base della manifestazione di interesse esplorativa / indagine di mercato già espletata e regolarmente iscritti al MEPA.

L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'art. 95 co. 3 del Codice, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutando gli elementi qualitativi e quantitativi dettagliatamente specificati nell'Allegato A (Criteri di aggiudicazione) all'Avviso pubblico esplorativo.

Tutti gli atti e la documentazione ufficiale di gara (Lettera di invito, Capitolato Speciale di Appalto, modelli di domanda e relativi Allegati) è allegata alla RDO pubblicata dalla stazione appaltante sul Portale degli Acquisti in Rete PA- MEPA di CONSIP.

Ai sensi dell'art. 29 del Codice, la determina a contrarre e i relativi atti di gara sono altresì disponibili in versione elettronica e scaricabili dal sito [www.comune.moliterno.pz.it](http://www.comune.moliterno.pz.it).

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e successive modifiche con la sottoscrizione digitale del dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso);
- b) potranno essere sottoscritte digitalmente anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, alle dichiarazioni dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile;
- c) devono essere rese e sottoscritte digitalmente dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

Ove non diversamente espressamente indicato, tutti i documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso la piattaforma digitale MEPA, in formato elettronico ed essere sottoscritti con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005.

Per un più agevole controllo della completezza delle dichiarazioni, si suggerisce l'utilizzo prioritario dei modelli allegati alla presente Lettera di Invito. È, tuttavia, possibile rendere le dichiarazioni anche in forma diversa rispetto agli schemi forniti purché vi sia corrispondenza dei contenuti.

Nella compilazione dei predetti modelli dovranno essere depennate tutte le parti che non interessano.

In caso di dichiarazioni alternative è necessario barrare la casella corrispondente alla dichiarazione che interessa.

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 83 co. 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura del *soccorso istruttorio*.

Costituiscono irregolarità non sanabili che comportano l'esclusione dalla gara senza possibilità di regolarizzazione:

- 1) l'invio dell'offerta oltre il termine ultimo di ricezione;
- 2) le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa;
- 3) le carenze afferenti all'offerta tecnica ed economica;
- 4) l'offerta tecnica dalla cui lettura sia possibile dedurre il contenuto dell'offerta economica (Determinazione ANAC n. 4 del 10.10.2012);
- 5) il mancato pagamento del contributo all'Autorità Anticorruzione;

Il concorrente sarà invitato a regolarizzare e/o integrare entro il termine massimo di giorni 3 (tre), naturali e continui, la documentazione assente e/o carente. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della Stazione Appaltante, formulata ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, comporta l'esclusione dalla procedura di gara.

Si precisa, altresì, che:

1. la mancanza della cauzione provvisoria o della dichiarazione di impegno al rilascio della cauzione definitiva, o la mancanza del contratto di avvalimento, potranno essere regolarizzate a condizione che la cauzione provvisoria o il contratto fossero già esistenti alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
2. 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;
3. 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.

#### **Art.12 - Commissione Giudicatrice e svolgimento della procedura di Gara**

La fase di ammissione e di valutazione delle offerte verrà effettuata sulla piattaforma del Portale degli Acquisti in Rete PA (MEPA) di CONSIP da una Commissione Giudicatrice, nominata dopo la presentazione delle domande di partecipazione alla gara, dal Responsabile del Servizio, secondo le fasi di seguito indicate:

##### **Fase 1: in seduta pubblica**

La prima fase della gara si terrà in "seduta pubblica" presso la sede di "Comune di Moliterno – Servizio Affari Generali, in giorno che sarà comunicato **nello spazio dedicato alla presente RDO**.

Nella prima seduta, la Commissione procederà all'apertura delle **buste virtuali A- "Documentazione Amministrativa"** e alla verifica e alla validazione dei documenti ivi contenuti in base a quanto prescritto dalla documentazione di gara e alla ammissione dei concorrenti giudicati idonei alle successive fasi della gara;

##### **Fase 2: in seduta riservata**

La Commissione, in una o più sedute riservate, procederà all'esame delle **buste B- "offerte tecniche"** presentate da ciascun concorrente ammesso alla seguente fase, alla validazione delle stesse e ad attribuire i relativi punteggi sulla base dei criteri e delle modalità indicate nella documentazione di gara ed a predisporre la graduatoria delle offerte tecniche.

##### **Fase 3: in seduta pubblica**

Terminata la fase di validazione delle offerte tecniche, la Commissione, in seduta pubblica, procederà a verificare e validare le **buste virtuali C "offerta economica"**, a prendere atto dei prezzi offerti e dei punteggi assegnati dalla piattaforma Mepa CONSIP, come previsto dalla documentazione di gara;

L'aggiudicazione provvisoria della gara avverrà in capo all'offerente che, sommati i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

In caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente "all'offerta tecnica".

Qualora i punteggi attribuiti al "valore tecnico" dovessero essere uguali, si procederà per sorteggio.

Delle predette operazioni verrà redatto Verbale.

La stazione appaltante comunicherà le date di svolgimento delle sedute di gara pubbliche con un preavviso di 48 ore, attraverso la piattaforma Mepa CONSIP.

### **Art.13- Aggiudicazione definitiva della Gara e termine dilatorio**

L'aggiudicazione definitiva e la stipula del contratto rimarranno subordinati alla verifica positiva e all'acquisizione della seguente documentazione:

- a) Informazioni di cui agli articoli 85 e 91 del D.Lgs. 159/2011, necessarie ai fini dell'ottenimento della Comunicazione Antimafia da parte delle prefetture competenti a norma dell'art. 84 e 90 del citato decreto;
- b) Originale della garanzia fideiussoria definitiva stipulata secondo le modalità e per l'importo previsto dall'art. 103 del Codice ;
- c) comunicazione con dichiarazione, rilasciata dal legale rappresentante dell'aggiudicatario, ovvero da soggetto munito di apposita procura, con indicazione degli estremi identificativi (IBAN) del conto corrente dedicato (bancario o postale) ai sensi della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

La Stazione appaltante si riserva l'insindacabile facoltà di richiedere all'Aggiudicatario e/o agli Enti competenti le certificazioni e/o documentazioni attestanti la veridicità di quanto dichiarato e presentato nel corso della presente procedura di gara.

La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di richiedere all'Aggiudicatario ulteriori documenti a riprova del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

Nell'ipotesi di R.T.C. da costituire, in caso di aggiudicazione, il raggruppamento di imprese deve essere costituito con atto notarile che dovrà essere presentato in sede di stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 32 co. 10 del Codice, il contratto potrà comunque essere stipulato prima dei giorni 35 (trentacinque) dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione, come previsto dal co. 9 del medesimo articolo.

### **Articolo 14- Stipula del contratto ed avvio del servizio**

Fatta salva la facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice di disporre l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, co. 8 del Codice, potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, il contratto sarà stipulato nei tempi e termini previsti dal Mepa Consip.

L'aggiudicatario si impegna ad essere pronto ad avviare il servizio entro 7 giorni dalla aggiudicazione come risultante e comunicata mediante notifica dalla piattaforma Mepa Consip.

Ai fini del perfezionamento del contratto, l'aggiudicatario si impegna, aggiudicata in via definitiva la presente gara, a ritrasmettere firmato digitalmente il documento di stipula relativo alla presente RdO, come generato dalla medesima piattaforma e trasmessogli dalla Stazione Appaltante, accompagnato dai seguenti documenti di Gara:

1. Capitolato Speciale di Appalto;

### **Art.15- Revoca della Procedura**

Ai sensi dell'art. 21 quinquies della legge n. 241 del 1990, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di revocare in ogni momento l'intera procedura, senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo, e si riserva la facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, senza che, in ragione di ciò, i soggetti partecipanti possano vantare alcun diritto a qualsivoglia titolo.

L'Amministrazione aggiudicatrice non è tenuta a corrispondere compenso alcuno ai concorrenti, per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate. In caso di sospensione e/o revoca e/o annullamento della presente procedura di gara oppure di mancata aggiudicazione o stipula del contratto per propria decisione opportunamente motivata, gli offerenti o l'interessato all'aggiudicazione o alla stipula del relativo contratto non potranno vantare nei confronti della Stazione appaltante alcun diritto e/o pretesa a titolo risarcitorio o di indennizzo, ivi compreso qualsivoglia rimborso delle spese sostenute in ragione della partecipazione alla presente procedura.

Le offerte si intendono valide per giorni 90 dalla data di scadenza della gara. Qualora non si sia provveduto all'aggiudicazione definitiva oltre tale termine, le Ditte hanno facoltà di svincolo.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di procedere allo svolgimento della gara **anche in presenza di una sola offerta valida**, fermo restando che, come stabilito **nell'art. 95 co. 12 del Codice**, si riserva la

facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che i concorrenti possano vantare diritti o aspettative di sorta.

#### **Art.16 - Protezione dei dati personali**

I dati di cui l'Azienda Consortile "Agro solidale" entrerà in possesso a seguito dello svolgimento della presente RdO saranno trattati nel rispetto delle vigenti disposizioni dettate dal Reg. UE 2016/679 e comunque utilizzati esclusivamente per le finalità legate alla gestione della gara medesima.

Ai fini dell'indicato trattamento, il titolare potrà venire a conoscenza di dati definiti "sensibili" ai sensi del Reg. UE 2016/679, quali quelli idonei a rivelare l'origine razziale od etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione ai partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, lo stato di salute e la vita sessuale.

In particolare, ai sensi dell'art. 13 del Reg. UE 2016/679:

- i dati personali forniti verranno raccolti e trattati esclusivamente per gli adempimenti connessi al presente procedimento;
- il trattamento dei dati sarà effettuato dai dipendenti e/o collaboratori incaricati al trattamento (individuati per iscritto ed ai quali sono state fornite specifiche istruzioni circa il trattamento dei dati), con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per avviare il procedimento relativo al presente procedimento;
- i dati non saranno comunicati a soggetti terzi pubblici e privati, né diffusi, se non in adempimento ad obblighi di legge;
- il titolare del trattamento è Il Comune di Moliterno.

In relazione alle indicate finalità i dati acquisiti con questo procedimento sono oggetto di trattamento informatico e cartaceo. Le operazioni di trattamento sono attuate in modo da garantire la sicurezza logica, fisica e la riservatezza dei dati. Ai sensi del Regolamento Europeo 679/2016 (GDPR), artt. da 16 a 22, e della normativa nazionale, l'interessato può, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla vigente normativa, esercitare i seguenti diritti: diritto di rettifica, diritto alla cancellazione, diritto di limitazione del trattamento, diritto di ottenere la notifica dal titolare del trattamento nei casi di rettifica o cancellazione dei dati personali o di cancellazione degli stessi, diritto alla portabilità, diritto di opposizione, diritto di rifiutare il processo automatizzato.

Per esercitare i diritti sopra citati l'interessato dovrà rivolgere apposita richiesta scritta indirizzata al titolare del trattamento dei dati: Comune di Moliterno (PZ) Piazza Vittorio Veneto, Servizio Affari Generali – Moliterno (PZ), PEC: [protocollomoliterno@ebaspec.it](mailto:protocollomoliterno@ebaspec.it), indicando espressamente il riferimento al presente procedimento.

#### ***Allegati: modelli per la partecipazione:***

*(art. 48, comma 2, d.P.R. n. 445 del 2000)*

*1.A .... Domanda di partecipazione alla gara;*

*1.A.1 ...Dichiarazione attestante requisiti di partecipazione - DGUE;*

*1.A.2 Dichiarazione di assenza/presenza di misure penali per **SOGGETTI IN CARICA e per SOGGETTI CESSATI DALLA CARICA nell'anno antecedente;***

**ALLEGATO 1.A**  
**Domanda di partecipazione e Dichiarazione per l'ammissione alla gara di appalto**  
**(in caso di raggruppamento temporaneo : un modello per ciascun componente)**

**Domanda di partecipazione e**  
**dichiarazioni per l'ammissione alla gara d'appalto**

articoli 80, 83 e 84, del decreto legislativo n. 50 del 2016

**"Servizio di gestione Refezione Scolastica"**

**CIG: 800540090F**

il sottoscritto \_\_\_\_\_

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

della ditta / impresa: \_\_\_\_\_

sede *(comune italiano o stato estero)* \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_

Codice attività:  Cap/Zip:  Partita IVA:

Codice fiscale:

**CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO COME**

- concorrente singolo *(soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016);*

- mandatario capogruppo del:

- costituito raggruppamento temporaneo *(soggetti di cui agli articoli 45, comma 2, lettera d), del D.Lgs. n. 50 del 2016);*

oppure

- mandante del:

- costituendo raggruppamento temporaneo *(soggetti di cui agli articoli 45, comma 2, lettera d), e 48, comma 8, del D.Lgs. n.50 del 2016);*

- costituito raggruppamento temporaneo *(soggetti di cui agli articoli 45, comma 2, lettera d), del D.Lgs. n. 50 del 2016);*

- costituendo raggruppamento temporaneo *(soggetti di cui agli articoli 45, comma 2, lettera d), e 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50 del 2016);*

indicare le imprese:

*Denominazione sociale*

*Forma giuridica*

*Sede legale*

	<i>Denominazione sociale</i>	<i>Forma giuridica</i>	<i>Sede legale</i>
1			
2			
3			
4			

*N.B.: il presente modello di dichiarazione dovrà essere presentato da tutte le imprese raggruppate temporaneamente*

4			
---	--	--	--

*N.B.: il presente modello di dichiarazione dovrà essere presentato da tutte le imprese raggruppate*

- operatore economico stabilito in altro Stato membro, costituito conformemente alla legislazione vigente nello stesso paese (soggetti di cui all'art. 45, comma 1, del D.Lgs. n. 50 del 2016);  
come, di seguito, meglio specificato:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

e per tale fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 28.12.2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa), consapevole delle responsabilità e delle sanzioni

penali previste dall'art. 76 del d.p.r. medesimo nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti e uso di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace, sotto la propria responsabilità

### DICHIARA

- 1) Che la propria condizione soggettiva riferita all'art.80 del D.Lgs.18/04/2016 n.50, è specificata nell'allegato B: Documento di Gara Unico Europeo (DGUE):
- 2) in sostituzione del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura:

forma giuridica societaria: \_\_\_\_\_ anno di iscrizione: \_\_\_\_\_  
capitale sociale: \_\_\_\_\_ durata della società: \_\_\_\_\_

soci, rappresentanti legali, consiglieri delegati, membri del consiglio di amministrazione e altri soggetti con potere di rappresentanza, contrattuale, di direzione o di controllo, procuratori con potere contrattuale:

<i>Cognome e nome</i>	<i>codice fiscale</i>	<i>carica ricoperta</i>

dichiara inoltre che la società ha un numero di soci:

- pari o superiore a 4 (quattro);
- inferiore a 4 (quattro), e pertanto, dichiara altresì che:
- a)  - non vi sono soci, persone fisiche, con partecipazione pari o superiore al 50 per cento;
- b)  - è presente il seguente socio, persona fisica, con partecipazione:
- totalitaria al 100 per cento, quale socio unico;
- pari o superiore al 50 per cento:

<i>Cognome e nome del socio (persona fisica)</i>	<i>codice fiscale</i>

- c)  - sono presenti i seguenti due soci, persone fisiche, con partecipazione paritaria al 50 per cento ciascuno:

<i>Cognome e nome del socio (persona fisica)</i>	<i>codice fiscale</i>


dichiara infine di essere iscritto nell'albo regionale delle cooperative sociali di cui alla legge 381/91 al n. \_\_\_\_\_

3) che, ai sensi dell'articolo 80, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nell' anno antecedente la data di invio del presente bando:

- **non sono cessati** dalla carica i seguenti soggetti: direttori tecnici, membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza, oppure soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, oppure soci unici o soci di maggioranza;
- **sono cessati** dalla carica i seguenti soggetti: direttori tecnici, membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza, oppure soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, oppure soci unici o soci di maggioranza di seguito elencati:

<i>Cognome e nome</i>	<i>nato a</i>	<i>in data</i>	<i>carica ricoperta</i>	<i>fino alla data del</i>

*(Solo per raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari e reti di imprese)*

**DICHIARA**

4) di partecipare in raggruppamento temporaneo, non ancora costituiti;

4.a) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione del servizio di cui all'oggetto:

- quale **impresa mandataria / capogruppo / organo comune**, ad assumere mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza dalla/e impresa/e mandante/i a tale scopo individuate nella apposite singole dichiarazioni, e a stipulare il contratto in nome e per conto proprio e dalla/e stessa/e impresa/e mandante/i;
- quale **impresa mandante**, a conferire mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa a tale scopo individuata nella dichiarazione della stessa impresa, qualificata come mandataria / capogruppo / organo comune, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e della presente impresa mandante nonché delle altre imprese mandanti;

4.b) Specifica che, nell'ambito del raggruppamento temporaneo eseguirà le seguenti prestazioni

a)		per una quota del	%
b)		per una quota del	%
c)		per una quota del	%
d)		per una quota del	%
e)		per una quota del	%

### DICHIARA

5) ai sensi dell'articolo 76 del decreto legislativo n. 50 del 2016, ai fini della piena conoscenza ed efficacia delle comunicazioni previste dal medesimo articolo del predetto decreto legislativo:

a) di eleggere, ai fini della presente gara, il proprio domicilio all'indirizzo:

- riportato all'inizio della presente dichiarazione;

- via/piazza/altro: \_\_\_\_\_

numero: \_\_\_\_\_

(altre indicazioni: presso / frazione / altro) \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

città: \_\_\_\_\_

provincia: \_\_\_\_\_

b) di avere il seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

- certificata (PEC): \_\_\_\_\_

@ \_\_\_\_\_

c) di avere il seguente numero di fax: \_\_\_\_\_

autorizzando espressamente l'invio di ogni comunicazione inerente l'appalto all'indirizzo di posta certificata (PEC) sopraindicato.

d) di dare atto e accettare, senza riserve, che qualunque comunicazione inviata all'operatore economico designato quale capogruppo / mandatario / organo comune, ad uno dei recapiti indicati da quest'ultimo, si deve intendere estesa automaticamente anche alla presente impresa.

### DICHIARA

Di avere un fatturato di € \_\_\_\_\_ nonché il possesso delle seguenti attrezzature:

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

e che le stesse sono idonee all'espletamento del servizio

*Essendo inseriti nella presente dichiarazione, nonché nell'ulteriore documentazione presentata per la gara, dati sensibili, ai sensi degli articoli 20, 21 e 22, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, per quanto occorra, ferme restando le esenzioni dagli obblighi di notifica e di acquisizione del consenso, il sottoscritto autorizza l'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 la comunicazione ai funzionari e agli incaricati della stazione appaltante e agli eventuali controinteressati che ne fanno richiesta motivata.*

I contenuti della presente dichiarazione possono essere sottoposti a verifica ai sensi dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445 del 2000; a tale scopo, con la presente, si autorizza espressamente la Stazione Appaltante ad acquisire presso le pubbliche amministrazioni i dati necessari per le predette verifiche, qualora tali dati siano in possesso delle predette pubbliche amministrazioni. Quanto ai requisiti economico finanziari e tecnico-organizzativi la presente dichiarazione può essere sottoposta alla comprova ai sensi dell'articolo 82 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole dell'esclusione dalla procedura, della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale per falso, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero \_\_\_\_\_ pagine, è sottoscritta in data \_\_\_\_\_ 2019.

Ai sensi degli articoli 38 e 43 del d.P.R. n. 445 del 2000, eventuali comunicazioni e richieste vanno inviate:

al numero di fax:  o alla PEC:  @

(firma del legale rappresentante del concorrente) <sup>(1)</sup>

---

**N.B.**

- *La domanda e le dichiarazioni devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore;*
- *La presente domanda e le dichiarazioni devono essere rese e firmate dai legali rappresentanti o da ciascun operatore facente parte dell'associazione temporanea ovvero da ciascun operatore consorziato;*
- *Nel caso in cui l'associazione temporanea ovvero il consorzio sia già costituito, la presente domanda può essere firmata soltanto dal legale rappresentante dell'operatore qualificato capogruppo ovvero dal legale rappresentante del consorzio, e deve essere allegato l'atto costitutivo in originale o copia autentica;*

## COMUNE DI MOLITERNO

### ALLEGATO 1.A.2

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

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

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico <sup>(1)</sup>. Riferimento della 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: [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX]

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

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

[...]

#### INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente <sup>(3)</sup>	Risposta:
Nome: Codice fiscale/ P.IVA	[Comune di Moliterno, piazza Vittorio Veneto n.1, 85047 MOLITERNO (PZ)] [C.F. 83000810768 P. IVA 00256870767]
Di quale appalto si tratta?	Risposta: Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica
Titolo o breve descrizione dell'appalto <sup>(4)</sup> :	[Servizio di Refezione per alunni scuola dell'infanzia, scuola primaria, e la scuola secondaria di primo grado.
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) <sup>(5)</sup> :	[ ]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	CIG: 800540090F [ ]

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

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

<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 I.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.

**Parte II: Informazioni sull'operatore economico**

**SEZIONE A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO**

<b>Dati identificativi</b>	<b>Risposta:</b>
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 o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
<b>Informazioni generali:</b>	<b>Risposta:</b>
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media <sup>(7)</sup> ?	[ ] Sì [ ] No
Solo se l'appalto è riservato <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 (articolo 112 del Codice)?  In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati?  Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[ ] Sì [ ] No  [.....]  [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice?  In caso affermativo:  <b>Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.</b>  a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione  b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:  c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale <sup>(10)</sup> :  d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?  In caso di risposta negativa alla lettera d):  Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso  <b>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</b>  e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile  a) [.....]  b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]  c) [.....]  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 microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

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

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

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

<sup>(8)</sup> Cfr. il 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>contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p><b>In caso affermativo:</b></p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p><b>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV</b></p>	
<p><b>Forma della partecipazione:</b></p>	<p><b>Risposta:</b></p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri <sup>(11)</sup>?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p><b>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGRUE distinto</b></p>	
<p><b>In caso affermativo:</b></p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che 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>
<p><b>Lotti</b></p>	<p><b>Risposta:</b></p>
<p>Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:</p>	<p>[ ]</p>

**SEZIONE B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO**

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

<p><b>Eventuali rappresentanti:</b></p>	<p><b>Risposta:</b></p>
<p>Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:</p>	<p>[.....]; [.....]</p>

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

Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

**SEZIONE C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (ARTICOLO 89 DEL CODICE - AVVALIMENTO)**

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

*In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un D.G.U.E. debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.*

*Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno 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 dispone per l'esecuzione dell'opera.*

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

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

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ ]SI [ ]No
<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, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.*

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

**SEZIONE A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI**

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

- 1 Partecipazione a un'organizzazione criminale <sup>(12)</sup>
- 2 Corruzione<sup>(13)</sup>
- 3 False comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile.
- 4 Frode<sup>(14)</sup>
- 5 Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche <sup>(15)</sup>.
- 6 Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo <sup>(16)</sup>.
- 7 Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani<sup>(17)</sup>

**CODICE**

- 8 Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice).

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....][.....] <sup>(18)</sup>
In caso affermativo, indicare <sup>(19)</sup> :  a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,  b) dati identificativi delle persone condannate [ ];  c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data: [ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi: [ ]  b) [.....]  c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [ ],
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 <sup>20</sup> (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, indicare:  1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?  2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<sup>(12)</sup> Cui è 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> Cui è definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

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

<sup>(15)</sup> Cui è definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.8.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

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

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

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

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

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

<p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hanno risarcito interamente il danno?</li> <li>- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?</li> </ul> <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p> <p>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:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>[.....]</p>
---	--

**SEZIONE B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI**

<b>Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali</b> (Articolo 80, comma 4, del Codice):	<b>Risposta:</b>	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
<b>In caso negativo, indicare:</b>	<b>Imposte/tasse</b>	<b>Contributi previdenziali</b>
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una <b>decisione</b> giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita <b>direttamente</b> nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In <b>altro modo</b> ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
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)?	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]	
	In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]	
	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) <sup>(21)</sup> : [.....][.....][.....]	

**SEZIONE 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.

<b>Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di</b>	<b>Risposta:</b>
---	------------------

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

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

interessi o illeciti professionali	
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, <sup>(23)</sup> di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha risarcito interamente il danno?</li> <li>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>	
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria [.....]</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria [.....]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul>	
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali <sup>(24)</sup> di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p> <p>[.....]</p>	
<p>L'operatore economico non ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio e non ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, ovvero non ha</p>	

<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 dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

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

omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione di cui all'art. 80 comma 5 lett. c-bis) del Codice.	
L'operatore economico ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili, di cui all'art. 80 comma 5 lett. c-ter) del Codice?  In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito e data in cui è intervenuto:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  In caso affermativo elencare la documentazione pertinente e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione e data): [.....]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi <sup>(25)</sup> legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?  In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  [.....]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?  In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  [.....]
L'operatore economico può confermare di:  a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,  b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

SEZIONE 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</b> (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), f-bis), f-ter), g), h), i), j), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	<b>Risposta:</b>
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] <sup>(26)</sup>

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

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

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);

Sì  No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

[.....][.....][.....]

2. ha presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazioni o dichiarazioni non veritiere, (Articolo 80, comma 5, lettera f-bis);

Sì  No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

[.....][.....][.....]

3. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti, (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter);

Sì  No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

[.....][.....][.....]

4. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);

Sì  No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

[.....][.....][.....]

5. 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)?

Sì  No

[.....][.....][.....]

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):

[.....][.....][.....]

6. 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 f);

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):

[.....][.....][.....]

Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:

(numero dipendenti e/o altro) [.....][.....]

Sì  No

7. 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?

Sì  No

Sì  No

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

[.....][.....][.....]

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) ?

Sì  No

<p>8. 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>9. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>10. L'operatore economico dichiara di accettare il "Patto di Integrità" contenuto all'interno del Piano di prevenzione della corruzione 2018/2020, art. 14 del Comune di Moliterno.</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<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 quanto necessario.

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

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

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>QUADRO 1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento<sup>(33)</sup> l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>QUADRO 1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati<sup>(34)</sup>:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>QUADRO 2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici<sup>(35)</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>QUADRO 3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>QUADRO 4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>QUADRO 5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche<sup>(36)</sup> delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[ ] Sì [ ] No</p>								
<p>QUADRO 6) Indicare i titoli di studio e professionali 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 componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>								
<p>QUADRO 7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>QUADRO 8) L'organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono</p>	<p>Anno, organico medio annuo: [.....],[.....],</p>								

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

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

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

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

i seguenti:	[.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
QUADRO 9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' <b>attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico</b> seguenti:	[.....]
QUADRO 10) L'operatore economico <b>intende eventualmente subappaltare<sup>(37)</sup></b> la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
QUADRO 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 certificazioni di autenticità.  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> 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 si dispone:  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No  [.....]  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
QUADRO 13) Per quanto riguarda gli <b>eventuali altri requisiti tecnici e professionali</b> specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:  Se la documentazione pertinente <b>eventualmente</b> specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	[.....]  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]

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

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

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate <b>norme di garanzia della qualità</b> , compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?  <b>In caso negativo</b> , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No  [.....][.....]

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

<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale 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> <p>[.....][.....][.....]</p>

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

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

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

**L'operatore economico dichiara:**

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

**Parte VI: Dichiarazioni finali**

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

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

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

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

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

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

**N.B.: allegare una fotocopia non autenticata, fronte-retro, del documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità.**

<sup>(38)</sup> Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

<sup>(39)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(40)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(41)</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 acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

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

**ALLEGATO 1.A.2**

**Dichiarazione di assenza di condanne penali per SOGGETTI IN CARICA e di eventuali SOGGETTI CESSATI DALLA CARICA nell'anno antecedente la data di invio della lettera di invito (solo qualora il sottoscrittore delle dichiarazioni cumulative non si sia assunto la responsabilità di dichiarare l'assenza delle cause di esclusione anche per conto degli altri soggetti in carica e/o cessati dalla carica ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000)**

**Requisiti di ordine generale:  
dichiarazioni assenza di misure di prevenzione e condanne o decreti penali**

articolo 80, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

**"Servizio di gestione Refezione Scolastica"**

**CIG: CIG: 800540090F**

I        sottoscritt       

	<i>Cognome e nome</i>	<i>nato a</i>	<i>in data</i>	<i>carica ricoperta</i>
1)				
2)				
3)				
4)				

della ditta/ impresa: \_\_\_\_\_

qualificata come:  - concorrente;  - ausiliaria;

ognuno per quanto lo riguarda personalmente, con la presente, ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 28.12.2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa), consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del d.P.R. medesimo nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti e uso di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità e della decadenza dei benefici conseguenti al provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA / DICHIARANO**

Che fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità:

1) ai sensi dell'articolo 80, comma 1, del decreto legislativo n. 50 del 2016, che nei propri confronti: (ii) (iii)

1.a)  non è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna passata in giudicato;

sono state pronunciate le seguenti sentenze definitive di condanna passata in giudicato, risultanti dal Casellario giudiziario:

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

sono state pronunciate le seguenti sentenze definitive di condanna passata in giudicato, non risultanti dal Casellario giudiziario in quanto è stato ottenuto il beneficio della non menzione:

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

- 1.b)  non è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile;  
 sono stati emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili:

---

---

- 1.c)  non è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale;  
 sono state pronunciate le seguenti sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale:

---

---

---

- 1.d) ai sensi dell'articolo 80, comma 3, ultimo periodo, non sono dichiarate eventuali sentenze definitive di condanna passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, relativi a reati depenalizzati oppure in caso di riabilitazione, estinzione del reato o revoca della condanna in forza di provvedimento dell'autorità giudiziaria;  
1.f a proprio carico non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art.67 del D.Lgvo 6/9/2011 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art.84 c.4 del medesimo decreto.

*Essendo inseriti nella presente dichiarazione, nonché nell'ulteriore documentazione presentata per la gara, dati sensibili, ai sensi degli articoli 20, 21 e 22, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, per quanto occorra, ferme restando le esenzioni dagli obblighi di notifica e di acquisizione del consenso, il sottoscritto autorizza l'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 la comunicazione ai funzionari e agli incaricati della Stazione Appaltante e agli eventuali controinteressati che ne fanno richiesta motivata.*

**I contenuti della presente dichiarazione possono essere sottoposti a verifica ai sensi dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445 del 2000 a tale scopo, con la presente, si autorizza espressamente la Stazione Appaltante ad acquisire presso le pubbliche amministrazioni i dati necessari per le predette verifiche, qualora tali dati siano in possesso delle predette pubbliche amministrazioni. Quanto ai requisiti tecnico-organizzativi la presente dichiarazione può essere sottoposta alla comprova ai sensi dell'articolo 82 del decreto legislativo n. 50 del 2016.**

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole dell'esclusione dalla procedura, della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da

numero  pagine, è sottoscritta in data  -  -  2019.

Ai sensi degli articoli 38 e 43 del d.P.R. n. 445 del 2000, eventuali comunicazioni e richieste vanno inviate:

al numero di fax:  o alla e-mail:  @

(firma del/i dichiarante/i) 1)

2)

3)

---

---

---

4) \_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_

**NOTA: la dichiarazione deve essere corredata da copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.**

1. Adattare la dichiarazione alle condizioni specifiche del singolo soggetto dichiarante.
2. *Ai fini della dichiarazione (e per non incorrere nell'esclusione per falsa dichiarazione) si devono dichiarare tutte le sentenze e tutti i decreti penali di condanna passati in giudicato nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. ("patteggiamenti"), compresi i casi in cui siano stati concessi i benefici della "sospensione della pena" e/o della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 c.p.; quindi non solo le condanne che a giudizio del concorrente possono considerarsi "reati gravi che incidono sulla moralità professionale", perché tale valutazione spetta esclusivamente alla stazione appaltante, titolare del proprio apprezzamento circa l'attinenza dei reati stessi con la sfera della "moralità professionale". Si fa presente anche che nel certificato del Casellario giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 c.p.p., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 c.p. e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, è obbligatorio dichiarare a pena di esclusione; pertanto la produzione in sede di offerta del certificato del Casellario giudiziale, stante detta intrinseca incompletezza non è idonea a surrogare l'obbligo di rendere la dichiarazione sostitutiva che, pertanto, deve essere sempre prodotta; nei casi di incertezza si consiglia all'interessato di effettuare presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale una semplice "visura" (art. 33 d.P.R. n. 313 del 2002), con la quale anche il soggetto interessato può prendere visione di tutti i propri eventuali precedenti penali, senza le limitazioni sopra ricordate. Non è necessario dichiarare l'eventuale esistenza di condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p. o l'estinzione del reato, oppure la revoca, sempre che la riabilitazione, l'estinzione o la revoca sia stata dichiarata con provvedimento dell'autorità giudiziaria. Non è necessario dichiarare i reati depenalizzati.*

**COMUNE DI MOLITERNO  
PROVINCIA DI POTENZA**



Piazza V. Veneto, 1 – 85047 Moliterno  
Tel. 0975/668511 – fax 0975/668537  
Sito web: <http://www.comune.moliterno.pz.it>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

## ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del **servizio mensa scolastica** attraverso la preparazione, la fornitura e la somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno.

In particolare il servizio mensa riguarda:

- a) **La scuola dell'infanzia** sita in via Parco del Seggio con orario articolato su cinque rientri settimanali. La somministrazione comprende: **un pasto giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche allegate.  
La somministrazione dovrà essere effettuata tra le ore **12,00** e le ore **13,30**.
- b) **La scuola primaria**, sita in Viale D. Galante (refettorio interno) con attività didattica pomeridiana articolata su cinque rientri settimanali per il tempo pieno e due o tre rientri pomeridiani per il modulo. La somministrazione comprende: **un pranzo giornaliero**, secondo le tabelle dietetiche allegate.  
La somministrazione dovrà essere effettuata tra le ore **12,45** e le ore **14,00**.
- c) **La scuola secondaria di primo grado**, con refettorio presso la scuola primaria in via Domenico Galante, con attività didattica pomeridiana articolata in tre rientri settimanali. La somministrazione comprende **un pasto giornaliero** secondo le tabelle dietetiche allegate.  
La somministrazione dovrà essere effettuata tra le ore **12,30** e le ore **14,00**;

È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, concordando con la Ditta aggiudicataria l'eventuale onere aggiuntivo per il servizio suppletivo di consegna a domicilio. Gli orari saranno fissati dall'Ente secondo le esigenze delle strutture scolastiche.

Il numero presuntivo dei pasti da somministrare annualmente è di circa **31.000** e potrà variare tanto in più, quanto in meno, in funzione delle presenze giornaliere e della diversa organizzazione che potrà essere assunta dalla direzione scolastica.

## ART.2 VALORE DELL'APPALTO E FINANZIAMENTO

Il valore dell'appalto è di presuntivi € **197.160,00** esclusa IVA ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale di cui € **194.454,00** valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **702,00** a titolo di oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta.

Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € **3,18 oltre IVA** per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto (circa n.31.000 pasti per un intero anno scolastico). Il prezzo unitario di € 3,18, pari ad € **3,168** (prezzo unitario soggetto a ribasso d'asta) più € **0,012** (oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta) sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

Per **pasto giornaliero** si intende: per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un pranzo. **Non sono ammesse offerte differenziate per tipo di refezione.**

## ART.3 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è relativa al periodo **ottobre 2019 – maggio 2021**, salvo diverse disposizioni legislative rinvenienti dall'attuazione delle nuove norme sull'autonomia scolastica.

L'Amministrazione si riserva di modificare, sopprimere in tutto o in parte il servizio per la refezione, in conseguenza di esigenze particolari rappresentate dalle istituzioni scolastiche.

L'Amministrazione si riserva in qualsiasi momento altresì di modificare inizio e/o il termine del servizio senza nulla dover corrispondere alla ditta aggiudicataria.

## ART.4 MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanze natalizie, pasquali ecc., è stabilito dal Comune e può insindacabilmente essere variato dal medesimo senza con ciò, riconoscere alcun compenso alla ditta erogatrice del servizio.

Eventuali modifiche del calendario o di orari saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

La Ditta provvederà a sua cura e spese:

- all'acquisto dei generi alimentari occorrenti;
- al loro trasporto;
- alla preparazione dei pasti secondo il menu, le grammature e le quantità indicate nelle allegate tabelle dietetiche,
- alla loro somministrazione e distribuzione all'utenza, ivi inclusa ogni operazione connessa con l'apparecchiare e lo sparecchiare, la pulizia dei locali adibiti a centro di cottura ed a refettorio.

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro di cottura, di proprietà del Comune ubicato presso la scuola primaria in Moliterno e la distribuzione avverrà, fatte salve diverse disposizioni, presso la sede della scuola primaria per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado, presso la scuola dell'Infanzia per gli alunni della scuola dell'infanzia.

**In caso di particolari e sopravvenute esigenze, qualora il centro di cottura comunale non sia utilizzabile, la ditta aggiudicataria è tenuta alla preparazione dei pasti presso altro centro di cottura idoneo dal punto di vista igienico sanitario. La disponibilità di tale centro dovrà essere dichiarata in fase di gara e sarà oggetto di specifica valutazione da parte della Commissione. Qualora la ditta risulti aggiudicataria pur in assenza di tale dichiarazione, è fatto obbligo alla stessa di ottemperare agli obblighi di cui al presente capitolato anche nei casi di emergenza e per i periodi necessari a ristabilire la funzionalità del centro di cottura comunale.**

La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il piano di autocontrollo inerente la corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

Verranno consegnati in uso al gestore, a seguito di dettagliato inventario, i locali gli impianti ed attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.

Il gestore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto.

Se necessario e secondo le indicazioni del dirigente medico del S.I.A.N. dell'ASL 2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, il gestore integrerà a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche.

Il gestore è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature anzidette e pertanto dovrà provvedere alla manutenzione al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

Tutte le derrate preparate presso il centro di cottura a cura della Ditta devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti onde evitare contaminazioni prima della somministrazione.

**Il trasporto degli alimenti dovrà avvenire con automezzo della ditta aggiudicataria, idoneo ai sensi del DPR n.327/80.**

Tutte le derrate richieste e riportate nelle tabelle dietetiche devono essere di **prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.**

L'Ente potrà eleggere un comitato con funzioni di controllo sul corretto espletamento del servizio e sulla qualità delle forniture alimentari.

La Ditta appaltatrice per la somministrazione degli alimenti e delle bevande dovrà utilizzare **posate in acciaio, piatti in melamina per le vivande calde, tovaglie di carta resistente monouso, tovaglioli in carta monouso, bicchieri e piatti in plastica monouso.** Le posate e i piatti in melamina, saranno fornite dal Comune, mentre resta a carico della ditta la fornitura di tutto il resto. E' inoltre a carico della ditta appaltatrice, la fornitura dei detersivi o comunque di ogni prodotto necessario per la pulizia delle stoviglie, del centro di cottura, dei refettori e delle attrezzature.

**La Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare ogni eventuale direttiva che l'amministrazione potrà dare in corso di contratto, sulla base dei suggerimenti della locale autorità sanitaria.**

**E' fatto divieto assoluto di somministrare cibi precotti**

## ART.5

### METODO DELL'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto del servizio verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.95 del D. Lgs. n.50/2016 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

- **PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO 70%**
- **OFFERTA ECONOMICA 30%**

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

#### 9.1 Miglior progetto tecnico – qualitativo max punti 70/100

Il progetto dovrà indicare:

##### g. Organico del personale - punteggio max 20

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente alla valutazione di ciascuno dei sub criteri di seguito indicati:

- numero di addetti al servizio.....max punti 5
- monte ore settimanali degli addetti alla preparazione.....max punti 5
- monte ore settimanali degli altri operatori.....max punti 2
- curriculum del coordinatore/responsabile del servizio.....max punti 3
- curriculum professionale del cuoco da destinare STABILMENTE al centro di cottura di Moliterno. Per quanto attiene la figura del cuoco la Commissione attribuirà specifico punteggio solo qualora si tratti di idonea qualifica professionale (diploma almeno triennale rilasciato da Istituto Alberghiero da allegare al progetto in copia conforme all'originale). (Vedi cause di risoluzione del contratto).....max punti 5

##### h. Formazione del personale - punteggio max 4

- monte ore annuale complessivo di formazione e/o aggiornamento .....max punti 2
- qualità dei corsi previsti.....max punti 2

##### i. Organizzazione del servizio - punteggio max 24

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

- Specifiche procedure di approvvigionamento e conservazione significando che si attribuirà un punteggio più alto a coloro che dichiareranno l'utilizzo di alimenti a filiera corta e di prodotti locali.....max punti 8
- Procedure di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti significando che in nessun caso è ammessa la distribuzione di cibi precotti .....max punti 5
- Procedure di preparazione e cottura di eventuali pasti per soggetti affetti da particolari patologie certificate.....max punti 3
- Modalità di selezione e controllo dei propri fornitori..... max punti 3
- Trasporto degli alimenti tra il centro di cottura ed il plesso della Scuola dell'Infanzia.....max punti 3
- Procedure di pulizia e sanificazione.....max punti 2

**j. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'Amministrazione - punteggio max 4**

La commissione attribuirà un punteggio tenendo conto di:

- attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica.....max punti 2
- modalità di verifica grado di soddisfazione dell'utenza .....max punti 2

**k. Piano gestione dell'emergenza - punteggio max 10**

Neila valutazione si terrà conto di:

- Disponibilità centro di cottura alternativo (specificare sede territoriale, idoneità del centro medesimo all'utilizzo specifico, spazi utilizzabili per garantire il servizio qualora si renda necessario).....max punti 5;
- Gestione dell'emergenza non riferito al solo utilizzo del centro di cottura alternativo ma ai possibili imprevisti legati a tutte le fasi di organizzazione del servizio, ivi compreso il trasporto).....max punti 5;

**l. Proposte migliorative - punteggio max 8**

- Integrazione tra strutture proprie e quelle comunali (descrivere le apparecchiature, gli attrezzi ed i mezzi necessari all'espletamento del servizio di cui si dispone e che si intende utilizzare presso il centro di cottura di Moliterno - es. contenitori, utensileria ecc.).....max punti 5
- Altre proposte migliorative del servizio.....max punti 3

I punteggi saranno assegnati alle singole imprese, solo nel caso in cui sarà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara, ad insindacabile giudizio della Commissione.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di 45/100. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

**N.B.: la valutazione degli elementi qualitativi verrà effettuata secondo quanto prescritto dal Codice degli Appalti e dalle Linee Guida n. 2 dell'ANAC approvate con delibera n. 1005/2016.**

**Modalità di attribuzione dei punteggi tecnici**

La commissione, allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, procederà ad assegnare per ogni sub criterio, un giudizio tra i cinque di seguito precisati cui corrisponde un coefficiente.

Il punteggio di ogni sub criterio sarà determinato dal prodotto del punteggio massimo attribuibile al sub criterio stesso moltiplicato per la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (coefficiente V(a)<sub>i</sub>). I giudizi e i coefficienti sono i seguenti:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,80
Sufficiente	0,60
Scarso	0,40
Inadeguato	0,20

Coefficiente V(a)<sub>i</sub>= media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Si procederà con la seguente formula:  $C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$  dove: C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a); n= numero totale dei requisiti; W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i); V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito(i) variabile tra zero e uno;  $\sum n$ = sommatoria. I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, che richiedono una valutazione discrezionale, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si procederà inoltre ad applicare la procedura di riparametrazione per ciascun sub-criterio, per ciascun criterio e, successivamente, sul punteggio complessivo riferito all'Offerta Tecnica. Al concorrente che otterrà il maggior punteggio sarà dunque assegnato il punteggio massimo sopra indicato, e agli altri un punteggio ricalcolato in modo proporzionale.

#### 9.2 Migliore offerta economica max punti 30

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo

la seguente formula:

$$V(a)=Ri/Rmax*W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire

Ri = ribasso offerto

Rmax = massimo ribasso

W = punteggio massimo attribuito

La gara verrà aggiudicata all'operatore economico che nel complesso avrà conseguito il maggior punteggio.

**OFFERTA ANOMALA:** Ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n.50/2016 la stazione valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti nel presente CSA.

#### ART. 6

##### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA CONCORSUALE E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le modalità di partecipazione alla gara di presentazione dell'offerta sono quelle previste nella lettera di invito.

#### ART.7

##### CAUZIONE

La ditta è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta.

L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.

Alle ditte non aggiudicatrici, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.

Al momento della stipula del contratto, l'appaltatore dovrà prestare mediante polizza fidejussoria assicurativa o bancaria resa nelle forme di legge, una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'ammontare presuntivo complessivo del corrispettivo del servizio risultante dal prodotto tra il numero dei pasti presunti ed il prezzo offerto.

#### ART. 8

##### SUBAPPALTO

Non è concesso alla ditta aggiudicataria la cessione dell'appalto, nè di sub-appaltare il servizio o parti di esso.

#### ART. 9

##### ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio di mensa dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione e sotto la propria responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà:

- a. **adibire stabilmente al servizio un cuoco dotato di qualifica triennale o diploma quinquennale di istituto alberghiero (settore ristorazione) (secondo il nominativo eventualmente già indicato nella proposta progettuale). La sostituzione nel corso del periodo contrattuale per sopraggiunti imprevedibili motivi, dovrà essere tempestivamente comunicata al comune ed effettuata con personale di pari qualifica;**
- b. **adibire al servizio il personale indicato in sede di offerta (qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso) Ogni eventuale sostituzione necessaria nel corso del servizio dovrà essere effettuata con personale dotato dei medesimi titoli e tempestivamente comunicata al comune. Tutto il personale dovrà essere in possesso della tessera di Idoneità Sanitaria di cui all'art.14 della legge 30.4.1962 n.283. Tutto il personale per il quale ricorrano i requisiti di legge, tra l'altro, dovrà essere sottoposto ai controlli di cui al D.Lgs.04/03/2014 n.39 (le certificazioni ottenute dovranno essere depositate presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio).**

- c. Adottare, nell'esecuzione dell'appalto, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa dovrà applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs.81/2008 e ss. mm. e ii.;
- d. depositare presso la stazione appaltante, prima dell'inizio del servizio, il piano di autocontrollo elaborato ai sensi dell'articolo 3 del Decreto Legislativo n. 155/1997 i cui oneri diretti ed indiretti sono ad esclusivo carico dell'appaltatore;
- e. assicurare al personale dipendente il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, dei C.C.N.L. di categoria e della eventuale contrattazione integrativa della normativa specifica in materia di igiene e sanità fornendo, inoltre il corredo necessario per l'espletamento del servizio;
- f. trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici, ai sensi del comma 7 dell'articolo 18 della Legge 19.3.1990, n. 55;
- g. provvedere alla disinfestazione, derattizzazione di tutti i locali in cui l'attività di refezione si svolge, con la frequenza necessaria ad assicurare la massima pulizia degli stessi., a mezzo di imprese dotate di idonea autorizzazione;
- h. garantire l'erogazione del servizio anche in caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura comunale, fermo restando l'assoluto divieto di ricorrere a cibi precotti.

#### ART.10

#### ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITÀ DELLA FORNITURA

L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà verificare il possesso (ed eventualmente dotarsi) di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.

Ogni centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art.4 del D. L.vo 20.5.1977, n.155). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, anche presso l'ufficio Affari Generali del Comune.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto in qualsiasi momento anche senza preavviso di effettuare controlli al centro di cottura ed ai centri di consumo dei pasti, di proprietà dell'Ente, nonché, nei casi di guasti al centro di cottura comunale, ai locali di produzione della ditta appaltatrice, per verificare la corrispondenza delle norme stabilite in contratto.

La qualità della merce potrà essere accertata con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura dell'ente e/o nei locali di cui dispone la ditta appaltatrice, esclusivamente dalla persone autorizzate dall'ente, che potranno disporre specifiche analisi chimico - fisico e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori specializzati della A.S.L. competente ai sensi dell'art.21 del presente capitolato.

**Se la somministrazione risultasse, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la ditta sarà tenuta al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.**

**Il Comune, si riserva inoltre, di disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, nonché dei mezzi di trasporto utilizzati, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e nel contratto, e in particolare, sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti.**

#### ART.11

#### RESPONSABILITÀ

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio.

La Ditta appaltatrice si assumerà tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici. A tal proposito, valgono gli obblighi di cui al successivo art.12.

#### ART.12

#### ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, una assicurazione con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'esclusivo espletamento del servizio presso il Comune di Moliterno, nonché per i danni derivanti all'Ente in conseguenza di quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

#### ART.13

#### PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti preparati nel centro di cottura dell'ente e/o nei centri di cottura della ditta appaltatrice, verrà svolto da personale dipendente della ditta stessa. **La responsabilità del servizio** sarà affidata ad un incaricato della ditta appaltatrice nominato dalla stessa nell'ambito del progetto gestionale allegato all'offerta, che dovrà tenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

Il nome del responsabile, la consistenza numerica e i nominativi del personale nonché la loro qualifica e tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale a mezzo lettera, fermo restando quanto sottolineato nell'art.9 del presente capitolato.

**La consistenza numerica dovrà essere minimo quella di cui al progetto gestionale allegato all'offerta e tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato.**

Il personale addetto alla preparazione dei pasti e alla manipolazione dei generi alimentari è obbligato ad indossare tute o sopravvestiti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del DPR n.327/80, nonché mascherina igienica.

#### **ART.14 RISPETTO DELLE NORMATIVE**

La Ditta appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi, altre malattie professionali, per la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela materiale dei lavoratori.

A richiesta dell'Amministrazione comunale, la ditta dovrà dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ART.15 CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

L'amministrazione comunale utilizza i preposti servizi della A.S.L. competente per territorio, per i controlli sanitari del personale.

Le disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente recepite.

La inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'amministrazione comunale di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi.

#### **ART.16 TABELLE DIETETICHE - MENU'**

La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nella tabella dietetica, fornita dal Responsabile dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri, allegata al presente capitolato e potrà essere suscettibile di variazioni a giudizio del dirigente medico ASL sopra richiamato.

**Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'Ufficio Affari Generali del Comune di Moliterno ed al medico nutrizionista S.I.A.N. dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.**

La quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere esclusivamente quelle riportate nelle tabelle dietetiche allegate, formulate a crudo al netto degli scarti.

Ogni giorno, su richiesta, dovranno essere somministrati in alternativa al primo piatto: riso o pasta in bianco, e in alternativa al secondo piatto prosciutto cotto o mozzarelle.

**Durante l'appalto i menu indicati potranno subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza su richiesta della stessa e previo parere dell'Ufficiale Sanitario, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'amministrazione comunale intendesse realizzare etc.**

Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente controfirmate dal dirigente medico del S.I.A.N. - A.S.L. n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'Agri.

Potranno essere ordinati al gestore, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etniche religiose.

Al momento della consumazione dei pasti presso le mense:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli eventuali alimenti deperibili (non presenti nell'attuale tabella dietetica) con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

**ART.17**  
**CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- La **pasta** deve essere di semola di grano duro. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- Il **riso** da utilizzarsi deve essere del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali di lunga cottura;
- Le **carni** bovine, suine ed avicunicole devono:
  - essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
  - provenire da animali sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
  - avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
- I **prodotti ittici** devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. **Sono ammessi prodotti ittici surgelati e per quanto attiene i bastoncini deve intendersi esclusivamente filetto di merluzzo surgelato;**
- I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione possono essere surgelati.
- Gli **ortaggi** devono:
  - essere di stagione e di recente raccolta;
  - essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
  - essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
  - essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
  - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

- Il **formaggio**:
  - da condimento deve essere della qualità "Parmigiano reggiano" o "Grana padano" e deve:
    - essere di prima scelta;
    - marchiato;
    - prodotto nelle zone tipiche;
    - avere ottimo sapore e profumo;
    - avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;
  - da pasto, quali: Fontina (Galbanino), Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le eventuali confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.
- Il **prosciutto** cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.

- **L'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Il **pane** deve essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge.

Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato, non rigenerato e confezionato singolarmente in appositi sacchetti.

- La **frutta** deve essere:
  - di stagione;
  - esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;
  - di prima qualità;
  - di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
  - fisiologicamente matura;
  - omogenea, uniforme e turgida.
- Le **uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- Il **sale** deve essere del tipo iodato.
- **L'acqua** deve essere di tipo naturale non gassata in confezioni da litro (le bottiglie devono essere servite debitamente sigillate).

**Tutti gli alimenti devono provenire da aziende in regola con le vigenti normative di settore ovvero senza l'impiego di organismi geneticamente modificati OGM e/o prodotti derivati da tali organismi.**

**ART.18**  
**MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI**

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico nutrizionista dell'ASL n. 2 di Potenza, Distretto di villa d'Agri anche per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure a forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
- conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo.

**E' assolutamente vietato utilizzare:**

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici secondo le indicazioni di cui al precedente art.17;
- conservanti ed additivi chimici;
- paste speciali fresche;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti.

**ART.19**  
**MODALITA' DI TRASPORTO**

Per il trasporto degli alimenti nonché dei pasti dal centro di cottura agli altri refettori o in caso di guasti al centro di cottura di proprietà dell'Ente, la Ditta appaltatrice dovrà usare mezzi e contenitori idonei ai sensi di legge.

Il pane (già confezionato) e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

**ART. 20**  
**RICICLO**

E' vietata ogni forma di riciclo.

**ART.21**  
**CONSERVAZIONE CAMPIONI - CONTROLLI**

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservato a 4° C, per quarantotto ore.

Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati ogni qual volta ciò sia richiesto dal Comune per lo svolgimento della ordinaria attività di controllo.

**ART.22**  
**CORRISPETTIVO DI APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il corrispettivo per lo svolgimento del servizio, da effettuarsi nei modi e termini di cui al presente capitolato, è stabilito in € \_\_\_\_\_, oltre IVA, per ogni pasto sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara dalla ditta aggiudicataria. Detto corrispettivo si intende comprensivo di ogni qualsiasi onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco di validità del contratto.

Il pagamento del corrispettivo avrà luogo in rate mensili con mandato di pagamento riscuotibile presso la Tesoreria Comunale da emettersi entro 30 giorni dalla presentazione della fattura.

La fatturazione dovrà essere distinta per ogni singolo tipo di utenza.

**ART.23**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del codice civile le seguenti ipotesi:

- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara accertati durante validità del contratto;
- perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
- mancata osservanza del divieto di sub - appalto ed impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- assenza del cuoco dotato di titolo professionale (ai sensi dell'art.9 del presente capitolato). **Tale figura dovrà essere stabilmente addetta al centro di cottura di Moliterno e costantemente presente pena l'immediata risoluzione del contratto;**
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura di proprietà dell'Ente e in caso di guasto dello stesso anche nel centro di produzione pasti di cui dispone la ditta appaltatrice;
- **utilizzo di alimenti in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;**
- casi di intossicazioni alimentari;
- gravi inadempienze contrattuali (per es. utilizzo ripetuto di alimenti non previsti dal contratto);
- incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura (anche nel caso di impossibilità di utilizzare temporaneamente il centro di cottura comunale);
- ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 dal termine prefissato;
- qualora la ditta aggiudicataria non dovesse provvedere entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate ai sensi dell'articolo successivo;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art.1453 del codice civile.

La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

#### **ART.24 PENALITA'**

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a. euro **1.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b. euro **3.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
  - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
  - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
  - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione.
- c. euro **2.000,00** in ciascuno dei casi seguenti:
  - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
  - per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
  - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
  - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
  - per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
  - per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
  - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
  - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
  - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
  - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
  - per rinvenimento di parassiti;
- d. euro **700,00** in ciascuno dei seguenti casi:
  - per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
  - per mancato rispetto della grammatura, verificato su almeno 10 pesate della stessa preparazione;
  - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di **diffidare** la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15, fatti salvi il risarcimento del danno e la **denuncia** all'autorità giudiziaria qualora il fatto costituisca reato.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

#### **ART.25 CONTENZIOSO**

A tutti gli effetti la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in MOLITERNO.

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

#### **ART.26 SPESE CONTRATTUALI**

Ogni spesa relativa alla stipula del contratto è a carico della ditta appaltatrice

#### **ART.27 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO - REVISIONE E CONGRUITA' PREZZI**

L'Amministrazione appaltante potrà, durante la durata contrattuale, sospendere in tutto o in parte il servizio, con un preavviso di almeno 15 giorni, senza che la ditta appaltatrice nulla abbia a pretendere.

L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico nutrizionista dell'ASL n.2 di Potenza, Distretto di Villa d'agri, che dovranno essere concordate tra le parti.

Il prezzo unitario offerto dalla ditta è fisso per tutta la durata del contratto;

Il prezzo offerto sarà aggiornato annualmente, a partire dal secondo anno di appalto, a richiesta della ditta aggiudicataria per variazioni del potere di acquisto dell'euro, le variazioni in aumento del prezzo non potranno essere superiori al 100% di quelle accertate dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari come previsto ai commi 2, 3 e 4 dell'art.10 del presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e comunque non oltre 45 giorni dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

#### **ART.28 DISPOSIZIONI FINALI**

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

#### **ALLEGATI:**

1. Tabella dietetica ( menu ) e grammature pasti per utenti scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado **(allegato A)**

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO



ASAP  
Azienda Sanitaria Provinciale  
Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della SALUTE  
Umana  
U.D.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza  
Corso Lombardi, 22/A - 85100 Potenza  
Tel e Fax 0971 26391  
e-mail: [ASAP@ASAP.PZ.IT](mailto:ASAP@ASAP.PZ.IT)



MENU SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1<sup>a</sup> Settimana

	Ingredienti	Grammatitare		
		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
<b>LUNEDI'</b>				
<i>Pasta con minestrone</i>	<i>Pasta di semola</i>	gr 40	gr 50	gr 80
<i>Faselli di pollo al forno</i>	<i>Verdure di stagione (finestre o passate)</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure di stagione</i>	<i>Panella (scorza, Anz)</i>	gr 100	gr 120	gr 140
	<i>Verdura cotta</i>	gr 100	gr 150	gr 200
<b>MARTEDI'</b>				
<i>Pasta e legumi (o con passato di legumi)*</i>	<i>Pasta di semola</i>	gr 30	gr 40	gr 60
<i>Frittata alle verdure</i>	<i>Legumi secchi</i>	gr 30	gr 40	gr 50
<i>Verdure di stagione</i>	<i>Aromi (pomodoro, sedano...)</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>* a scelta tra ceci, lentichie, fagioli, fave</i>	<i>Uovo</i>	gr 60	gr 60	gr 60
	<i>Verdure di stagione (es. spinaci)</i>	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Cruschi</i>	gr 70	gr 100	gr 150
<b>MERCOLEDI'</b>				
<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Pasta di semola</i>	gr 40	gr 50	gr 80
<i>Mozzarella</i>	<i>Panella di pomodoro</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure di stagione</i>	<i>Mozzarella</i>	gr 60	gr 80	gr 80
	<i>Verdura cotta</i>	gr 100	gr 150	gr 200
<b>GIOVEDI'</b>				
<i>Riso al parmigiano</i>	<i>Riso</i>	gr 40	gr 50	gr 80
<i>Vitello al forno</i>	<i>Verdure di stagione</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Verdure di stagione</i>	<i>Vitello (fatti, noce, carruba)</i>	gr 100	gr 120	gr 150
	<i>Insalata di stagione</i>	gr 30	gr 50	gr 50
<b>VENERDI'</b>				
<i>Pastina in brodo vegetale</i>	<i>Pasta di semola</i>	gr 30	gr 40	gr 70
<i>Filotti di merluzzo al forno</i>	<i>Verdure per brodo</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<i>Panella prosciutto (**)</i>	<i>Filotti di merluzzo</i>	gr 100	gr 120	gr 150
	<i>Aromi (pomodoro, prosciutto...)</i>	q.b.	q.b.	q.b.
	<i>Panella</i>	gr 100	gr 100	gr 150
	<i>Prosciutto</i>	q.b.	q.b.	q.b.
<b>OGNI GIORNO AGGIUNGERE:</b>				
	<i>Pane</i>	gr 50	gr 50	gr 50
	<i>Frutta di stagione</i>	gr 100	gr 150	gr 150
	<i>Olio extravergine di olive</i>	gr 10	gr 15	gr 15

(\*\*) Le patate non sono verdure, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

Per gli alunni della scuola secondaria utilizzare il menù indicato per il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, strutturato in modo da garantire variabilità delle proposte alimentari.

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO

**(ASP)** SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
**ASURBASILICA**  
 Azienda Sanitaria Locale di Potenza  
 Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute  
 Umana  
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza  
 Corso Umberto I, 22/A - 85100 Potenza  
 Tel. e Fax 0971 26391  
 e-mail



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

2° Settimana

**LUNEDI'**

*Sformato di riso al pomodoro*  
*Cotolette di pollo al forno*  
*Verdura di stagione*

*Riso*  
*Passato di pomodoro*  
*Parmigiano*  
*Petto di pollo*  
*Pangrattato*  
*Uovo*  
*Verdura cotta*

Grammature		
INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
gr 80	gr 100	gr 120
q.b.	q.b.	q.b.
1 uovo/6 fette		
gr 100	gr 150	gr 200

**MARTEDI'**

*Pasta e legumi (o con passato di legumi)\**  
*Prosciutto cotto magro*  
*Verdura di stagione*  
*\* a scelta tra ceci, lenticchie, fagioli, fave*

*Pasta di semola*  
*Legumi secchi i verdure*  
*Aromi (pomodoro, sedano...)*  
*Prosciutto cotto magro*  
*Verdura di stagione*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 30	gr 40	gr 50
q.b.	q.b.	q.b.
gr 30	gr 40	gr 40
gr 30	gr 50	gr 50

**MERCOLEDI'**

*Pasta al pomodoro*  
*Rastoncini di merluzzo al forno*  
*Verdura di stagione*

*Pasta di semola*  
*Passato di pomodoro*  
*Rastoncini di merluzzo*  
*Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
n.2	n.3	n.4
gr 70	gr 100	gr 150

**GIOVEDI'**

*Pasta con minestrone*  
*Lanza di maiale al forno*  
*Verdura di stagione*

*Pasta di semola*  
*Verdura di stagione (fritata o passata)*  
*Maiale magro (tonna, arista)*  
*Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 80	gr 100	gr 120
gr 100	gr 150	gr 200

**VENERDI'**

*Pasta e piselli*  
*Mozzarella*  
*Verdura di stagione*

*Pasta di semola*  
*Piselli freschi*  
*Mozzarella*  
*Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 40	gr 60
gr 50	gr 120	gr 150
gr 60	gr 80	gr 80
gr 70	gr 100	gr 150

**OGNI GIORNO AGGIUNGERE:**

*Si consiglia di utilizzare sale iodato.*

*Pane*  
*Frutta di stagione*  
*Olio extravergine di oliva*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 30	gr 50	gr 50
gr 100	gr 150	gr 150
gr 10	gr 15	gr 15

Per gli alunni della scuola secondaria utilizzare il menù indicato per il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, strutturato in modo da garantire variabilità delle proposte alimentari!

MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO



SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO  
 Autorizz. Min. San. n. 100/87  
 Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana  
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza  
 Corso Umberto, 22/A - 85100 Potenza  
 Tel e Fax 0971 26391  
 e-mail



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

	Ingredienti	Grammenature		
		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
<b>LUNEDI'</b> Pasta e legumi (o con passato di legumi)* Frittatine al formaggio Verdura di stagione * a scelta tra ceci, lentichie, fagioli, fave	Pasta di semola Legumi secchi Aromi (pomodoro, sedano...) Uovo Parmigiano Verdura cotta	gr 30	gr 40	gr 60
		gr 30	gr 40	gr 50
		q.b.	q.b.	q.b.
		gr 60	gr 60	gr 60
		gr 100	gr 150	gr 200
<b>MARTEDI'</b> Pasta con crema di verdure Pollo al limone Verdura di stagione	Pasta di semola Verdure di stagione Coscia di pollo Limone, prezzemolo Ortaggi	gr 40	gr 50	gr 80
		q.b.	q.b.	q.b.
		gr 100	gr 120	gr 140
		q.b.	q.b.	q.b.
		gr 70	gr 100	gr 150
<b>MERCOLEDI'</b> Pasta al pomodoro Mozzarella Verdura di stagione	Pasta di semola Passato di pomodoro Mozzarella Insalate di stagione	gr 40	gr 50	gr 80
		q.b.	q.b.	q.b.
		gr 60	gr 80	gr 80
		gr 30	gr 50	gr 50
<b>GIOVEDI'</b> Riso bianco al forno Rosti beef Verdura di stagione	Riso Parmigiano Vitello (carrè, formata) Verdure cotte	gr 40	gr 50	gr 80
		gr 5	gr 5	gr 5
		gr 80	gr 100	gr 120
		gr 100	gr 150	gr 200
<b>VEDEDI'</b> Pastina in brodo vegetale Filetti di sogliola al forno Patate al forno (**)	Pasta di semola Verdure per brodo Filetti di sogliola Patate	gr 30	gr 40	gr 70
		q.b.	q.b.	q.b.
		gr 100	gr 120	gr 150
		gr 100	gr 100	gr 150
<b>OGNI GIORNO AGGIUNGERE:</b>	Pane Frutta di stagione Olio extravergine di oliva	gr 50	gr 50	gr 50
		gr 100	gr 150	gr 150
		gr 10	gr 15	gr 15

(\*\*) Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

Per gli alunni della scuola secondaria utilizzare le menù indicato per il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, strutturato in modo da garantire variabilità delle proposte alimentari.

MENÙ REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute  
 Umara  
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
 Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza  
 Corso Umberto, 22/A - 85100 Potenza  
 Tel e Fax 0971 26391  
 e-mail



MENÙ SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4<sup>a</sup> Settimana

	Ingredienti	Grammature		
		INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
<b>LUNEDI'</b> Pasta con minestrone (o passato di verdura) Lompo al forno Verdura di stagione	Pasta di semola	gr 40	gr 50	gr 80
	Verdure di stagione	q.b.	q.b.	q.b.
	Mielele stagno (forato, arista) Verdura cotta	gr 80 gr 100	gr 100 gr 150	gr 120 gr 200
<b>MARTEDI'</b> Pasta e legumi (o con passato di legumi)* Frittata alla pizzaiola Verdura di stagione * a scelta tra ceci, lenticchie, fagioli, fave	Pasta di semola	gr 30	gr 40	gr 60
	Legumi secchi	gr 30	gr 40	gr 50
	Aromi (pomodoro, sedano...)	q.b.	q.b.	q.b.
	Uovo	gr 60	gr 60	gr 60
	Pomodori, origano Insalata di stagione	q.b. gr 30	q.b. gr 50	q.b. gr 50
<b>MERCOLEDI'</b> Pasta al pomodoro Bastoncini di merluzzo al forno Verdura di stagione	Pasta di semola	gr 40	gr 50	gr 80
	Pastate di pomodoro	q.b.	q.b.	q.b.
	Bastoncini di merluzzo Ortaggi	n.2 gr 70	n.3 gr 100	n.4 gr 150
<b>GIOVEDI'</b> Stornato di riso alle verdure Pollo al forno Verdura di stagione	Riso	gr 40	gr 50	gr 80
	Verdure di stagione a tocchetti	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	gr 5	gr 5	gr 5
	Pollo (coccia, Asti) Verdura cotta	gr 100 gr 100	gr 120 gr 150	gr 140 gr 200
	<b>VENERDI'</b> Pasta e piselli Mozzarella Verdura di stagione	Pasta di semola	gr 30	gr 40
Piselli freschi		gr 90	gr 120	gr 150
Mozzarella		gr 60	gr 80	gr 80
Ortaggi		gr 70	gr 100	gr 150
<b>OGNI GIORNO AGGIUNGERE</b>	Pane	gr 50	gr 50	gr 50
	Frutta di stagione	gr 100	gr 150	gr 150
	Oliva extravergine di oliva	gr 10	gr 15	gr 15

(\* Le paste non sono verdure, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno solo per venire incontro ai gusti dei bambini.

A pranzo vanno aggiunti giornalmente pane e frutta fresca di stagione.  
 Si consiglia di utilizzare sale iodato.

Per gli alunni della scuola secondaria utilizzare il menù indicato per il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, strutturato in modo da garantire variabilità delle proposte alimentari.

MENÙ REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO



PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

**LASAGNA AL FORNO**

realizzata con:

*Pasta all'uovo*  
*Macinato magro di vitello*  
*Passata di pomodoro*  
*Parmigiano*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 70	gr 90	gr 100
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

**PASTA AL FORNO**

realizzata con:

*Pasta di semola*  
*Mozzarella o scamorza*  
*Passata di pomodoro*  
*Parmigiano*  
*Pangrattato*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 60
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5
q.b.	q.b.	q.b.

**SFORMATO DI RISO E VERDURE**

realizzata con:

*Riso*  
*Mozzarella o scamorza*  
*Verdure di stagione*  
*Parmigiano*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 40	gr 50	gr 80
gr 60	gr 80	gr 80
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

**LASAGNA AL FORNO**

realizzata con:

*Pasta all'uovo*  
*Filetti di merluzzo*  
*Passata di pomodoro*  
*Parmigiano*

INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
gr 50	gr 60	gr 90
gr 100	gr 120	gr 150
q.b.	q.b.	q.b.
gr 5	gr 5	gr 5

Per gli alunni della scuola secondaria utilizzare il menù indicato per il lunedì, il mercoledì ed il venerdì, strutturato in modo da garantire variabilità delle proposte alimentari.

**Comune di Moliterno**  
Provincia di Potenza



**INDIVIDUZIONE DEI RISCHI E MISURE  
ADOTTATE  
PER ELIMINARE LE INTERFERENZE**  
(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

**DUVRI**

Servizio Gestione Mensa scolastica per le scuole materne, elementari e medie statali cittadine per il periodo ottobre 2019 – maggio 2021

- Allegato A: verbale di sopralluogo

## Sommario al presente documento

<b>1. PREMESSA</b> .....	69
<b>1.1 Sospensione dei Lavori</b> .....	69
<b>1.2 Stima dei costi della sicurezza</b> .....	69
<b>2. AZIENDA COMMITTENTE</b> .....	70
<b>3.IMPRESE</b> .....	70
<b>4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO</b> .....	71
<b>4.1. Dati generali del luogo di lavoro</b> .....	6
<b>4.2. Descrizione sintetica delle attività svolte</b> .....	6
<b>4.3. Procedura di rispetto articolo 26 d.lgs. 81/2008</b> .....	7
<b>5. ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE</b> .....	8
<b>5.1. Elenco dei rischi presenti</b> .....	8
<b>5.2. Misure di prevenzione e protezione</b> .....	9
<b>6 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI</b> .....	10
<b>6.1. Sovrapposizioni temporali</b> .....	10
<b>6.2. Matrice del rischio</b> .....	10
<b>6.3. Valutazione delle attività contemporanee o successive</b> .....	11
<b>6.4. Quantificazione degli oneri della sicurezza</b> .....	12
<b>6.5. Coordinamento delle fasi lavorative</b> .....	13
<b>7. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE</b> .....	13
<b>8. VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA</b> .....	80
<b>9.ACCESO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI</b> .....	14
<b>10. PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA</b> .....	80
<b>10.1. Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE</b> .....	80
<b>10.2. PRONTO SOCCORSO</b> .....	81
<b>11. FIRME PER APPROVAZIONE</b> .....	81
<b>ALLEGATO A</b> .....	81

## **1. PREMESSA**

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento 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 d'opera.

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

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

### **1.1 Sospensione dei Lavori**

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

### **1.2 Stima dei costi della sicurezza**

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: “Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto”.

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati

- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali.
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

Sede Comunale

## 2. AZIENDA COMMITTENTE

### 2. AZIENDA COMMITTENTE

<b>Denominazione</b>	Comune di Moliterno
<b>Tipo di attività</b>	Amministrazione comunale e scolastica
<b>Indirizzo</b>	Piazza Vittorio Veneto
<b>Part. IVA e Cod. Fisc.</b>	00256870767 - 83000810768
<b>Telefono</b>	0975/668511
<b>Fax</b>	0975/668537

### Figure e Responsabili Committente

<b>Datore di lavoro</b>	Ing. Giuseppe TANCREDI
<b>RSPP Committente</b>	Ing. Carmela PAPAPIETRO
<b>Medico competente Committente</b>	Dr. Nicola ZUARDI

### Figure e Responsabili Scuola

<b>Datore di lavoro</b>	Prof.ssa Carmelina ROCCO
<b>RSPP Scuola</b>	Ing. D'Amore Maria
<b>RLS Scuola</b>	Ins. Alba Rosa Venere De Mare
<b>Medico competente Scuola</b>	-----
<b>Addetti emergenze antincendio</b>	Ins. Maria Rosaria MIRANDA
<b>Addetti emergenze primo soccorso</b>	Ins. Anna Lapadula

## 3. IMPRESE

<b>Denominazione</b>	-
<b>Ruolo</b>	Appaltatrice
<b>Ragione sociale</b>	-
<b>Legale Rappresentante</b>	-
<b>Indirizzo</b>	-
<b>Part. IVA e Cod. Fisc.</b>	-
<b>Telefono</b>	-
<b>Fax</b>	-
<b>URL</b>	-
<b>Posizione CCIAA</b>	-
<b>Posizione INPS</b>	-



**Scuola dell'Infanzia – Via Parco del Seggio**

**Scuola Primaria Via Domenico Galante**

**Scuola Secondaria di primo grado – Via Domenico Galante**

#### **4.2. DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ SVOLTE**

Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica presso le Scuole Elementare e Media nonché la fornitura dei pasti e per la scuola materna del Comune di Moliterno e precisamente :

<b>Descrizione servizio Scuola</b>	<b>Scuola Elementare</b>	<b>Scuola Media</b>	<b>Scuola Materna</b>
Fornitura, deposito delle derrate alimentari e preparazione dei pasti in loco presso il locale cottura	X	X	
Fornitura delle stoviglie da tavola a recupero (piatti, (piatto unico ove necessario), bicchieri, posate, ecc.) nonché fornitura di tutti gli articoli che siano di complemento al servizio di ristorazione (tovaglie, tovaglioli di carta, olio-aceto-sale, ecc).	X	X	X
Allestimento dei tavoli dei refettori e/o locali in cui viene consumato il pasto	X	X	X
Trasporto dei pasti giornalieri nei refettori distaccati			X
Somministrazione dei pasti agli utenti del servizio	X	X	X
Pulizia sanificazione e riordino dei locali cucina e relativi arredi e attrezzature , dei locali refettorio e relativi arredi e attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia e consumo a tal fine necessario)	X	X	X

Per le specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'Appalto allegato.

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

#### 4.3. PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008

##### CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

<b>Committente</b>	<b>COMUNE DI MOLITERNO</b>
<b>Appaltatore/ prestatore d'opera</b>	

##### AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI LAVORI:

<b>Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto</b>	<b>SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Periodo ottobre 2019 - maggio 2021</b>
<b>Ammontare Appalto</b>	<b>197.160,00 oltre IVA 4%</b>
<b>Oneri della Sicurezza</b>	<b>706,00</b>
<b>Incidenza oneri su presunti 31000 pasti annui</b>	<b>0,012 € a pasto</b>

##### SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 cita:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:
  - a) verifica, [...], l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.  
[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
    - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
    - 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

Per questo motivo, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro appaltatore/prestatore d'opera)

delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
3. elenco delle attrezzature, mezzi d'opera ed equipaggiamento tecnico per l'esecuzione dei lavori;
4. la valutazione dei rischi relativamente ai lavori da svolgere;
5. il nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza e degli Addetti alla gestione delle emergenze (con i relativi attestati di formazione);
6. elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL
7. Esito della sorveglianza sanitaria.

Precisazioni:

1. ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui

sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

## **5 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Il Committente informa l'impresa appaltatrice che, in funzione dell'ambiente di lavoro dove dovrà operare, sono prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito.

### **5.1 Elenco dei rischi presenti**

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice \_\_\_\_\_ dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Investimenti;
5. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. Scivolamenti, cadute a livello;
7. Possibili interferenze con personale non addetto.

### **5.2 Misure di prevenzione e protezione**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

1. **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

2. **UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre presone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

3. **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

4. **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO**: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

5. **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO**: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6. **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI**: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.

7. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO**: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

## **6 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI**

Nella tabella sottostante vengono evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti del Comune di MOLITERNO (e/o alunni - docenti) ed i dipendenti dell'Impresa

### **6.1 Sovrapposizioni temporali**

<b>Tipologia utenza</b>	<b>Numero Medio Giornaliero utenti</b>	<b>Inizio/fine Servizio (indicativi)</b>	<b>gg. settimanali di servizio</b>	<b>Modalità di servizio</b>	<b>Orario pasti</b>	<b>n. media pasti per ogni anno scolastico</b>
-------------------------	--	--	------------------------------------	-----------------------------	---------------------	--

Scuola Dell'infanzia	60	gennaio - maggio	5	Trasporto e Somministr. ai tavoli Pulizia	12.00 13.30	-	9000
Scuola Primaria	110	gennaio - maggio	5	Produzione e Somministr. ai tavoli Pulizia	12.45 14.00	-	16500
Scuola Secondaria di primo grado	60	gennaio - maggio	3	Produzione e Somministr. ai tavoli Pulizia	12.30 14.00	-	5500

### 6.2 Matrice del rischio

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

### 6.3. Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di

ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti. In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti del Comune di MOLITERNO (ed eventualmente gli scolari e gli insegnanti presenti) e i dipendenti dell'impresa \_\_\_\_\_

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e	Presenza di	Scivolamento	Compartimentare	B

servizio pasti	docenti e/o bambini all'interno della cucina	(pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza.  Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eeguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B

#### 6.4. Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008, che citano:

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione

dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale. Vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza per anno delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante presso il sito

<b>Descrizione</b>	<b>UM</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Quantità</b>	<b>Totale</b>
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	cad	€ 40,00	3,00	€ 120,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	cad	€ 22,00	5,00	€ 110,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt.	cad	€ 10,00	2,00	€ 20,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	cad	€ 3,50	8,00	€ 28,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	€ 3,50	8,00	€ 28,00
riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione intrefereze, spiegazione piano di emergenza, etc.	cad	€ 200,00	2,00	€ 400,00
<b>Totale</b>				<b>€ 706,00</b>

#### 6.5. Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno degli immobili scolastici, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede

incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede.

## 7 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto della vs. attività;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. e' fatto divieto di utilizzare attrezzature o opere provvisorie di proprietà dell'Appaltatore; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. e' fatto divieto di depositare qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici della vs. attività;
7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
  - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
  - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
  - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
  - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
  - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per il Vs. lavoro (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concessione uso

## 8 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune di Moliterno devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

## 9 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

## 10 PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che: **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

### 10.1. Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE

Misure di Prevenzione e Protezione:

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di **piccolo incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:

- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
- **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115**
- Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
- Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
- Recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

## 10.2. PRONTO SOCCORSO

Misure di Prevenzione e Protezione:

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Vostro comportamento di sicurezza:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 Pronto Soccorso**.

## 11. FIRME PER APPROVAZIONE

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro/Committente	TANCREDI GIUSEPPE	F.to Giuseppe TANCREDI
Il Dirigente Scolastico	CARMELINA ROCCO	F.to Carmelina ROCCO

ALLEGATO A

## VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice: \_\_\_\_\_  
 ha ricevuto dalla Committente: **Comune di Moliterno** di svolgere le attività di cui al Contratto Prot.  
 \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

presso gli edifici scolastici previsti nel Servizio i sottoscritti, nelle rispettive qualità di:

- **RSPP :**
- **Coordinatore Tecnico dell'Appaltatrice:**
- **Responsabile del Servizio:**

**DICHIARANO**

1) di aver eseguito congiuntamente, in data odierna, un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alla interferenza tra le attività presenti, nonché di mettere l'Appaltatrice nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, così come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08.

2) di aver riscontrato, nel corso del sopralluogo medesimo, i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e comportamentali :

**Area di lavoro Descrizione del Rischio Azione preventiva e/o di comportamento**

3) che l'Appaltatrice è autorizzata all'utilizzo delle attrezzature di proprietà della Committente comprese nel Capitolato d'Appalto e negli altri elaborati di gara.

Resta inteso che il Coordinatore Tecnico dovrà rivolgersi al RSPP della Committente ogni qualvolta ritenga necessario verificare eventuali situazioni di potenziale rischio, riferibile all'attività della Committente o di altra Ditta eventualmente operante nella stessa area, previa adozione da parte sua di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Resta pure inteso che sulla base dei rischi specifici individuati, la ditta appaltatrice provvederà a :

- produrre un proprio documento di valutazione dei rischi specifici;
- informare e formazione i lavoratori (artt. 36 e 37 del DLgs 81/08);
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguate ed appropriate attrezzature (art. 71 D.Lgs. 81/08);
- Fornire ai lavoratori idonei DPI (art. 77 D.Lgs. 81/08).

Lì, .....

*Firma del RSPP*

*Comune di Moliterno / Servizio scuola*

*Firma del Coordinatore Tecnico*

*per la ditta Appaltatrice*

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

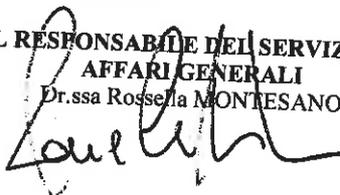
VISTA la proposta di determinazione relativa all'argomento in oggetto presentata dal Responsabile del Servizio Affari Generali;

ATTESO che sulla stessa sono stati acquisiti i pareri di cui all'art.147 bis del D.Lgs.267/2000 e ss. mm. e ii.;

**DETERMINA**

3. La premessa in narrativa è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
4. di approvare la proposta relativa all'argomento in oggetto, nel testo integrale all'interno riportato, unitamente all'allegato prospetto dandone per qui integralmente trascritto il relativo dispositivo.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**  
**AFFARI GENERALI**  
Dr.ssa Rossella MONTESANO



Il sottoscritto messo comunale attesta che copia del presente atto è stata pubblicata all'Albo Pretorio del Comune il 12 APR 2010 e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi.

MOLITERNO, il 12 APR 2010



**IL MESSO COMUNALE**  
**Tommaso FERRARO**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Tommaso Ferraro".