



ORIGINALE

DETERMINAZIONE del Responsabile del Servizio

P.E.G. N. 3

UFFICIO SCUOLA

Determinazione n° 321
In data 04.07.2019

N° progressivo generale 1104

OGGETTO:

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. RETTIFICA E INTEGRAZIONE SCHEMA DOCUMENTAZIONE DI GARA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso che dal 01.01.2015 è entrata in vigore la nuova contabilità armonizzata di cui al D.Lgs. 23 giugno 2011 n. 118, integrato e modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2014 n. 126;

Richiamata la deliberazione n. 13 del 13/03/2019 con cui il Consiglio Comunale ha approvato il bilancio di previsione finanziario 2019 - 2021 della nota integrativa e del Piano degli indicatori e dei risultati attesi di Bilancio (Bilancio armonizzato di cui all'allegato 9 del D.Lgs 118/2011);

Dato atto:

- **che** con deliberazione n. 81 del 06.06.2019, la Giunta ha approvato il Piano Esecutivo di Gestione e Piano degli Obiettivi 2019-2021, attribuendo le risorse ai Dirigenti ed ai Responsabili dei Servizi, al fine di conseguire gli obiettivi contenuti nel Piano;
- **che** con Decreto Sindacale n. 9/2016 è stato conferito al Dott. Fraticelli Francesco l'incarico di Dirigente del Settore I - Amministrativo Finanziario;
- **che** al Dott. Francesco Fraticelli, Dirigente del Settore I Amministrativo-Finanziario, è stata affidata la responsabilità della esecuzione del Piano Esecutivo di Gestione – P.E.G. n.° 3 per l'esercizio 2019 denominato “Servizio Politiche Culturali e Promozione dei Servizi Sociali e della Salute”, in relazione al disposto dell'art. 107 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267;

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni;

Visti lo Statuto Comunale vigente ed il Regolamento di Contabilità dell'Ente;

Visto il D.Lgs. n. 118/2011 in materia di armonizzazione dei sistemi contabili, modificato ed integrato dal D.Lgs. 126/2014;

Premesso che:

- l'appalto per il servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Fiano e di consegna pasti a domicilio a persone anziane è scaduto in data 30.01.2018 e che, pertanto, al fine di garantire una continuità del servizio nelle more di espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica si è provveduto con determinazioni dirigenziali n. 65/2018 e n. 382/2018 ad effettuare una proroga tecnica fino all'espletamento e al compimento delle nuove procedure di gara;
- è, pertanto, ravvisata la necessità di attivarsi per l'avvio della nuova procedura finalizzata all'affidamento del servizio sopraccitato per il periodo di anni 4 (quattro) coincidenti con le date dell'anno scolastico, nel rispetto dei principi di pubblicità, trasparenza, non discriminazione, parità di trattamento correttezza, libera concorrenza e proporzionalità, efficacia, tempestività, nonché del principio di rotazione;

Dato atto che:

- Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,40 (€ quattro/40), oltre IVA di legge per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui e per un importo presunto complessivo del servizio da appaltare per l'intera durata è pari a complessivi € 2.285.360,00 oltre iva e oneri della sicurezza pari a € 38.955,00 non soggetti a ribasso, ponendosi sopra la soglia di rilevanza comunitaria;
- il servizio di cui si tratta, ponendosi sopra la soglia di cui all'art.37, comma 1 del citato d.lgs 50/2016 non può essere oggetto di acquisizione autonoma da parte del Comune;

Richiamato, per quanto applicabile, il combinato disposto degli artt. 35, 36, 37 e 38 del D. Lgs. n. 60/2016 e ss.mm.ii. in tema di contratti di rilevanza comunitaria e di qualificazione delle stazioni appaltanti;

Dato atto che:

- con deliberazione del Consiglio Comunale di Fiano Romano n. 58 del 20.12.2016 è stato formalmente stabilito di procedere alla costituzione di una Centrale Unica di Committenza (CUC) con il comune di Montelibretti (tenendo conto che la medesima è aperta alla partecipazione di altri comuni interessati) atta ad operare nei casi di acquisizioni, secondo quanto prescritto dall'art. 37 commi 3 e 4 del D.Lgs. 50/2016, per conto delle succitate amministrazioni comunali;
- con deliberazione del Consiglio Comunale di Fiano Romano n. 58 del 20.12.2016 è stato approvato lo Schema di Convenzione e di Regolamento per la gestione associata delle funzioni di Centrale Unica di Committenza ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. 50/2016 tra i Comuni di Fiano Romano e Montelibretti;
- la costituzione della suddetta CUC è avvenuta, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. n. 267/2000, tramite sottoscrizione di una apposita convenzione dei Comuni associati e che è stato individuato quale Ente Capofila il Comune di Fiano Romano che svolgerà, pertanto, la funzione di stazione appaltante in nome e per conto dei Comuni associati per tutte le procedure che, in base alla convenzione citata, i medesimi Comuni demanderanno alla stessa;
- ai sensi dell'art. 3 del Regolamento per il funzionamento della centrale unica di committenza costituita mediante convenzione ai sensi dell'art 37 del d.lgs. 50/2016, con decreto del Sindaco del Comune di Fiano Romano n. 5 del 24.01.2017 veniva nominato l'Ing. Giancarlo Curcio quale Responsabile della CUC;

- ai sensi dell’art. 3 del predetto Regolamento “3. *Il ruolo di Responsabile del Procedimento (RUP), ex art. 31 D.Lgs. 50/2016, è assunto da dipendenti dei Comuni deleganti, con riferimento al singolo lavoro, servizio o fornitura da affidare. 4. I RUP sono abilitati ad operare in nome e per conto della Centrale Unica di Committenza in forza di una previa investitura, da comunicare al Comune Capofila, da parte degli organi competenti del Comune delegante*”;
- gli artt. 4 e 5 del predetto regolamento disciplinano, rispettivamente, le attività e le funzioni del Responsabile della CUC e dei RUP (Responsabili del Procedimento);
- la predetta CUC è stata formalmente attivata e correttamente iscritta all’anagrafe delle stazioni appaltanti – codice AUSA 0000560462;
- il Dott. Francesco Fraticelli, in qualità di Dirigente del Settore I Amministrativo – Finanziario del Comune di Fiano Romano, ha provveduto al proprio accreditamento ANAC con profilo di Responsabile del Procedimento ex art. 10 D. Lgs. 163/2006 (ora sostituito dal D. Lgs. n. 50/2016) della Centrale di Committenza dei Comuni di Fiano Romano e Montelibretti;

Considerato che:

- con determinazione dirigenziale n. 140 del 29.01.2019 si è provveduto ad approvare gli schemi della documentazione di gara d'appalto a procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell’Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell’Istituto Comprensivo Fiano e di consegna pasti a domicilio a persone anziane per 4 anni (coincidenti con le date dell’anno scolastico);
- tale documentazione, così come approvata, presenta delle carenze documentali e non risulta conforme agli obblighi relativi alle nuove procedure telematiche;

Ritenuto, pertanto, necessario assumere apposita determinazione di rettifica e integrazione per esperire la procedura di gara per l’affidamento della concessione, procedura che sarà esperita mediante attivazione della Centrale Unica di Committenza;

Visto l'articolo 32, comma 2, del D. Lgs. n. 50, il quale dispone che "*Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte*";

Visto l'articolo 192, comma 1, del d. lgs. n. 267/2000 il quale dispone che "*La stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:*

- a) il fine che con il contratto s'intende perseguire;*
- b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;*
- c) le modalità di scelta dei contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base*

Ritenuto pertanto di fissare i contenuti minimi essenziali come segue:

- a) il fine che il contratto intende perseguire è quello di dare continuità al servizio di refezione scolastica nella Scuola dell’Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell’Istituto Comprensivo Fiano e di consegna pasti a domicilio a persone anziane
- b) l’oggetto del contratto è il servizio di refezione scolastica nella Scuola dell’Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell’Istituto Comprensivo Fiano e di consegna pasti a domicilio a persone anziane per anni 4 (coincidenti con le date dell’anno scolastico);
- c) Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,40 (€ quattro/40), oltre IVA di legge per **n** numero presunto e non vincolante per l’Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui e per un importo presunto

- complessivo del servizio da appaltare per l'intera durata è pari a complessivi € 2.285.360,00 oltre iva e oneri della sicurezza pari a € 38.955,00 non soggetti a ribasso;
- d) il contratto verrà stipulato mediante forma pubblico amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale, con oneri a carico dell'impresa che risulterà aggiudicataria dell'appalto;
 - e) le clausole contrattuali sono quelle precisate nel capitolato d'appalto, nel disciplinare di gara e nei connessi documenti allegati;
 - f) l'affidamento avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. lgs. n. 50/2016 e sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del d. lgs. n. 50/2016. La stazione appaltante si riserva di valutare, a suo insindacabile giudizio, la congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 97 del d. lgs. n. 50/2016;

Dato atto che ai fini della tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. il Responsabile del Procedimento ha provveduto all'acquisizione presso ANAC del codice identificativo di gara (C.I.G.) 7958963809;

Esaminati gli atti di gara e relativi allegati, tutti depositati presso l'ufficio competente, quali parti integranti e sostanziali della presente determinazione e ritenuti meritevoli di approvazione, di seguito riportati:

- schema bando di gara
- schema capitolato d'appalto
- schema disciplinare di gara
- modello di formulario per il documento di gara unico europeo (DGUE)
- modulistica

Visti:

- il d. lgs. n. 50/2016,
- il d. lgs. n. 267/2000,

DETERMINA

per le motivazioni di cui in premessa,

1. di rettificare e integrare gli schemi della documentazione afferente le procedure di gara d'appalto a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Fiano e di consegna pasti a domicilio a persone anziane per 4 anni (coincidenti con le date dell'anno scolastico);
2. di dare atto che il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,40 (quattro/40), oltre IVA di legge; per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui e per un importo presunto complessivo del servizio da appaltare per l'intera durata è pari a complessivi € 2.285.360,00 oltre iva e oneri della sicurezza pari a € 38.955,00 non soggetti a ribasso;
3. di dare atto che la procedura sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del d. lgs. n. 50/2016 e che la stazione appaltante si riserva di valutare, a suo insindacabile giudizio, la congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 97 del d. lgs. n. 50/2016;
4. Dato atto che la procedura sarà effettuata dalla Centrale di Committenza dei Comuni di Fiano Romano (Capofila), Montelibretti, Rignano Flaminio e Nazzano costituita ai sensi

dell'art. 37 del D.Lgs. 50/2017 e iscritta all'Anagrafe Unica delle Stazioni Appaltanti con Codice AUSA 0000560462;

5. di precisare che le procedure di gara saranno effettuate tramite apposito portale telematico della Centrale Unica di Committenza, presso il Comune Capofila di Fiano Romano – Piazza G. Matteotti n. 2 – 00065 Fiano Romano (RM), ove saranno espletate, altresì, tutte le operazioni di gara;
6. di precisare, inoltre, che in ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, occorrerà nominare una apposita Commissione giudicatrice in quanto trattasi di gara esperita col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
7. di dare atto che il Responsabile del Procedimento ha provveduto all'acquisizione presso ANAC de codice identificativo di gara (C.I.G.) 7958963809 e che con successivo provvedimento saranno impegnate le somme dovute dalla stazione appaltante quale contributo di gara all'ANAC;
8. di stabilire adeguate forme di pubblicità alla presente procedure di gara mediante pubblicazione della documentazione integrale all'albo pretorio online e sul sito istituzionale dell'Ente nelle sezione "Bandi di Gara", nonché per estratto sulla GURI e GUUE, testate giornalistiche
9. di dare atto che Responsabile del procedimento a norma dell'art. 31, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché dell'art. 6 della Legge n. 241/1990 relativamente all'affidamento della concessione oggetto del presente atto è il Dott. Francesco Fraticelli;

Di dare atto che con la sottoscrizione della presente determina, il sottoscritto Responsabile del Servizio rilascia il parere di regolarità tecnica di cui all'art. 147 bis del D.Lgs 267/2000

Il presente provvedimento è trasmesso al Responsabile del Servizio Finanziario e diverrà esecutivo con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria (artt. 183 e 151 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267).

La presente determinazione, anche ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'albo pretorio comunale per 15 giorni consecutivi, e unitamente alla relativa documentazione giustificativa, verrà trasmessa al servizio finanziario per i conseguenti adempimenti e pubblicata sul sito istituzionale di questo Comune www.comune.fianoromano.rm.it nella sezione amministrazione trasparente.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO certifica che il presente atto rispetta le regole di finanza pubblica con particolare riferimento alla disciplina del patto di stabilità 2015/16/17. Ne attesta, altresì, la regolarità contabile e la copertura finanziaria ai fini dell'esecutività (artt. 183 e 151 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267).

Il Responsabile del Settore I
Amministrativo-Finanziario
(Dott. Fraticelli Francesco)

Data
04.07.2019

SCHEMA BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. CIG 7958963809

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione: COMUNE DI FIANO ROMANO -

per il tramite della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Fiano Romano e Montelibretti con sede in Fiano Romano, Piazza Matteotti, n. 2.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Dott. Francesco Fraticelli; Tel. 0765.4071 – Fax 0765.480385 – E-mail s.finanziario@comune.fianoromano.rm.it – PEC francesco.fraticelli@pec.comune.fianoromano.rm.it.

I.2) Appalto congiunto: NO

I.3) Comunicazione

La documentazione di gara è disponibile sul portale delle gare telematiche, accessibile dal sito web del Comune di Fiano Romano all'indirizzo www.comune.fianoromano.rm.it

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse esclusivamente in formato elettronico, attraverso la piattaforma del portale delle gare telematiche, accessibile dal sito del Comune di Fiano Romano www.comune.fianoromano.rm.it entro e non oltre il termine ultimo per la presentazione delle offerte, fissato per le ore del, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura.

I.4) Tipo amministrazione aggiudicatrice: Autorità regionale o locale

I.5) Principali settori di attività: Ufficio Servizi Sociali

Sezione II: Oggetto.

II.1.1) DENOMINAZIONE: APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE.

II.1.2) Codici CPV: oggetto principale (vocabolario principale)

55510000-8 Servizi di mensa

II.1.3) Appalto di Servizi

II.1.4) Breve descrizione: L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Fiano e del servizio di consegna pasti a domicilio a persone anziane che ne facciano richiesta all'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

1) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

I plessi scolastici oggetto dell'appalto sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Via Tiberina n. 73.
- Scuola Primaria Via Tiberina 71/A.

Usufruiscono del servizio n. 220 alunni presso la Scuola dell'Infanzia e n. 520 presso la Scuola Primaria, per un totale, presunto e non vincolante di n. 740 pasti giornalieri da produrre per un periodo di n. 33 settimane di attività didattica a tempo pieno articolata su 5 giorni. Da ciò deriva che il numero complessivo presunto di pasti da preparare annualmente per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria ammonta a n. 122.100.

2) SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD ANZIANI.

Agli Anziani che ne abbiano fatto richiesta presso l'Ufficio Servizi Sociali, i pasti verranno consegnati a domicilio da parte di personale incaricato del servizio e munito di un automezzo idoneo allo scopo.

Il numero degli Anziani richiedenti la consegna del pasto a domicilio ammonta a n. 25.

Il servizio dovrà essere espletato per tutto l'anno solare, escludendo le festività civili e religiose, per presunti 310 giorni. Da ciò deriva che il servizio di consegna pasti a domicilio consisterà in un totale presunto di n. 7.750 pasti l'anno.

ULTERIORI SPECIFICHE NEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CUI SI RINVIA

II.1.5) Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,40 (euroquattro/40), oltre IVA di legge e oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'ammontare annuo dell'appalto ammonta ad € 571.340,00 (euro cinquecentosettantunomilatrecentoquaranta/00) iva esclusa, per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui. Il valore complessivo dell'appalto quadriennale per un numero presunto di 519.400 pasti ammonta ad € 2.285.360,00 (euro duemilioniduecentottantacinquemilatrecentosessanta/00) al netto di Iva e di altre imposte di legge.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari ad € 38.955,00 (euro trentottomilanovecentocinquantacinque/00) e non è soggetto al ribasso.

Il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del codice viene stimato in € 316.718,00 (euro trecentosedicimilasettecentodiciotto/00).

II.1.6) Informazioni relative ai lotti. Questo appalto non è suddiviso in lotti in quanto una gestione unitaria consente di coordinare agevolmente il servizio e assicurare una migliore gestione dello stesso. La mancata suddivisione in lotti inoltre è altresì necessitata da una convenienza economica.

II.2.3) Luogo di esecuzione: Comune di Fiano Romano.

II.2.5) Criterio di aggiudicazione: L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità e prezzo.

II.2.7) Durata del contratto: L'appalto avrà la durata di anni quattro, a decorrere dall'aggiudicazione dell'appalto, ovvero dalla sottoscrizione del contratto.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto d'appalto al ricorrere delle condizioni di legge .

II.2.10) Informazioni sulle varianti: no.

II.2.11) Informazioni relative alle opzioni: si

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. 106 comma 11 del codice ovvero di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

II.2.13) Modalità di pagamento e finanziamento.

Saranno pagati i pasti effettivamente erogati.

I pagamenti avranno luogo secondo le modalità e i tempi previsti nel capitolato speciale d'appalto.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

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

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lettere a), b) e c) del D.Lgs. 50/2016 (costituiti sia in forma singola che in raggruppamento temporaneo ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettere d), e), f) e g) del D. Lgs. 50/2016), nonché i soggetti di cui all'art. 45, comma 1, D. Lgs. 50/2016 costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, alle condizioni previste dal D.lgs. n. 50/2016.

Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D.Lgs 50/2016.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 del D.Lgs n. 50/2016), di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lett. a del D.Lgs n. 50/2016) e di capacità economico finanziaria (art. 83 comma 1 lett. b del D.Lgs n. 50/2016) e tecnico - professionali (art. 83 comma 1 lett. c del D.Lgs n. 50/2016) che di seguito si riportano.

III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

I concorrenti ai fini della partecipazione alla gara dovranno essere:

- iscritti alla Camera di Commercio per attività coerente con quella oggetto del presente affidamento o che abbiano come oggetto nel loro Statuto lo svolgimento di attività coerente con l'oggetto della presente gara. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri si qualificano producendo documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi Paesi. **Se cooperative sociali iscrizione all'Albo delle società cooperative**

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

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

In caso di RTI tale requisito deve essere posseduto da ciascun componente il raggruppamento.

III.1.2) Capacità economico - finanziaria.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico - finanziaria:

1) Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste e dell'ambito in cui devono essere espletate, l'operatore economico deve aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari approvati un fatturato nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore ad €1.700.000,00

2) Possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. C) del Codice, di una copertura assicurativa per un massimale non inferiore all'importo a base di gara.

La comprova del requisito relativo al fatturato nel settore di attività oggetto dell'appalto è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, mediante esibizione delle fatture.

La comprova del requisito relativo alla copertura assicurativa è fornita mediante esibizione della polizza.

In caso di RTI, Consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete o di GEIE:

Il requisito relativo al fatturato deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. Il requisito relativo alla copertura assicurativa deve essere soddisfatto dalla capogruppo

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

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

III.1.3) Capacità professionale e tecnica.

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale:

3) Esperienza almeno triennale, acquisita negli ultimi cinque anni antecedenti alla pubblicazione del bando nell'esecuzione di servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto. A tal fine l'operatore economico dovrà indicare destinatari, importi e periodo di riferimento.

4) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata dai soggetti accreditati nel settore della ristorazione.

5) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale mediante registrazione EMAS (Eco-Management and Audir Scheme) oppure certificazione Uni ISO 14001 o equivalenti in corso di validità;

6) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di sicurezza alimentare a UNI EN ISO 22000:2005.

Il requisito di cui al punto 3 viene comprovato mediante:

- certificati/attestati di buon esito
- copia conforme dei contratti e/o fatture relative alla suddetta avvenuta esecuzione indicando, nei casi previsti dalla normativa, il CIG del contratto cui si riferiscono, l'oggetto del contratto stesso e il relativo importo, il nominativo del contraente.

I requisiti di cui ai punti nn. 4, 5 e 6 vengono comprovati mediante esibizione dei certificati in originale o copia conforme.

In caso di RTI, Consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete o di GEIE:

- ciascun componente il raggruppamento deve produrre elenco dei principali servizi espletati analoghi a quelli a base di gara, ma solo la capogruppo deve avere esperienza triennale.
- la certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità deve essere posseduta da ciascun componente il raggruppamento
- la certificazione ambientale e la certificazione di cui al punto 6 devono essere possedute dalla capogruppo.

Per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

Il requisito relativo all'iscrizione alla CCIAA deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

- a. I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice.

Sezione IV: Procedura

IV.1.1) Tipo di procedura: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d. lgs. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: entro le ore 0000 del giorno 00/00/00.

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiana

IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: L'offerta è vincolante per i concorrenti per 180 giorni dalla scadenza del termine di ricezione delle offerte.

IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte: il giorno 00/00/00 alle ore 0000 avrà luogo la prima seduta virtuale di gara; tutte le procedure di gara saranno svolte in forma telematica in sedute virtuali secondo le modalità del Portale Gare del Comune di Fiano Romano.

Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi e le successive eventuali sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede all'orario e giorno che sarà comunicato con congruo preavviso ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito informatico nonché a mezzo PEC.

Sezione VI: Altre informazioni

VI.3) Informazioni complementari:

- ✓ Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Dlgs 50/2016, carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista al comma 1 dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, come meglio specificato nel disciplinare di gara. Si applica l'art.89 del codice.
- ✓ La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 95, comma 12, d.lgs. 50/2016).
- ✓ La Stazione Appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purchè congrua e conveniente.
- ✓ Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), D. Lgs. 50/2016, la sussistenza dei requisiti richiesti è valutata, ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs n. 50/2016.
- ✓ Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.
- ✓ Gli operatori economici dovranno versare, a favore dell'Autorità nazionale anticorruzione e secondo le istruzioni riportate sul sito internet www.anac.it, la somma di Euro 140,00 (euro centoquaranta/00);
- ✓ Ammesso il subappalto nei limiti massimi di cui all'art. 105 del codice. Il pagamento sarà effettuato direttamente all'appaltatore che dovrà trasmettere entro 20 giorni copia delle fatture quietanzate emesse dal subappaltatore.
- ✓ Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice "In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine **non superiore a dieci giorni**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso

dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

- ✓ È previsto sopralluogo obbligatorio che dovrà essere effettuato entro il decimo giorno lavorativo antecedente la data di presentazione dell'offerta.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo: socioculturale@pec.comune.fianoromano.rm.it referente: Laura Bianchi.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandataro/capofila. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

- ✓ Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. n. 81 del 15 giugno 2015
- ✓ Le controversie insorte durante l'esecuzione del contratto saranno devolute alla competenza del giudice ordinario; è escluso l'arbitrato.
- ✓ Tutte le spese connesse alla stipula del contratto (imposte, tasse, diritti di segreteria, etc.) sono a totale carico dell'affidatario.
- ✓ Il contratto è soggetto agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art 3 della legge 136/2010.
- ✓ I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs 196/2003 e del Regolamento 679/2016 esclusivamente nell'ambito della presente gara.
- ✓ Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Dott. Francesco Fraticelli.

VI.4) Procedure di ricorso.

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio.

VI.4.3) Procedura di ricorso: Ai sensi dell'articolo 204 del d. lgs. 50/2016 e dell'art. 120 del D. Lgs. 104/2010 avverso il presente atto è ammesso ricorso entro il termine di 30 giorni dalla sua pubblicazione.

VI.5) Spedizione avviso: 00/00/00

FIRMATARIO BANDO

SCHEMA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA'
AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. DURATA ANNI QUATTRO.
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO EURO 2.324.315,00 (IVA ESCLUSA)
CIG 7958963809

TITOLO I
OGGETTO E MODALITÀ DELL'APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha come oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Fiano e del servizio di consegna pasti a domicilio a persone anziane che ne facciano richiesta all'Ufficio Servizi Sociali del Comune.

1) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

I plessi scolastici oggetto dell'appalto sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Via Tiberina n. 73.
- Scuola Primaria Via Tiberina 71/A.

Usufruiscono del servizio n. 220 alunni presso la Scuola dell'Infanzia e n. 520 presso la Scuola Primaria, per un totale, presunto e non vincolante di n. 740 pasti giornalieri da produrre per un periodo di n. 33 settimane di attività didattica a tempo pieno articolata su 5 giorni. Da ciò deriva che il numero complessivo presunto di pasti da preparare annualmente per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria ammonta a n. 122.100.

Il menù giornaliero comprende anche la preparazione di una merenda che verrà distribuita e consumata in classe durante la ricreazione antimeridiana.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è predisposto il centro cottura ubicato nella sede della Scuola Primaria di Via Tiberina, n.71/A .

La somministrazione e distribuzione dei pasti per il pranzo avverrà, in due turni, nei refettori delle stesse sedi di via Tiberina, n. 71/A gli alunni della Scuola Primaria e via Tiberina n. 73 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.

Il servizio dovrà essere assicurato anche per gli insegnanti aventi diritto al pasto e per gli educatori o assistenti educativi incaricati di affiancare alunni al momento del pranzo.

Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia i pasti verranno trasportati dal centro di cottura presso l'edificio scolastico di Via Tiberina, n. 73, dove, in locali adeguatamente predisposti, verrà effettuato lo sporzionamento, la distribuzione e tutte le procedure preliminari e successive alla consumazione del pranzo.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede di ristorazione dovrà essere effettuato in multiporzione, in contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente. Il trasporto deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica.

E' fatto obbligo alla ditta di adeguare il servizio, senza nulla pretendere qualora, per motivi logistici, si dovesse rendere necessario effettuare spostamenti di classi dalle sedi dei plessi sopra indicati ad altri edifici scolastici.

2) SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD ANZIANI.

Agli Anziani che ne abbiano fatto richiesta presso l'Ufficio Servizi Sociali, i pasti verranno consegnati a domicilio da parte di personale incaricato del servizio e munito di un automezzo idoneo allo scopo.

I pasti verranno consegnati in monoporzione utilizzando contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente, tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

E' fatto obbligo alla ditta di procedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati.

Il numero degli Anziani richiedenti la consegna del pasto a domicilio ammonta a n. 25. Suddetto numero è presunto e non vincolante, ma può essere suscettibile di variazioni che verranno tempestivamente comunicate dall'Ufficio Servizi sociali alla Ditta affidataria della gestione.

Il servizio dovrà essere espletato per tutto l'anno solare, escludendo le festività civili e religiose, per presunti 310 giorni. Da ciò deriva che il servizio di consegna pasti a domicilio consisterà in un totale presunto di n. 7.750 pasti l'anno.

Art. 2

Durata dell'appalto

La durata del contratto è fissata in anni quattro, con decorrenza dall'aggiudicazione dell'appalto ovvero dalla data di stipula del relativo contratto. La durata del contratto può essere modificata esclusivamente per i contratti in corso di esecuzione. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, la proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In caso di proroga il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. 3

Prezzo a base d'asta

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto a ribasso unico percentuale, è stabilito in € 4,40 (€ quattro/40), oltre IVA di legge.

L'ammontare annuo dell'appalto consiste in € 571.340,00 iva esclusa, per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui. Il valore complessivo dell'appalto per il periodo di quattro anni di durata dell'appalto ammonta ad € 2.285.630,00 oltre iva e oltre oneri della sicurezza per un numero presunto di 519.400 pasti.

Art. 4

Procedura d'appalto

L'appalto sarà effettuato mediante le procedure aperte ai sensi del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 " Codice dei contratti pubblici " con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 c. 3 del Decreto sopra citato.

Art. 5

Subappalto

E' ammesso il subappalto nei limiti e nelle modalità prescritte dalla legge.

Art. 6

Autorizzazioni

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 7

Modalità della fornitura

1) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quando previsto dai competenti organi per ogni tipo di scuola ad eccezione delle festività religiose e civili.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli di materiale completamente atossico, nel rispetto e in conformità alle vigenti disposizioni di legge in materia e alle emanande direttive europee in materia plastica monouso, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Pertanto, la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di materiale totalmente biodegradabile ovvero l'utilizzo di posate, stoviglie, bicchieri in materiale lavabile (ceramica, vetro ecc.) garantendo, contestualmente, la disponibilità di adeguate lavastoviglie (la cui posa in opera sarà effettuata di concerto alle indicazioni fornite dall'Ufficio tecnico del Comune di Fiano Romano).

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate (le tabelle allegate e le eventuali modifiche proposte in sede di gara dovranno ottenere il visto della competente ASL territoriale. Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettate dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica). Sarà compito del personale, appositamente incaricato, rilevare le presenze degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

La Ditta dovrà comunicare giornalmente all'Ufficio Scuola Comunale, in forma scritta, a mezzo e-mail, applicazioni software o altra modalità, il numero dei pasti forniti per ogni plesso di distribuzione.

In occasione delle visite d'istruzione che interessano l'intera giornata, la ditta dovrà confezionare per gli alunni interessati, i pasti monoporzione (cestini) che dovranno corrispondere per tipologia, quantità e qualità a quelli indicati nel menù.

I pasti dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, non potranno essere precotti.

2) SERVIZIO CONSEGNA PASTI A DOMICILIO AD UTENTI ASSISTITI DAL SERVIZIO SOCIALE

I pasti da somministrare agli Anziani dovranno essere confezionati attenendosi ai menù previsti per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria e alle quantità indicate nelle tabelle delle grammature (le tabelle allegate e le eventuali modifiche proposte in sede di gara dovranno ottenere il visto della competente ASL territoriale. Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettate dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica).

Il servizio di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti per gli utenti assistiti dal Servizio sociale si svolgerà dal lunedì al venerdì per l'intero anno solare ad eccezione delle festività civili e religiose.

Il venerdì, unitamente al pasto caldo, dovrà essere consegnato un box lunch contenente una serie di prodotti alimentari di prima qualità, confezionati monodose e/o sottovuoto, che gli utenti potranno utilizzare anche nei giorni successivi.

Il box lunch dovrà essere così composto:

COMPOSIZIONE A:

- Mozzarella 100 gr.
- Confezione prosciutto cotto gr 40
- Formaggio Quick gr 100
- Fagioli Cannellini in scatola gr 500 (pronti al consumo)
- Crostatina di marmellata
- Un frutto
- Bottiglia di acqua minerale cl 500
- Succo di frutta
- 2 confezioni di crackers monodose

COMPOSIZIONE B:

- Stracchino 100 gr.

- Confezione prosciutto cotto gr 40
- Tonno in scatola gr 80
- Pomodori ciliegini gr 150 (pronti al consumo)
- Crostatina di marmellata
- Un frutto
- Bottiglia di acqua minerale cl 500
- Succo di frutta
- 2 confezioni di crackers monodose

ELENCO ALTERNATIVE:

- Confezione salame
- Confezione mortadella
- Ricotta gr 100
- Sgombro gr 80
- Grissini monodose
- Insalata gr 90
- Fagioli Borlotti.

I pasti dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù, non potranno essere precotti .

Art. 8

Attrezzature e materiale

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria il centro cottura della Scuola Primaria di via Tiberina, 73/A e i locali adibiti a refettori nei due plessi scolastici per la distribuzione dei pasti.

Sarà garantita dal Comune l'efficienza e la conformità alle disposizioni in materia di igiene e sicurezza relativamente ai locali e agli impianti messi a disposizione.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dai verbali di consegna e dai relativi inventari firmati dalle parti prima dell'inizio del servizio.

La Ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligata a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

Sono a carico della ditta appaltatrice

- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e beni mobili ricevuti in consegna;
- ogni eventuale nuova attrezzatura utile per il miglioramento del servizio;
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche o integrazioni.

La ditta dovrà fornire anche gli utensili necessari al servizio eventualmente mancanti all'inizio dell'appalto.

Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Sono a carico della stazione appaltante gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, gas metano e acqua.

La Ditta non verrà esonerata dal pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti e avrà l'onere di curare la corretta pulizia e conservazione dei contenitori deputati alla raccolta differenziata .

Al termine di ogni anno scolastico, in contraddittorio con la Ditta, l'Amministrazione Comunale procederà ad una verifica dello stato e dell'esistenza delle attrezzature e la ditta provvederà alla reintegrazione del materiale eventualmente deteriorato.

La Ditta, al termine dell'appalto, dovrà riconsegnare le attrezzature e i materiali di proprietà comunale perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di ammanco di materiali o attrezzature o di danneggiamento dei locali, i costi che l'Amministrazione dovrà sostenere per la reintegrazione e la risistemazione, aumentati degli eventuali maggiori danni, saranno coperti con trattenuta sul deposito cauzionale. Dell'esistenza e dello stato dei materiali costituisce prova l'elenco dei beni mobili di cui al verbale di consegna.

Art. 9

Oneri per il funzionamento della cucina e locali refezione

Sono a carico della Ditta le spese per il personale di cucina, e qualsiasi altra spesa e qualsiasi altro onere relativo al servizio di appalto.

Art.10

Esonero da responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è espletata sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente, dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

La ditta è tenuta a sottoscrivere una Polizza Assicurativa a copertura di eventuali danni.

Art. 11

Assicurazione e responsabilità dell'Aggiudicatario

La Ditta è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ad esclusivo carico della ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi contaminati o avariati e dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposite polizze assicurative RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) e RCO (Responsabilità civile verso Operatori) con primaria compagnia assicuratrice, per un massimale minimo (annuale per sinistro) di € 2.500.000,00 per la RCT e di € 1.500.000,00 per la RCO, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio, nonché per i danni derivanti al Comune in conseguenza di quanto sopra, a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto.

Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'Ufficio del Dirigente del settore I del Comune di Fiano Romano, prima dell'attivazione del servizio.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

TITOLO II PERSONALE

Art. 12 Personale

L'impiego del personale dovrà sempre essere adeguato sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

La Ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi.

Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro per la relativa categoria.

La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli art. da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche; è fatto obbligo alla Ditta di produrre copia del proprio piano di sicurezza relativo al servizio assunto nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione. La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà osservare le norme di cui alla legge n. 68/99 sul diritto al lavoro per i disabili. La Ditta si impegna ad assorbire il personale attualmente impiegato nel servizio.

Art. 13 Igiene del Personale addetto

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Gli addetti non dovranno portare anelli e/o bracciali, dovranno avere unghie corte, pulite e prive di smalto.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti:

-guanti da lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;

-guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani;

-mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e, sempre, in caso di disturbi alle vie respiratorie.

Il personale deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura; le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Il personale deve utilizzare indumenti distinti per la preparazione e per la pulizia giornaliera finale.

La ditta dovrà osservare e a far osservare le norme igienico-sanitarie da parte del proprio personale addetto alla preparazione dei pasti, vigilando in particolare sul possesso e rinnovo della tessera sanitaria.

Art. 14 Formazione e aggiornamento del personale addetto

Il personale della Ditta aggiudicataria, addetto alla preparazione, trasporto, rigoverno e pulizia dovrà essere formato professionalmente dalla ditta stessa e mantenuto in costante aggiornamento. Il responsabile del servizio comunale potrà chiedere alla ditta lo svolgimento di almeno un corso di formazione ed aggiornamento a tema, in relazione a specifiche carenze riscontrate nelle prestazioni

del personale della ditta stessa. È fatto obbligo per tutto il personale coinvolto la frequentazione e il superamento di apposito corso di disostruzione pediatrica.

Art. 15

Collaborazione con il personale della Scuola.

Il personale incaricato dalla ditta deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica

Il personale della Ditta aggiudicataria addetto alla preparazione, allo sporzionamento e somministrazione dei pasti, compreso il Direttore di cucina, deve essere disponibile ad incontri con i genitori degli alunni utenti sul tema dell'organizzazione del servizio e delle caratteristiche dei pasti.

Art. 16

Direzione del servizio

L'esecuzione del contratto deve essere seguita sotto la direzione di un direttore tecnico con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione, a carico della Ditta che ottiene l'appalto.

TITOLO III CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

Art. 17

Caratteristiche merceologiche - etichettatura -garanzie di qualità

In conformità al disposto del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione(di seguito PAN GPP), adottato con Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008, le derrate alimentari devono provenire come di seguito indicato:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOP (Denominazione di Origine Controllata) e STG (Specialità Tradizionali Garantite), come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile - rispettando i criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N.

889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Gli attestati di assoggettamento dovranno essere consegnati in originale alla stazione appaltante ed essere disponibili, in copia, nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 e alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e possedere caratteristiche merceologiche di prima qualità.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. **Non sono ammesse etichettature incomplete e prive della traduzione in lingua italiana.** I prodotti parzialmente utilizzati o riconfezionati dalla Ditta devono essere comunque identificabili e rintracciabili, attraverso l'apposizione dell'etichettatura originale o della sua fotocopia.

La Ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Le materie prime usate per la preparazione dei pasti devono rispondere rigorosamente alle tabelle merceologiche presentate in sede di gara. La Ditta deve disporre adeguati controlli di qualità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti. Anche i fornitori di derrate alimentari della Ditta devono essere in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti.

La Ditta è tenuta a fornire direttamente, secondo le modalità indicate dal Comune la documentazione (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce) relativa a tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti.

La Ditta deve predisporre un piano di rintracciabilità delle filiera del prodotto, in base al quale sia possibile in qualunque momento identificare le aziende che hanno prodotto e/o commercializzato i prodotti utilizzati e i relativi lotti di provenienza. Il piano deve essere **consegnato al Comune** prima dell'inizio del servizio.

TITOLO IV IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 18

Vigilanza igienico - nutrizionale delle derrate alimentari

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, la stazione appaltante provvederà a richiedere alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti determinato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

Art. 19

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta deve uniformarsi alle disposizioni del Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell' sistema H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) La Ditta dovrà altresì depositare presso il Comune copia del piano di autocontrollo .

Nell'approntamento del servizio, la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi, qualora, data l'esiguità numerica dei pasti preparati, non sia possibile dotarsi di apparecchiature frigorifere diversificate.
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblaggio degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);

- a mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- La pastasciutta deve essere di media o piccola dimensione, cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di scuola dell'infanzia;
- la pasta al pomodoro, o al ragù, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- si consiglia di preparare la minestra di orzo con passati di verdura o di legumi;
- i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- se, per problemi tecnici accertati o per l'elevato numero di utenti, non è possibile preparare gli gnocchi di patate freschi, la ditta appaltatrice provvederà a fornire quelli confezionati;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, devono essere consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- come frutta non fornire mai kiwi dove non esiste la possibilità di sbucciarli; se ne consiglia l'uso nelle macedonie;
- evitare i prodotti simili sotto il profilo organolettico allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato.

Paragrafo E

- non effettuare la precottura;
- evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- cuocere esclusivamente a vapore gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- usare esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti, dadi, concentrati;
- impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: il condimento di sughi, minestre, passati, risotti, puree, va aggiunto a freddo alla preparazione ultimata;
- preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità: gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;

- non sottoporre a frittura nessuna preparazione: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- la preparazione dei primi piatti asciutti deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto; le cotture devono essere differenziate per le scuole dell'infanzia e primaria ;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente.

Paragrafo F

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
- Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni: pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5 - 10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata), cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Art. 20

Preparazione e confezionamento dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +2/+4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

Le singole pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni).

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la cucina dell'impresa medesima. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori idonei ad uso alimentare muniti di coperchi.

I pasti preparati non devono giungere alla singola scuola prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione; la consegna, deve essere effettuata entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte.

Art. 21

Distribuzione

La ditta dovrà provvedere all'allestimento dei refettori, alla distribuzione del cibo al tavolo ed alla rimozione dei rifiuti dai tavoli e loro pulizia, successivamente alla rimozione dei rifiuti dal locale mensa, alle pulizie del pavimento del locale mensa e della cucina, all' avvio dei rifiuti differenziati al più vicino punto di raccolta. Alla Ditta incomberà il compito di allestire i tavoli con tovaglie a perdere individuali, o per l'intero tavolo, in carta non colorata, tovaglioli, bicchieri, piatti, posate di materiale a perdere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

L'impresa dovrà fornire i sacchi e/o contenitori per la raccolta dei rifiuti in appositi spazi dei refettori al fine di avviare i bambini all'educazione della corretta raccolta differenziata.

L'impresa ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno una unità per ogni refettorio ed un rapporto di massimo 40 pasti per addetto.

Nel caso in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza;
- le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni, nel rispetto della composizione del piatto-campione di verifica;
- qualora, al momento della distribuzione del pasto, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto al servizio scolastico del Comune;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini abbiano consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte del Responsabile del servizio scolastico del Comune;
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti; ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono

essere portati dagli alunni nelle classi e che, comunque, è fatto obbligo alla scuola di smaltire entro il giorno stesso;

- le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiamento, pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...) capovolgimento delle sedie o panche sui tavoli, sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio. Tali indumenti, provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il nominativo del dipendente, saranno diversificati per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, aggiornato secondo le vigenti norme .

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati, l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato.

I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio stesso.

TITOLO V MENU'

Art. 22

Composizione del pasto

Per la merenda antimeridiana è prevista la somministrazione di: frutta di stagione/yogurt UHT/pane e olio/ pane e marmellata.

Per il pranzo, i pasti dovranno essere confezionati in multirazione nel rispetto del menù allegato al presente capitolato.

La composizione di ogni pasto è la seguente:

Primo piatto

Secondo piatto con contorno

Frutta/yogurt/dolce/macedonia

Pane

Acqua minerale naturale

Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti e liofilizzati. I generi alimentari non dovranno essere congelati o surgelati ad eccezione del pesce e delle verdure, le quali, tuttavia, devono essere preferibilmente fresche. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

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

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

(le tabelle allegate e le eventuali modifiche proposte in sede di gara dovranno ottenere il visto della competente ASL territoriale. Eventuali rilievi e/o correzioni apportate dalla ASL dovranno essere rispettate dell'aggiudicatario senza ulteriori incidenze dell'offerta economica).

Art. 23

Diete speciali

La Ditta si impegna a garantire la preparazione di diete speciali personalizzate, sulla base di richieste dell'utenza motivate da convinzioni etiche, religiose o da comprovate situazioni patologiche, assicurando, ove necessario, l'assenza di qualsivoglia contaminazione. Le richieste e le certificazioni dell'utenza verranno trasmesse alla Ditta ed al Dirigente Scolastico dall'ufficio comunale preposto. Le diete speciali dovranno essere fornite in contenitori che garantiscano il rispetto della normativa vigente in materia.

La Ditta si impegna a stilare apposite procedure per la preparazione e distribuzione dei pasti per le diete speciali, da consegnare al Comune assieme al piano di autocontrollo nell'ambito del sistema HACCP.

Art. 24

Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi di refezione scolastica

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile, di modificare in qualsiasi momento, in dipendenza da valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'Azienda USL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa, necessità

di particolari gruppi di utenti di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.

Nessun aumento di spesa sarà posto a carico del Comune di Fiano Romano per modifiche non sostanziali del menù.

Tali variazioni saranno comunicate con congruo anticipo all'appaltatore, il quale è tenuto ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento di danni.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Dirigente del Settore I del Comune di Fiano Romano.

La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

TITOLO VI VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 25

Vigilanza e controllo

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

La ditta metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni urgenti. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo** svolto dal personale a ciò appositamente incaricato dal Comune e comprendente: l'ispezione delle attrezzature e dei locali e dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato; il rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù allegati al presente Capitolato; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la corretta metodologia di cottura e preparazione dei cibi; la buona conservazione degli alimenti; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati. Potranno inoltre essere fatte verifiche sulla appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), sul rispetto della grammatura (da verificarsi su una media di 5 porzioni) e, in generale, sul corretto funzionamento delle refezioni. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.
- **controllo igienico-sanitario** svolto dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L., relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.
- **controllo sul funzionamento del servizio** da parte della Commissione Mensa presso le singole strutture, previa regolare autorizzazione delle competenti autorità scolastiche e dell'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al successivo articolo.

Art. 26

Commissione mensa

L'Amministrazione Comunale potrà esercitare le funzioni di indirizzo e controllo anche avvalendosi della Commissione mensa di cui fanno parte genitori, la quale ha il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, ed una maggiore efficacia nei controlli, di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio.

Il funzionamento e le modalità operative sono meglio specificate nel Regolamento della Commissione Mensa, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 50 del 03.10.2018.

L'Ufficio Scuola provvederà a trasmettere alla Ditta copia del Regolamento sopra indicato, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente documento, anche se non materialmente allegato.

È fatto obbligo al gestore, in concomitanza ad ogni rinnovo della Commissione mensa e del suo coordinatore, di provvedere alla somministrazione di apposito corso di formazione, affinché sia possibile assicurare il regolare ed efficace svolgimento delle funzioni della Commissione medesima.

Art. 27

Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare, presso il centro di cottura, un campione corrispondente a due porzioni di ogni vivanda somministrata, rappresentativo del pasto completo del giorno. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data del prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a $+2/+4$ °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: " Alimenti appalto Fiano Romano per eventuale verifica". Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

Art. 28

Verifica utenti e pagamenti

La ditta affidataria dovrà mettere a disposizione dell'Ente n. 1 (una) unità lavorativa per n. 6 (sei) ore a settimana da assegnare alla verifica (mediante appositi programmi informatici messi a disposizione dall'affidataria stessa) dei pagamenti effettuati dagli utenti che usufruiscono del servizio e al controllo pasti.

TITOLO VII RAPPORTI ECONOMICI

Art. 29

Prezzi dell'appalto

Il prezzo per ogni singolo pasto sarà quello risultante dal Verbale che concluderà la gara. Tale prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente capitolato.

Art. 30

Fatturazione e pagamenti

Alla ditta aggiudicataria spetta il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto e contrattualmente definito; il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura e sulla base dei pasti effettivamente somministrati .

Il numero di pasti previsto nel presente capitolato ammonta a circa 129.850 all'anno e non è vincolante per l'Amministrazione essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili e potrà essere suscettibile di variazioni in eccesso o difetto, sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi annessi alla didattica erogati dall'Amministrazione Comunale, senza che questo possa dare adito a richieste da parte della Ditta di variare le condizioni di prezzo e di erogazione del servizio stabiliti in sede di gara. Pertanto la somma che verrà corrisposta all'appaltatore sarà calcolata sulla base dei pasti effettivamente erogati.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio o per pene pecuniarie applicate per inadempienze o violazioni delle disposizioni, e quant'altro dalla ditta dovuto.

Con i corrispettivi, la Ditta si intende interamente compensata di tutti gli oneri di spesa per la perfetta esecuzione del servizio, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Art. 31

Penalità

Qualora il Comune accerti da parte della Ditta il ritardo, l'inadempienza, l'inesattezza o la violazione rispetto a quanto stabilito nel presente Capitolato e a quanto indicato nell'offerta tecnica, verranno applicate le sotto elencate penali:

- € 500,00 per ogni variazione di quanto stabilito nel menù giornaliero non dettagliatamente motivata, preventivamente comunicata e autorizzata dal Comune;
- € 500,00 per ritardo di oltre quindici minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione
- da € 250,00 a € 1.500,00 in ogni caso di utilizzo di derrate non corrispondenti a quanto richiesto dal presente capitolato o indicato nell'offerta tecnica;
- da € 500,00 a € 1.500,00 per ogni mancato rispetto delle grammature;
- € 800,00 per ogni mancata o non corretta conservazione della campionatura del pasto per le preparazioni giornaliere;
- € 800,00 per ogni etichettatura merceologica mancante o non conforme alla vigente normativa o a quanto dettato dal Capitolato;

- 800,00 per ogni mancato rispetto delle temperature di conservazione delle derrate presso i centri di cottura rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo adottato;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal capitolato in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
- € 1.000,00 per la mancata o errata effettuazione della raccolta differenziata;
- € 1.500,00 diete speciali preparate con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie o somministrate in maniera errata;
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti il personale, la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo, la veicolazione, e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- € 1.500,00 per ogni mancato rispetto della sanificazione, pulizia e controllo qualità;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale, fatta salva la segnalazione agli organi competenti;
- € 250,00 per ogni ora di ritardo nella sostituzione del personale della ditta, assente per qualsiasi causa. L'ora va calcolata dall'inizio del turno lavorativo interessato alla sostituzione, nella giornata in cui si verifica l'assenza.
- da € 500,00 a € 2.000,00 (in base alla gravità e/o al disagio per il Comune o per l'utenza) mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto dichiarato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Eventuali criticità o carenze rilevate saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale.

L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante posta elettronica certificata .

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione entro e non oltre 8 (otto) gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di far eseguire ad altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta affidataria.

Art. 32 **Responsabilità**

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per caso di infortunio o danni arrecati eventualmente all'Amministrazione Comunale in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso il Comune sia verso terzi, della qualità del servizio fornito.

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire le attività richieste dal presente capitolato con adeguata organizzazione aziendale ed il personale adibito deve essere in possesso di tutti i requisiti professionali ed idoneo a garantire la sicurezza del servizio.

La ditta appaltatrice si impegna a conformare le proprie attività a tutte le normative e disposizioni Nazionali e Regionali per il settore.

La ditta appaltatrice sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente.

La ditta appaltatrice dovrà segnalare immediatamente al Dirigente del Settore I tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo per l'incolumità di terzi.

Eventuali inadempienze a tali obbligazioni, accertate dagli enti preposti, costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento della ditta appaltatrice.

A tale riguardo la ditta appaltatrice è tenuta a fornire al Dirigente del Settore I la documentazione relativa al rapporto di lavoro degli operatori impiegati nei compiti di cui al Titolo III.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di rifiutare in qualsiasi momento, previa motivazione scritta, l'opera di uno degli operatori. In tal caso la ditta appaltatrice dovrà sostituire il personale giudicato inadatto allo svolgimento dei compiti assegnati entro e non oltre 3 giorni dalla notifica da parte del Comune.

La ditta risponde in proprio per eventuali incidenti o danni a terzi procurati dall'uso di strumenti, attrezzature e materiali inadatti o dannosi messi a disposizione della medesima.

La ditta è tenuta ad applicare il C.C.N.L. di riferimento e ad osservare le leggi vigenti e ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, di igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni.

La ditta si impegna al rispetto degli accordi vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione secondo quanto previsto dal C.C.N.L. di riferimento.

La ditta appaltatrice è tenuta altresì all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/08.

La ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza del D.Lgs 196/2003 e successive modificazioni e del Regolamento UE 679/2016, indicando il responsabile della privacy per l'applicazione delle disposizioni normative relative alla tutela della riservatezza dei dati personali.

TITOLO VIII VARIE

Art. 33

Interruzioni del servizio

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvisata dall'Ufficio Scuola almeno 24 ore prima.

Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Autorità scolastica entro e non oltre le ore 09,00 dello stesso giorno della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione alla Direzione Scolastica ed al Comune di Fiano Romano con un preavviso di almeno 48 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata alla contraente. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Art. 34

Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la Ditta non intenda accettare l'aggiudicazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 35

Risoluzione del contratto

Costituiscono motivo per la risoluzione del contratto le seguenti fattispecie:

- motivi di pubblico interesse
- per frodi poste in essere dall'affidatario nei confronti dell'Istituzione, per cancellazione dall'Albo regionale delle Cooperative, per apertura di procedura di fallimento;
- per mancato assolvimento degli obblighi contrattuali o di legge, in materia di liquidazione stipendi o trattamento previdenziale ed assistenziale obbligatori per legge nei confronti dell'INAIL e degli Istituti di Previdenza a favore del personale;
- in caso di condanna penale che comporti l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- per manifesta inadempienza degli impegni assunti con il contratto di appalto;
- per abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- accertata e documentata insufficiente qualità del servizio,
- nel caso di alimenti contaminati da parassiti;
- per tutti gli altri casi contemplati dalla legislazione vigente.

Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la Ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Art. 36

Effetti della risoluzione

In caso di risoluzione del contratto per uno dei casi citati o per altre ipotesi nelle quali sia configurabile un comportamento doloso o colposo del soggetto aggiudicatario, sorge in capo all'Istituzione il diritto di affidare il servizio a terzi in danno al soggetto affidatario.

A quest'ultimo sono addebitate le spese sostenute dall'Istituzione che siano ulteriori rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

L'esecuzione in danno di cui sopra, non esime l'aggiudicatario dalle sue responsabilità civili e penali.

Art. 37

Richiamo normativo

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Ditta avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile.

Art. 38

Norme Finali

Il Comune si riserva il diritto di modificare il servizio così come articolato durante il periodo del presente atto, ai sensi dell'art. 106 del Codice. Resta inteso che oggetto del presente capitolato è l'affidamento di un servizio da parte dell'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria, senza alcuna rivendicazione di rapporto di lavoro, tra i dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo della ditta e l'Amministrazione Comunale.

ELENCO DEL PERSONALE REFEZIONI SCOLASTICHE COMUNE DI FIANO ROMANO (RM)

Prog.	MANSIONE	LIVELLO	Percentual e part time	ORE SETT.LI	NUMERO SCATTI MATURATI
1	CAPO GRUPPO MENSA	4	100,00	40	3,00
2	CUOCO	4	100,00	40	6,00
3	CUOCO	4	100,00	40	6,00
4	CUOCO	4	75,00	30	6,00
5	CUOCO	4	75,00	30	6,00
6	TRASPORTATORE/ASM	5	37,50	15	4,00
7	TRASPORTATORE/ASM	5	37,50	15	3,00
8	ADD. SERVIZI DI MENSA	6S	37,50	15	3,00
9	ADD. SERVIZI DI MENSA	6S	37,50	15	3,00
10	ADD. SERVIZI DI MENSA	6S	37,50	15	3,00
11	ADD. SERVIZI DI MENSA	6S	37,50	15	5,00
12	ADD. SERVIZI DI MENSA	6S	37,50	15	5,00
13	ADD. SERVIZI DI MENSA	5	50,00	20	4,00
14	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	1,00
15	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
16	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
17	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
18	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
19	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
20	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
21	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
22	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0
23	ADD. SERVIZI DI MENSA	6	37,50	15	0

SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP.

Cooperativa Di Lavoro
Solidarietà e Lavoro Soc. Coop.
Via Caduti Strage di Bologna 15 - 70125 Bari
P.Iva 012371107
C.F. 0580250080



MENU INVERNALE INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI FRUTTA	MARTEDI PANE E MARMELLATA	MERCOLEDI FRUTTA	GIOVEDI BUDINO	VENERDI PANE E OLIO
MERENDA					
PRIMA SETTIMANA:	Pasta e patate Provolone dolce bio Spinaci all'agro Pane	Insalata verde Pasta al pomodoro Scaloppina al limone Pane Frutta	Pasta al pesto Uova strapazzate Fagiolini all'olio Pane	Insalata mista Pizza margherita Prosc.Cotto-materne Prosc.Crudo-primarie Frutta	Carote flangè Risotto al pomodoro Polpette di pesce Pane
MERENDA	BUDINO	PANE E OLIO	FRUTTA	PANE E MARMELLATA	FRUTTA
SECONDA SETTIMANA:	Insalata verde Pasta burro e parmigiano Cosci di pollo al forno Pane	Tortino di patate Mortadella Bio Igp Spinaci all'agro Pane Frutta	Risotto al pomodoro Straccetti di vitellone Piselli Pane	Passato di fagioli con pasta Bastoncini di pesce Bieta all'agro Pane	Pasta al ragù vegetale Frittata Patate lesse Pane
MERENDA	PANE E OLIO	FRUTTA	BUDINO	FRUTTA	PANE E MARMELLATA
TERZA SETTIMANA:	Risotto alla zucca Polpette di carne Fagiolini all'olio pane Frutta	Cruditè di carote e finocchi Pasticcio di pasta Prosciutto cotto Pane	Insalata Pasta e ceci Bastoncini di pesce Pane	Gnocchetti sardi all'amatriciana Frittata Bieta all'agro Pane	Carote flangè Pasta al pomodoro Formaggio Belpaese Pane Frutta
MERENDA	FRUTTA	FRUTTA	PANE E MARMELLATA	PANE E OLIO	BUDINO
QUARTA SETTIMANA:	Insalata mista Pasta al tonno Frittata Pane	Carote flangè Pasta al burro e parmigiano Cosci di pollo al forno Pane	Gnocchi di patate al pomodoro Prosciutto cotto arrosto Piselli Pane	Pasta al pomodoro Limanda al limone Purea di patate Pane Frutta	Zuppa di lenticchie con pasta Formaggio spalimabile Spinaci all'olio Pane
MERENDA	PANE E MARMELLATA	BUDINO	PANE E OLIO	FRUTTA	FRUTTA
QUINTA SETTIMANA:	Carote flangè Passato di verdure con pasta Straccetti di tacchino al limone Pane	Finocchi Risotto al pomodoro Uova strapazzate Pane	Pasta al ragù vegetale Arista di maiale al forno Piselli al tegame Pane Frutta	Pasticcio di pasta al forno Prosciutto cotto Spinaci all'agro Pane	Insalata mista Pasta al burro e parmigiano Bastoncini di pesce Pane



MENU INVERNALE INFANZIA E PRIMARIA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
MERENDA	FRUTTA	PANE E MARMELLATA	FRUTTA	BUDINO	PANE E OLIO
PRIMA SETTIMANA:	Pasta e patate Provolone dolce bio Spinaci all'agro Pane	Insalata verde Pasta al pomodoro Scaloppina al limone Pane Frutta	Pasta al pesto Uova strapazzate Fagiolini all'olio Pane	Insalata mista Pizza margherita Prosc.Cotto-materne Prosc.Crudo-primarie Frutta	Carote flangè Risotto al pomodoro Polpette di pesce Pane
MERENDA	BUDINO	PANE E OLIO	FRUTTA	PANE E MARMELLATA	FRUTTA
SECONDA SETTIMANA:	Insalata verde Pasta burro e parmigiano Cosci di pollo al forno Pane	Tortino di patate Mortadella Bio Igp Spinaci all'agro Pane Frutta	Risotto al pomodoro Straccetti di vitellone Piselli Pane	Passato di fagioli con pasta Bastoncini di pesce Bieta all'agro Pane	Pasta al ragù vegetale Frittata Patate lesse Pane
MERENDA	PANE E OLIO	FRUTTA	BUDINO	FRUTTA	PANE E MARMELLATA
TERZA SETTIMANA:	Risotto alla zucca Polpette di carne Fagiolini all'olio pane Frutta	Crudité di carote e finocchi Pasticcio di pasta Prosciutto cotto Pane	Insalata Pasta e ceci Bastoncini di pesce Pane	Gnocchetti sardi all'amatriciana Frittata Bieta all'agro Pane	Carote flangè Pasta al pomodoro Formaggio Belpaese Pane Frutta
MERENDA	FRUTTA	FRUTTA	PANE E MARMELLATA	PANE E OLIO	BUDINO
QUARTA SETTIMANA:	Insalata mista Pasta al tonno Frittata Pane	Carote flangè Pasta al burro e parmigiano Cosci di pollo al forno Pane	Gnocchi di patate al pomodoro Prosciutto cotto arrosto Piselli Pane	Pasta al pomodoro Limanda al limone Purea di patate Pane Frutta	Zuppa di lenticchie con pasta Formaggio spalimabile Spinaci all'olio Pane
MERENDA	PANE E MARMELLATA	BUDINO	PANE E OLIO	FRUTTA	FRUTTA
QUINTA SETTIMANA:	Carote flangè Passato di verdure con pasta Straccetti di tacchino al limone Pane	Finocchi Risotto al pomodoro Uova strapazzate Pane	Pasta al ragù vegetale Arista di maiale al forno Piselli al tegame Pane Frutta	Pasticcio di pasta al forno Prosciutto cotto Spinaci all'agro Pane	Insalata mista Pasta al burro e parmigiano Bastoncini di pesce Pane

MENÙ INVERNALE

GRAMMATURE AL COTTO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PER ANZIANI ASSISTITI
--

PRIMI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
GNOCCHETTI SARDI ALLA AMATRICIANA	Gnocchetti sardi	50	50	70	80
	Pomodori pelati	40	50	60	80
	Pancetta magra	10	15	15	20
	Parmigiano Reggiano	5	6	6	6
	Olio evo	3	3	4	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO	Gnocchi	150	180	200
Pomodori pelati	50	60	70	70	
Carote	3	3	4	4	
Sedano	2	2	3	3	
Cipolla	3	3	5	5	
Parmigiano Reggiano	5	5	7	7	
Olio evo	4	4	5	5	
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	
PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	Pasta	30	30	40	45
	Fagioli secchi	20	20	30	30
	Carote	5	5	5	5
	Patate	10	10	10	15
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	3	3
	Pomodori Olio evo	10	10	10	10
	Sale	5	5	5	5
PASSATO DI VERDURA CON PASTA	Pasta	30	30	40	45
Carote	20	20	30	30	
Patate	10	10	20	25	
Zucchine	10	10	10	15	

	Bieta	20	20	30	35
	Sedano	5	5	5	5
	Cipolla	10	10	10	10
	Pomodori	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	7	7
	Reggiano				
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO	Pasta	50	60	70	80
	Pesto	20	25	30	35
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL RAGÙ VEGETALE	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Carote	10	10	15	20
	Sedano	3	3	3	3
	Cipolla	5	5	7	7
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano	5	5	5	7
	Reggiano				
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL TONNO	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	40	50	60	70
	Tonno all'olio di oliva	25	30	35	45
	Olio evo				
	Sale	5	5	6	6
		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA BURRO E PARMIGIANO	Pasta	50	60	70	80
	Parmigiano	7	7	8	10
	Reggiano				
	Burro	5	7	7	15
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA E CECI	Pasta	30	30	40	45
	Ceci secchi	20	20	30	30
	Carote	5	5	5	5
	Sedano	10	10	10	15

	Cipolla	2	2	2	2
	Patate	3	3	3	3
	Pomodoro	10	10	10	10
	Olio evo	5	5	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA E PATATE	Pasta mista	30	30	40	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodoro	10	10	10	10
	Parmigiano reggiano	5	5	5	6
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTICCIO DI PASTA	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Carote	3	3	4	4
	Sedano	2	2	3	3
	Cipolla	3	3	5	5
	Fiordilatte	15	15	20	20
	Parmigiano Reggiano	5	5	7	7
	Olio evo	3.	3	4.	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA MARGHERITA	Base per pizza	100	150	170	200
	Fiordilatte	60	80	90	100

RISOTTO ALLA ZUCCA	Riso	50	60	70	80
	Zucca	30	30	30	40
	Cipolla	3	3	5	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	6	6
	Olio evo	4	4	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

TORTINO DI PATATE	Patate	100	120	150	180
	Fiordilatte	25	25	30	30
	Prosciutto cotto	20	25	25	30
	Uova	7	10	12	14
	Parmigiano Reggiano	4	4	5	5
	Pangrattato	4	4	5	5
	Olio evo	4	4	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

ZUPPA DI LENTICCHIE CON PASTA	Pasta	30	30	40	45
	Lenticchie secche	20	20	30	30
	Carote	5	5	5	5
	Patate	10	10	10	15
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	3	3
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Olio evo	5	5	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO	Arista	60	80	90	100
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
BASTONCINI DI PESCE	Bastoncini di pesce	60	100	100	120
	Olio evo	4	4	4	4
COSCI DI POLLO AL FORNO	Cosci di pollo	120	150	160	200
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	5	5	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI MERLUZZO PANATO	Filetto di merluzzo	70	110	120	130
	Pangrattato	3	4	4	5
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FORMAGGIO BEL PAESE	Formaggio Bel Paese	40	50	50	60
FORMAGGIO SPALMABILE	Formaggio spalmabile	45	60	70	80
FRITTATA	Uova Bio cat. A	50	60	70	80
	Latte	4	6	7	8
	Parmigiano Reggiano	3	4	4	6
	Olio evo	3	3	3	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
LIMANDA AL LIMONE	Filetto di limanda	70	110	120	130
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MORTADELLA BIO IGP	Mortadella bio IGP	40	50	50	80
POLPETTE DI CARNE	Spalla di bovino	60	80	90	100
	Uova	3	3	3	4
	Parmigiano Reggiano	3	3	4	4
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate	10	10	10	15
	Pangrattato	4	4	4	5
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	PLPETTE DI PESCE	Filetti di merluzzo	70	110	120
Uova		9	12	12	14
Pangrattato		14	18	18	20

	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO	Prosciutto cotto arrosto senza polifosfati	40	50	50	80
PROSCIUTTO CRUDO	Prosciutto crudo	40	50	50	80
PROVOLONE DOLCE BIO	Provolone dolce bio	40	50	50	60
SGALOPPINA AL LIMONE	Fesa o noce di bovino	60	80	90	100
	Farina	3	3	4	4
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
STRACCETTI DI TACCHINO AL LIMONE	Petto di tacchino	60	80	90	100
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Pangrattato	3	3	4	4
	Olio evo	4	4	4	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
STRACCETTI DI VITELLONE AL LIMONE	Fesa o noce di vitellone	60	80	90	100
	Farina	3	3	4	4
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
UOVA STRAPAZZATE	Uova cat. A Bio	n. 1	n. 1	n. 1	n. 2
	Olio evo	uovo	uovo	uovo	uovo
	Sale	3	3	4	4
		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

CONTORNI	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
BIETA ALL'AGRO	Bieta	120	140	150	180
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CAROTE FLANGÈ	Carote	80	100	120	120
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CRUDITÀ DI CAROTE E FINOCCHI	Carote	30	40	40	40
	Finocchi	30	40	40	40
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA MISTA	Insalata verde	40	50	60	60
	Pomodori verdi	30	40	50	50
	Carote	30	40	50	50
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE	Insalata verde	60	70	80	80
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI ALL'OLIO	Fagiolini	120	150	150	150
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FINOCCHI	finocchi	40	50	60	70
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE LESSE	Patate	100	150	160	180
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PISELLI	Piselli surgelati	50	80	90	100
	Olio evo	4	5	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PUREA DI PATATE	Patate	100	150	160	180
	Latte	30	40	50	60
	Parmigiano Reggiano	3	4	4	5
	Olio evo	4	5	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI ALL'AGRO	Spinaci	120	140	150	180
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

MERENDA METÀ MATTINA	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
BUDINO	Budino vaniglia / cioccolato	1 vasetto	1 vasetto	1 vasetto	1 vasetto
FRUTTA		80	100	100	100
PANE E MARMELLATA	Pane	30	40	50	
	Marmellata	10	20	20	
PANE E OLIO	Pane	30	40	50	
	Olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	
	sale	q.b.	q.b.	q.b.	
PANE A PRANZO	Pane	30	40	50	60

MENÙ ESTIVO

GRAMMATURE AL CRUDO PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E PER ANZIANI ASSISTITI

PRIMI PIATTI	INGREDIENT I	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E BASILICO	Gnocchetti sardi	50	50	70	80
	Pomodori pelati	40	50	60	80
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	6	6	6
	Olio evo	3	3	4	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA DI PASTA	Pasta	40	50	60	60
	Formaggio	20	25	30	40
	Pomodori rossi	10	15	20	20
	Tonno	15	20	20	25
	Mais	10	10	10	10
	Olive	10	10	15	20
	Olio evo	5	5	8	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MEZZE PENNE RIGATE AL TONNO	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	40	50	60	70
	Tonno all'olio di oliva	25	30	30	40
	Olio evo	5	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PASSATO DI FAGIOLI CON PASTA	Pasta	30	30	40	45
	Fagioli secchi	20	20	30	30
	Carote	5	5	5	5
	Patate	10	10	10	15
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	3	3

	Pomodori	10	10	10	10
	Olio evo	5	5	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI VERDURA CON PASTA	Pasta	30	30	40	45
	Carote	20	20	30	30
	Patate	10	10	20	25
	Zucchine	10	10	10	15
	Bieta	20	20	30	35
	Sedano	5	5	5	5
	Cipolla	10	10	10	10
	Pomodori	10	10	10	10
	Parmigiano Reggiano	5	5	7	7
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASSATO DI VERDURE CON RISO	Riso	30	30	40	45
	Pomodori pelati	10	10	10	10
	Patate	10	10	20	25
	Sedano	5	5	5	5
	Cipolla	10	10	10	10
	Parmigiano	10	10	10	10
	Reggiano	5	5	7	7
	Olio evo	3	3	3	3
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTICCIO AL FORNO	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Carote	3	3	4	4
	Sedano	2	2	3	3
	Cipolla	3	3	5	5
	Fiordilatte	15	15	20	20
	Parmigiano Reggiano	5	5	7	7
	Olio evo	3.	3	4.	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL PESTO	Pasta	50	60	70	80
	Pesto	20	25	30	35
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA AL POMODORO E BASILICO	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori	50	60	70	80
	pelati				
	Basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Cipolla	3	3	5	5
	Parmigiano	5	5	7	7
	Reggiano		3	4	5
	Olio evo	3			
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

PASTA AL RAGÙ VEGETALE	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori	50	60	70	80
	pelati				
	Carote	10	10	15	20
	Sedano	3	3	3	3
	Cipolla	5	5	7	7
	Brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	vegetale				
	Parmigiano	5	5	5	7
	Reggiano				
	Olio evo	3	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	

PASTA BURRO E PARMIGIANO	Pasta	50	60	70	80
	Parmigiano	7	7	8	10
	Reggiano				
	Burro	5	7	7	15
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA E PATATE	Pasta mista	30	30	40	40
	Patate	30	30	40	50
	Carote	3	3	5	5
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	5	5
	Pomodoro	10	10	10	10
	Parmigiano	5	5	5	6
	reggiano				
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

PASTA CON ZUCCHINE	Pasta	50	60	70	80
	Zucchine	4	5	5	5
	Cipolla	3	3	5	5
	Brodo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	vegetale				
	Parmigiano reggiano	5	5	5	6
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PIZZA MARGHERITA	Base per pizza	100	150	170	200
	Fiordilatte	60	80	90	100
RISOTTO AL POMODORO	Riso	50	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Sedano	2	2	2	2
	Cipolla	3	3	3	5
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Parmigiano Reggiano	5	5	5	6
	Olio evo	3	3	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
RISO ALLA PARMIGIANA	Riso	50	60	70	80
	Brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Burro	7	10	10	15
	Parmigiano reggiano	7	8	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
SEDANINI ALLA MARINARA	Pasta	50	60	70	80
	Pomodori pelati	50	60	70	80
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	3	4	4	5
	sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO	Arista	60	80	90	100
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
BASTONCINI DI PESCE	Bastoncini di pesce	60	100	100	120
	Olio evo	4	4	4	4
BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE	Bocconcini di pollo	60	80	90	100
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CAPRESE	Pomodoro	100	120	130	150
	Mozzarella	60	70	70	80
	Olio evo	5	5	5	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
COSCI DI POLLO ARROSTO	Cosci di pollo	120	150	160	200
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Aglio	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	5	5	5	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FILETTO DI MERLUZZO GRATINATO	Filetto di merluzzo	70	110	120	130
	Pangrattato	3	4	4	5
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FILETTO DI PLATESSA PANATO	Filetto di platessa	70	110	120	130
	Pangrattato	9	12	12	14
	Uovo	14	18	18	20
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FORMAGGIO BEL PAESE	Formaggio Bel Paese	40	50	50	60
FRITTATA	Uova Bio cat. A	50	60	70	80
	Latte	4	6	7	8
	Parmigiano	3	4	4	6
	Reggiano				
	Olio evo	3	3	3	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
MEDAGLIONE DI CARNE	Carne	60	80	90	100
	Pangrattato	3	4	5	5
	Uova	2	3	4	4
	Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo				
	Sale				
MORTADELLA	Mortadella	50	60	70	80
POLPETTE DI CARNE	Spalla di bovino	60	80	90	100
	Uova	3	3	3	4
	Parmigiano	3	3	4	4
	Reggiano				
	Cipolla	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Patate	10	10	10	15
	Pangrattato	4	4	4	5
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO	Prosciutto cotto arrosto senza polifosfati	50	60	70	80
PROVOLONE DOP	Provolone dop	40	50	60	70

SCALOPPINA AL LIMONE	Fesa o noce di bovino	60	80	90	100
	Farina	3	3	4	4
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

STRACCETTI DI CARNE	Straccetti di Carne	60	80	90	100
	Farina	3	3	4	4
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	4	4	5
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

STRACCETTI DI TACCHINO PANATI	Petto di tacchino	60	80	90	100
	Pangrattato	3	3	4	4
	Olio evo	4	4	4	4
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

UOVA STRAPAZZATE	Uova cat. A Bio	1	1	1	2
	Olio evo	3	3	3	4
	Sale				

CONTORNI	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
CAROTE FLANGÈ	Carote	80	100	120	120
	Limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CRUDITÀ DI VERDURE DI STAGIONE	Carote	30	40	40	40
	Finocchi	30	40	40	40
	pomodori	30	40	40	40
	Olio evo	4	5	6	6
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
FAGIOLINI	Fagiolini	120	150	150	150

ALL'OLIO	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.
INSALATA MISTA	Insalata verde	40	50	60	60
	Pomodori verdi	30	40	50	50
	Carote	30	40	50	50
	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.
INSALATA DI POMODORI	Pomodori	100	120	130	150
	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.
INSALATA VERDE	Insalata verde	60	70	80	80
	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.
PATATE ALL'OLIO	Patate	100	150	160	180
	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.
PATATE ARROSTO	Patate	100	150	160	180
	Rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio evo Sale	4 q.b.	5 q.b.	6 q.b.	6 q.b.

MERENDA METÀ MATTINA	INGREDIENTI	GRAMMI INFANZIA	GRAMMI PRIMARIA I e II CLASSE	GRAMMI PRIMARIA III, IV e V CLASSE	GRAMMI ADULTI
YOGURT UTH		1 vasetto	1 vasetto	1 vasetto	1 vasetto
FRUTTA		80	100	100	100
PANE E MARMELLATA	Pane	30	40	50	
	Marmellata	10	20	20	
PANE E OLIO	Pane	30	40	50	

	Olio evo	q.b.	q.b.	q.b.	
	sale	q.b.	q.b.	q.b.	
PANE A PRANZO	Pane	30	40	50	60

SCHEMA DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. DURATA ANNI QUATTRO.

IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO EURO 2.324.315,00 (IVA ESCLUSA)

CIG 7958963809

1. PREMESSE

Con determina a contrarre n. ----- del -----, il Comune di Fiano Romano ha avviato le procedure di gara per l'affidamento quadriennale del servizio di refezione scolastica e consegna pasti a domicilio a persone anziane, da espletarsi mediante procedura aperta e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli artt. 60 e 95 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, e s.m.i – Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo, Codice).

Il Luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Fiano Romano (codice NUTS ITI43).

CIG 7958963809

Ente appaltante: Comune di Fiano Romano, per mezzo della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Fiano Romano e Montelibretti con sede in Fiano Romano, Piazza Matteotti, n. 2.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Dott. Francesco Fraticelli.

Tel. 0765.4071 – Fax 0765.480385 – E-mail s.finanziario@comune.fianoromano.rm.it – PEC francesco.fraticelli@pec.comune.fianoromano.rm.it.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Capitolato speciale d'appalto;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Bando di gara.
- 4) Modulistica

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet www.comune.fianoromano.rm.it, sezione bandi e concorsi.

2.2 CHIARIMENTI, COMUNICAZIONI E ACCESSO AGLI ATTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare direttamente attraverso il Portale Gare Telematiche, utilizzando l'apposita funzione **INVIARE UN QUESITO** presente all'interno del bando relativo alla procedura di gara in oggetto almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Richieste oltre il suddetto termine non saranno prese in considerazione.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte ai quesiti formulati saranno reperibili nell'area privata del Portale.

Laddove di interesse generale, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite mediante pubblicazione in forma anonima per il mezzo del portale stesso.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Trattandosi di gara telematica, le comunicazioni relative alla presente procedura di gara, comprese le comunicazioni di esclusione e quelle di cui all'art. 76 del Codice, saranno effettuate agli operatori tramite il Portale Gare e saranno reperibili nell'area privata del Portale nella cartella **COMUNICAZIONI**.

Ai fini dell'invio delle comunicazioni di cui all'articolo 76 del D.Lgs. 50/2016, l'Amministrazione utilizza la posta elettronica certificata; al concorrente è fatto, quindi, obbligo, ai fini e per gli effetti delle comunicazioni di cui all'art.76 del D.Lgs. 50/2016" del presente disciplinare di indicare un indirizzo di posta elettronica certificata – PEC.

Nel caso di malfunzionamento della piattaforma le comunicazioni verranno effettuate all'indirizzo PEC della stazione appaltante francesco.fraticelli@pec.comune.fianoromano.rm.it e all'indirizzo PEC indicato dai concorrenti nella documentazione di gara, oppure, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, all'indirizzo di posta elettronica.

Il termine dilatorio di cui all'articolo 32, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, nonché quello per la proposizione del ricorso giurisdizionale avverso l'aggiudicazione, decorrono dalla data di ricezione della comunicazione di cui all'articolo 76, comma 5, lettera a), del decreto da ultimo citato effettuate tramite posta elettronica certificata o attraverso il Portale.

Il concorrente si impegna a comunicare all'Amministrazione qualsiasi variazione dell'indirizzo di posta elettronica certificata presso lo stesso da utilizzare ai fini dell'invio delle comunicazioni in parola.

In caso di mancata comunicazione delle predette intervenute variazioni, si riterranno comunque pienamente valide a tutti gli effetti le comunicazioni effettuate all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato in sede di gara e il termine dilatorio di cui all'articolo 32, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, nonché quello per la proposizione del ricorso giurisdizionale avverso l'aggiudicazione definitiva, decorreranno comunque dalla data di tali comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c, del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Ai sensi degli artt. 22 e ss. della L.241/1990 e ss.mm.ii. nonché dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, fermi i divieti e differimenti previsti nel precitato D.Lgs., l'accesso agli atti del procedimento in cui sono adottati i provvedimenti oggetto di comunicazione ai sensi dell'art. 76 è consentito, mediante visione ed estrazione di copia, previa istanza scritta di accesso (e conseguente provvedimento di ammissione).

L'accesso agli atti del procedimento può essere effettuato direttamente online tramite l'apposita funzione presente all'interno del portale.

I documenti richiesti, ovvero il relativo provvedimento di differimento/diniego, saranno resi disponibili all'interno dell'area privata del Portale Gare Telematiche.

La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità della dichiarazione di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati, facendo presente fin d'ora che in caso di accesso cd difensivo, lo stesso verrà ritenuto prevalente rispetto alle contrapposte esigenze di riservatezza o di segretezza tecnico/commerciale. Si precisa che in caso di richiesta di accesso agli atti della presente procedura di affidamento, le previsioni di cui al presente paragrafo costituiscono comunicazione ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 184/2006.

3. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO.

Il presente appalto ha come oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica nella Scuola dell'Infanzia Statale e nella Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Fiano e alle persone anziane.

Per il servizio di refezione scolastica, i plessi oggetto dell'appalto sono i seguenti:

Scuola dell'Infanzia Via Tiberina n. 73.

Scuola Primaria Via Tiberina 71/A.

Usufruiscono del servizio n. 220 alunni presso la Scuola dell'Infanzia e n. 520 presso la Scuola Primaria, per un totale, presunto e non vincolante di n. 740 pasti giornalieri da produrre per un

periodo di n. 33 settimane di attività didattica a tempo pieno articolata su 5 giorni. Da ciò deriva che il numero complessivo presunto di pasti da preparare per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria ammonta a n. 122.100.

E' prevista la distribuzione di una merenda durante la ricreazione antimeridiana, che verrà distribuita e consumata in classe.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è predisposto il centro cottura ubicato nella sede della Scuola Primaria di Via Tiberina, n.71/A .

La somministrazione e distribuzione dei pasti per il pranzo avverrà, in due turni, nei refettori delle stesse sedi di via Tiberina, n. 71/A gli alunni della Scuola Primaria e via Tiberina n. 73 per gli alunni della Scuola dell'Infanzia.

Il servizio dovrà essere assicurato anche per gli insegnanti aventi diritto al pasto e per gli educatori o assistenti educativi incaricati di affiancare alunni al momento del pranzo.

Per gli alunni della Scuola dell'Infanzia i pasti verranno trasportati dal centro di cottura presso l'edificio scolastico di Via Tiberina, n. 73, dove, in locali adeguatamente predisposti, verrà effettuato lo sporzionamento, la distribuzione e tutte le procedure preliminari e successive alla consumazione del pranzo.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alla sede di ristorazione dovrà essere effettuato in multiporzione, in contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente. Il trasporto deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica.

E' fatto obbligo alla ditta di adeguare il servizio, senza nulla pretendere, qualora, per motivi logistici, si verificasse la necessità di spostamenti di classi dalle sedi dei plessi sopra indicate.

Agli utenti assistiti dai Servizi Sociali, i pasti verranno consegnati a domicilio da parte di personale incaricato del servizio e munito di un automezzo idoneo allo scopo.

I pasti verranno consegnati in monoporzione utilizzando contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente, tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

E' fatto obbligo alla ditta di procedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati.

Il numero degli utenti assistiti dal Servizio Sociale richiedenti la consegna del pasto a domicilio ammonta a n. 25. Suddetto numero è presunto e non vincolante, ma può essere suscettibile di variazioni che verranno tempestivamente comunicate dall'Ufficio Servizi sociali alla Ditta affidataria della gestione.

Il servizio dovrà essere espletato per tutto l'anno solare, escludendo le festività civili e religiose, per presunti 310 giorni. Da ciò deriva che il servizio di consegna pasti a domicilio consisterà in un totale presunto di n. 7.750 pasti l'anno.

Il venerdì, unitamente al pasto caldo, dovrà essere consegnato un box lunch contenente una serie di prodotti alimentari di prima qualità, confezionati monodose e/o sottovuoto, che gli utenti potranno utilizzare anche nei giorni successivi

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto è di € 4,40 (quattro/40), oltre IVA di legge e oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'ammontare annuo dell'appalto consiste in € 571.340,00 iva esclusa, per un numero presunto e non vincolante per l'Amministrazione Comunale di n. 129.850 pasti annui. Il valore complessivo dell'appalto quadriennale per un numero presunto di 519.400 pasti ammonta ad € 2.285.360,00 al netto di Iva e di altre imposte di legge.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari ad € 38.955,00iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto al ribasso.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

4. DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto avrà la durata di anni quattro, a decorrere dall'aggiudicazione dell'appalto ovvero dalla sottoscrizione del contratto.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Il Comune si riserva di far iniziare il servizio nelle more della stipulazione del contratto d'appalto e l'aggiudicatario, con la formulazione della propria offerta, esplicitamente accetta questa possibilità senza opporre riserve.

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

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice dei contratti pubblici, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

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

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

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

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

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione. Qualora la consorziata designata sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), quest'ultimo indicherà in gara la consorziata esecutrice.

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

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

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

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) oppure da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito o di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48, comma 12, del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate a una procedura concorsuale.

Per le imprese che abbiano rapporti diretti di controllo, di collegamento, o siano a loro volta controllate, ai sensi dell'art. 2359 c.c., è ammessa la contemporanea partecipazione sia dell'impresa controllante che dell'impresa controllata purché si dimostri che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

6. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei contratti pubblici.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

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

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b), del Codice, **sono inammissibili** le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITA'

I concorrenti ai fini della partecipazione alla gara dovranno essere:

- iscritti alla Camera di Commercio per attività coerente con quella oggetto del presente affidamento o che abbiano come oggetto nel loro Statuto lo svolgimento di attività coerente con l'oggetto della presente gara. Gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri si qualificano producendo documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi Paesi. **Se cooperative sociali iscrizione all'Albo delle società cooperative**

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

N.B. le dichiarazioni in merito al possesso del suddetto requisito devono essere rese nell'ambito del DGUE, nella Parte IV LETT. A -

7.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1) Al fine di garantire una corretta ed efficace gestione del servizio, tenuto conto della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste e dell'ambito in cui devono essere espletate,

l'operatore economico deve aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari approvati un fatturato nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore ad € 1.700.000,00

2) Possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. C) del Codice, di una copertura assicurativa per un massimale non inferiore all'importo a base di gara.

N.B. le dichiarazioni in merito al possesso dei suddetti requisiti devono essere resi nell'ambito del DGUE, nella Parte IV LETT. B p.to 2a); p.to 5

7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

3) Esperienza almeno triennale, acquisita negli ultimi cinque anni antecedenti alla pubblicazione del bando nell'esecuzione di servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto. A tal fine l'operatore economico dovrà indicare destinatari, importi e periodo di riferimento.

4) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata dai soggetti accreditati nel settore della ristorazione.

5) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale mediante registrazione EMAS (Eco-Management and Audir Scheme) oppure certificazione Uni ISO 14001 o equivalenti in corso di validità;

6) **Possesso** di una valutazione di conformità del proprio sistema di sicurezza alimentare a UNI EN ISO 22000:2005.

N.B. le dichiarazioni in merito al possesso dei suddetti requisiti devono essere resi nell'ambito del DGUE, nella Parte IV LETT. C - 1b.

Le dichiarazioni di cui ai punti 4, 5 e 6 devono essere resi nell'ambito del DGUE, nella parte IV lett. D.

8. AVVALIMENTO

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

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale (es. iscrizione alla CCIAA, oppure a specifici Albi, ecc.).

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

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

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7, del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del Codice.

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

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

9. SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nei limiti e nelle modalità prescritte dalla legge.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nei limiti massimi consentiti, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente dell'importo di € 46.486,30 (EURO quarantaseimilaquattrocentottantasei/30), salvo quanto previsto all'art. 93 comma 7 del Codice.
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta a ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89, comma 1, del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria. La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia fideiussoria** dovrà:

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

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

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. n. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2, del d.lgs. n. 82/2005).

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

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

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

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

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

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 7 marzo 200, n. 82, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

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

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

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali in cui dovrà essere espletato il servizio è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2, del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato **entro il decimo giorno lavorativo** antecedente la data di presentazione dell'offerta.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo: socioculturale@pec.comune.fianoromano.rm.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente, recapito telefonico, indirizzo pec, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno tre giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale o da un suo delegato in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato a effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

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

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

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

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

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 140,00 secondo le modalità di cui alla deliberazione dell'ANAC. n. 1300 del 20 dicembre 2017, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 22 del 27.01.2018 e sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara", e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta, la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara ai sensi dell'art. 1, comma 67, della l. 266/2005.

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

Per partecipare alla gara gli operatori economici concorrenti, a pena di esclusione, devono inviare la propria offerta telematica, tramite il Portale gare del Comune di Fiano Romano (accessibile dal sito web comunale <http://www.comune.fianoromano.rm.it>) **entro e non oltre il termine ultimo per la presentazione delle offerte, fissato per le ore.... del....., pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura.**

Per partecipare alla presente procedura di gara telematica è indispensabile la previa registrazione al Portale richiamato.

La registrazione fornirà una terna di valori (codice d'accesso, nome utente e password), personale per ogni ditta registrata, necessaria per l'accesso e l'utilizzo delle funzionalità del Portale: tale terna di valori sarà recapitata all'indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante così come

dichiarato all'atto della registrazione. Qualora la ditta abbia già effettuato la registrazione per altra procedura, la stessa deve utilizzare la stessa terna di valori già attribuita.

Il codice d'accesso ed il nome utente attribuiti dal sistema sono imm modificabili; la password invece può essere modificata in qualunque momento tramite l'apposito link **CAMBIO PASSWORD**.

Nota: I concorrenti accettano che tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara saranno inoltrate come avviso all'indirizzo di posta elettronica certificata del legale rappresentante così come risultante dai dati presenti sul Portale Gare Telematiche del Comune di Fiano Romano

L'offerta deve essere presentata attraverso il Portale dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

In caso di società amministrate da più coamministratori con firma congiunta i documenti trasmessi vanno sottoscritti digitalmente da tutti i coamministratori a firma congiunta; si precisa che l'utilizzo della controfirma non equivale a sottoscrizione. La funzione di controfirma, ai sensi dell'art. 24, comma 1 lettera b, della Deliberazione Cnipa (ora Agenzia per l'Italia Digitale – ex DigitPa) n. 45/2009, ha infatti la finalità di apporre una firma digitale su una precedente firma (apposta da altro sottoscrittore) e non costituisce accettazione del documento.

L'offerta dovrà essere trasmessa secondo le modalità indicate dal Portale Gare, previa registrazione dell'operatore economico al Portale stesso. In tal senso, le operazioni di registrazione al Portale e di trasmissione dell'Offerta dovranno essere programmate per tempo dall'operatore economico e qualsiasi disagio di ordine tecnico non potrà essere contestato alla stazione appaltante, in ordine all'impossibilità di presentazione dell'Offerta entro i termini previsti.

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

Per tutte le scadenze temporali relative alle procedure di gara telematiche, l'unico calendario e l'unico orario di riferimento sono quelli di ricezione sul server del Portale Gare Telematiche del Comune di Fiano Romano.

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

Le offerte telematiche incomplete, condizionate o comunque non conformi alle indicazioni del Bando di gara, degli allegati saranno escluse.

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Fiano Romano ove per ritardo o disagi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte: si invitano pertanto gli operatori economici ad avviare il procedimento di caricamento (*upload*) e trasmissione della propria offerta con sufficiente anticipo rispetto al termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera il Comune di Fiano Romano da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Portale. Il Comune di Fiano Romano si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Portale.

In particolare, qualora, durante il termine fissato per la presentazione delle domande/offerte, il Portale segnali il verificarsi di gravi anomalie, la Stazione Appaltante valuterà – in relazione al tipo ed alla durata dell'anomalia evidenziata - la necessità di sospendere la procedura di gara.

All'interno del portale sono disponibili linee guida interattive che possono offrire all'operatore economico un supporto in fase di predisposizione delle buste telematiche.

Istruzioni per la presentazione dell'offerta telematica in caso di RTI e Consorzi.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio occorre inviare un'unica offerta telematica.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi da costituirsi ai sensi dell'articolo 48 co.8 del D.lgs.n.50/2016, l'offerta telematica deve essere presentata, esclusivamente attraverso il Portale, dal legale rappresentante dell'impresa che assume il ruolo di capogruppo, a ciò espressamente delegata da parte delle altre imprese del raggruppamento/consorzio.

In caso di raggruppamenti già costituiti ai sensi dell'articolo 48 del d.lgs. 50/16 e di consorzi costituiti ai sensi dell'art. 45 co 2 lettere b) e c) ed e) del d.lgs. 50/16, l'offerta telematica deve essere presentata esclusivamente attraverso il Portale dal legale rappresentante dell'ATI o consorzio. L'offerta telematica deve essere presentata dal legale rappresentante dell'impresa legittimata a presentare l'offerta, come sopra individuato, utilizzando, a pena di esclusione, esclusivamente l'accesso al Portale tramite la terna di valori che identifica tale impresa.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b), del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, a eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria, la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

15. CONTENUTO DELLE BUSTE TELEMATICHE – BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta secondo le modalità del portale telematico e secondo il modello di cui all'allegato messo a disposizione e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

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

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c,) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a. copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore
- b. copia conforme all'originale della procura.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente redige il DGUE, di cui all'art. 85 del Codice, compilato in conformità al formulario approvato con regolamento della Commissione europea UE 2016/7 del 05.01.2016, nonché allo schema adottato dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con DM 18.07.2016 e pubblicate sulla GURI-serie generale n. 174 del 27.06.2016, secondo quanto di seguito indicato.

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

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C.

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1, del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7, del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse

necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1, del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 – Requisiti generali del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione **a** ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui al par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

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

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

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.3.1 – Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. c-bis; c-ter; f-bis) e f-ter), del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza, etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a. delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;

4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

5. si impegna a uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, del DPR 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
6. allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
7. indica i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice;
8. autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
9. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'art. 7 del medesimo Decreto.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del RD 16.03.1942, n. 267

10. indica, a integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d), del DGUE, estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate a una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6, del RD 16.03.1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni di cui ai precedenti punti, potranno essere rese utilizzando il modello fac simile messo a disposizione

15.3.2 – Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

11. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera ANAC n. 157 del 17.02.2016 relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria;
12. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8, del Codice;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice

13. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7, del Codice, che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
14. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC.
15. attestazione avvenuto sopralluogo

15.3.3 – Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;

- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, a uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale, in seguito CAD) con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD;

- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegata le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
- a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, a uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

Le dichiarazioni integrative di cui al presente paragrafo 15.3.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

16. CONTENUTO DELLA BUSTE TELEMATICHE BUSTA B – OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA

La busta B – Offerta tecnica contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- a. relazione tecnica dei servizi offerti;
- b. eventuali allegati a completamento.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime richieste, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, in osservanza al principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

L'offerta tecnica dovrà essere collazionata in un unico fascicolo e formulata utilizzando fogli formato A4, con carattere di scrittura Times New Roman 11 oppure 12, interlinea 1, per un massimo di trenta fogli (fronte/no retro), esclusi gli allegati (es. eventuali curricula, schede tecniche, progetti tecnici, etc.). La commissione non valuterà le pagine eccedenti quelle richieste.

L'operatore economico dovrà dichiarare adeguatamente motivando quali sono le parti dell'offerta tecnica idonee a rivelare i segreti tecnici e industriali e quindi da secretare in caso di accesso agli atti di gara. In mancanza l'accesso sarà esteso a tutta la relazione.

Non saranno ammessi al prosieguo della procedura di gara gli operatori economici che non avranno conseguito per l'offerta tecnica un punteggio almeno pari a 36/70

17. CONTENUTO DELLE BUSTE TELEMATICHE – BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La busta "C-Offerta economica", a pena di esclusione, dovrà essere compilata e predisposta sia secondo le modalità del Portale Gare, sia mediante apposita dichiarazione, redatta preferibilmente

secondo l'Allegato messo a disposizione dalla Stazione Appaltante ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore contenente l'indicazione - in cifre ed in lettere - della percentuale di ribasso da applicarsi al prezzo unitario a base di gara al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta

L'operatore economico dovrà altresì specificare:

- ✓ l'importo complessivo ribassato - in cifre ed in lettere - al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta;
- ✓ l'importo dei costi relativi alla sicurezza (da rischio specifici/aziendali) di cui all'art. 95, comma 10, del Codice;
- ✓ i propri costi della manodopera di cui all'art. 95, comma 10, del Codice

In caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella indicata in lettere.

Gli importi, anche se dichiarati, da operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall'Italia, devono essere espressi in euro.

La percentuale di ribasso deve essere espressa fino alla terza cifra decimale

La predetta dichiarazione deve essere sottoscritta digitalmente:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie **non ancora costituito**.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie **già costituiti**.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

La stazione appaltante si riserva ex art. 95 comma 12 del codice di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Non sono ammesse, e pertanto saranno escluse, le offerte plurime, condizionate, alternative, parziali.

Sono ammesse solo offerte in ribasso rispetto al prezzo unitario a base di gara.

Nel caso di differenza tra il ribasso indicato nel "campo telematico - Offerta economica" e quello indicato nel modello di offerta economica prevale il valore indicato nel modello di offerta economica;

La stazione appaltante, in ogni caso, terrà conto dei valori indicati dal concorrente nel Modello offerta economica, che costituiranno i valori contrattuali.

La busta economica dovrà, altresì, contenere il progetto di riassorbimento del personale. Il progetto di riassorbimento non è oggetto di valutazione e in caso di mancanza potrà attivarsi il soccorso istruttorio.

SI PRECISA CHE: L'imposta di bollo potrà essere assolta anche in modo virtuale come previsto dall'art. 15, comma 5, del decreto del Presidente della Repubblica del 26 ottobre 1972 n. 642, come da ultimo modificato dall'art. 1, comma 597, della legge 27 dicembre 2013, n. 147 (legge di stabilità 2014). A tal fine si segnala che con risoluzione n. 12/E del 3 marzo 2015 l'Agenzia delle Entrate ha specificato che l'imposta di bollo può essere assolta anche con apposito versamento da effettuarsi con il modello F24 (o anche F23). Resta fermo che, qualsiasi modalità sia prescelta dall'impresa, dovrà essere allegata all'offerta la documentazione a comprova dell'avvenuto

versamento e che la Stazione Appaltante dovrà poter controllare che l'imposta pagata è relativa alla gara in argomento ad es. indicando il CIG. Al fine di consentire la verifica dell'avvenuto assolvimento dell'imposta di bollo, il concorrente dovrà compilare e firmare digitalmente l'apposito modello (A.1) messo a disposizione dell'Amministrazione completato in ogni parte e recante, in allegato, a seconda del caso, il modello F24 attestante l'avvenuto pagamento di € 16, e recante l'indicazione dell'oggetto o almeno del CIG della gara, ovvero la marca da bollo idoneamente annullata con l'apposizione sulla stessa del CIG della gara.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

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

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

n	Criteri di valutazione	max punti		Sub-criteri di valutazione	max punti D	max punti Q	max punti T
D	CRITERI DISCREZIONALI				54		
1	MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO. Il progetto dovrà indicare, tenendo conto e non prescindendo da quanto disposto dal capitolato, i criteri di selezione dei fornitori, le modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione (anche con	12	1.1	Espletamento del servizio, con particolare riferimento alla modalità di selezione dei fornitori, alla tempistica di acquisizione delle derrate, alle procedure di conservazione degli alimenti, alla preparazione dei pasti.	5		
			1.2	Espletamento del servizio, con particolare riferimento alla distribuzione e veicolazione pasti.	3		

	riguardo alle esigenze dei soggetti che necessitano di diete speciali – celiachia e intolleranze).		1.3	Espletamento del servizio, con particolare riferimento alle operazioni riordino e ripristino dei refettori, tra un turno e l'altro e di lavaggio, pulizia, sanificazione al termine del servizio giornaliero. Indicare se la ditta utilizza prodotti conformi ai criteri CAM.	2		
			1.4	Organizzazione del sistema di consegna dei pasti alla sede decentrata ed al domicilio degli utenti adulti.	2		
2	STRUMENTI, PROCEDURE E MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE ATTIVITA' Descrizione delle modalità, dei tempi e degli strumenti di valutazione e verifica e monitoraggio che la Ditta intende applicare per il controllo della qualità del servizio.	5	2.1	Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali.	2		
			2.2	Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità del servizio espletato.	2		
			2.3	Metodi / procedure adottate per recepire il livello di soddisfazione dell'utenza (Customer satisfaction).	1		
3	PRODOTTI DI FILIERA CORTA, DIETE SPECIALI E VALUTAZIONE DELLE ECCEDENZE	8	3.1	Impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti a km- zero, a provenienza locale e di filiera corta, con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.	3		
			3.2	Il punteggio massimo è assegnato al programma di diete speciali più completo, comprendente anche l'indicazione delle procedure di gestione e distribuzione di pasti agli utenti con particolari esigenze alimentari a causa di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche e particolari esigenze alimentari per motivi etici o religiosi.	3		
			3.3	Sistema di valutazione dell'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti. Interventi mirati al superamento di eventuali criticità ed all'ottimizzazione del servizio.	2		

4	GESTIONE DELLE POSSIBILI EMERGENZE Descrizione delle modalità, degli strumenti e dei tempi di intervento nelle eventuali situazioni di emergenza.	6	4.1	Modalità operative che la Ditta intende attuare in caso di emergenze.	1,5		
			4.2	Dotazioni tecniche a disposizione della Ditta per fronteggiare le emergenze.	1,5		
			4.3	Tempi di intervento della Ditta nelle situazioni di emergenza.	1,5		
			4.4	Disponibilità di un centro cottura di emergenza per tutta la durata dell'appalto. (indicare la distanza dalla sede comunale di Fiano Romano)	1,5		
5	PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO Descrizione del piano di formazione e aggiornamento, ulteriore rispetto a quanto previsto per legge, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato. Deve essere fornita specifica indicazione degli argomenti trattati e quantificazione delle ore di ciascun corso di formazione.	6	5.1	Materie oggetto della formazione	2		
			5.2	Numero degli operatori ammessi alla formazione	2		
			5.3	Tempi di realizzazione della formazione e relativo monte ore.	2		
6	INTERVENTI SU ATTREZZATURE E LOCALI Programma di ammodernamento e adeguamento delle attrezzature presenti nel centro di cottura, nella sede di sporzionamento e nelle sale refettorio, anche in relazione al contenimento dei consumi energetici delle apparecchiature professionali e alla sicurezza nei refettori.	6	6.1	Sostituzione attrezzature nel centro cottura e nella sede di sporzionamento.	2		
			6.2	Implementazione attrezzature nel centro cottura e nella sede di sporzionamento.	2		
			6.3	Sostituzione/implementazione attrezzature nei refettori	2		
7	RISORSE HARDWARE E SOFTWARE IMPIEGATE PER LA GESTIONE DEL	4	7.1	Descrizione delle modalità e della tempistica necessaria per l' informatizzazione del servizio al momento della presa in carico.	2		

	SERVIZIO.		7.2	Facilità di utilizzo dell'interfaccia da parte del committente e degli utenti.	2		
8	GESTIONE DEI RIFIUTI Il progetto dovrà indicare dettagliatamente le modalità utilizzate dalla Ditta per la gestione ed il conferimento dei rifiuti da preparazione dei pasti e post- consumo. Il progetto dovrà indicare anche le strategie operative che intende adottare per la promozione dell'educazione alla raccolta differenziata presso gli alunni.	3			3		
9	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE Descrizione degli interventi che la Ditta intende attuare nell'ambito della promozione dell'educazione alimentare . Dovranno essere indicate motivazioni, obiettivi, argomenti, cadenze, soggetti coinvolti, modalità organizzative e numero massimo di ore messe a disposizione.	2			2		
10	PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI. Il Piano deve indicare i mezzi ed i supporti di comunicazione che verranno utilizzati, i materiali di comunicazione che verranno realizzati, gli argomenti trattati ed i professionisti e gli esperti coinvolti.	2			2		
Q	CRITERI QUANTITATIVI					12	
11	Il punteggio sarà attribuito in base all'offerta di percentuali superiori a quelle previste dal Capitolato per ognuna delle categorie di alimenti	12	11.1	Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio EVO Produzione biologica – oltre il 40% richiesto.		2	
				Frutta, verdure e ortaggi,			

	indicate.		11.2	legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio EVO Produzione integrata prodotti IGP, DOP, STG – oltre il 20% richiesto		2	
			11.3	Carne Produzione biologica – oltre il 15% richiesto.		3	
			11.4	Carne Produzione IGP e DOP – oltre il 25% richiesto.		2	
			11.5	Pesce Provenienza acquacoltura biologica o pesca sostenibile. Oltre il 20% richiesto.		3	
T	CRITERI TABELLARI						4
12	Punteggi che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.	4	12.1	Prodotti – ananas, banane, cioccolata, zucchero – provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti dei lavoratori e di tutela dell'ambiente previsti dai principi stabiliti dalla Carta europea del commercio equo e solidale.			2
			12.2	Utilizzo di tovaglie e tovaglioli monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (da documentare con apposita certificazione).			2
	Totale				54	12	4

Ai sensi dell'art. 95 comma 8 del Codice è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 36 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli **ELEMENTI DISCREZIONALI** indicati nella colonna **D** della tabella sarà attribuito un coefficiente sulla base del metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee guida ANAC n. 2 attraverso l'attribuzione discrezionale da parte di ciascun commissario di gara di un coefficiente variabile tra zero e uno, secondo i seguenti livelli di valutazione:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
OTTIMO	da 1 a 0,90
BUONO	da 0,89 a 0,80
ADEGUATO	da 0,79 a 0,70
SUFFICIENTE	da 0,69 a 0,60
INSUFFICIENTE	da 0,59 a 0,40
SCARSO	da 0,39 a 0,20
INADEGUATO	da 0,19 a 0

Nella valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque e con l'applicazione della 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_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i),
variabile tra zero e uno

Σ_n = sommatoria

A ciascuno degli **ELEMENTI QUANTITATIVI indicati nella colonna Q** della tabella sarà attribuito un punteggio sulla base dell'offerta di percentuali superiori a quelle previste dal Capitolato per ognuna delle categorie indicate nella colonna medesima, attraverso l'assegnazione di punti 0,20 per ogni 10% offerto in più, fino a un massimo di punti 2 per categoria (in caso di offerta inferiore al 10%, il punteggio sarà attribuito in proporzione).

Quanto agli **ELEMENTI TABELLARI indicati nella colonna T** della tabella, il relativo punteggio sarà assegnato automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA OFFERTA ECONOMICA, max 30 punti.

Il coefficiente V(a)_i viene determinato per l'elemento prezzo secondo la seguente formula:

$$C_i (\text{per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i (\text{per } A_i > A_{soglia}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

dove

C_i = **coefficiente** attribuito al concorrente iesimo

A_i = **valore** dell'offerta del concorrente iesimo

A_{soglia} = **media aritmetica** dei valori delle offerte dei concorrenti

X = **0,85**

A **max** = valore del ribasso più conveniente

Non sono ammesse offerte in aumento, parziali, condizionate, incomplete, plurime, pena l'esclusione dalla gara. L'offerta presentata non può essere integrata, rettificata o variata dopo la presentazione, né può presentare correzioni o cancellature, a pena di esclusione.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice nominata, ai sensi dell'art. 77 del Codice, dopo la scadenza del termine di ricezione delle offerte sarà composta da **un numero dispari di 3 componenti esperti** nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. La commissione giudicatrice procederà in una o più sedute riservate alla valutazione delle offerte tecniche.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (Linee guida ANAC n. 3 del 26.10.2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo del committente, nella sezione amministrazione trasparente la composizione della commissione giudicatrice e i *curricula* dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1, del Codice.

20. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA TELEMATICA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Trattandosi di procedura interamente telematica, nella quale la segretezza e la immodificabilità delle offerte presentate è garantita dai requisiti di sicurezza del sistema informatico in uso e dalla completa tracciabilità nei log di sistema di tutte le operazioni eseguite sul Portale, la presente procedura di gara non prevede sedute pubbliche per l'apertura delle buste telematiche costituenti le offerte. I concorrenti riceveranno comunicazione sull'avanzamento della procedura di gara, mediante apposito accesso alle sedute virtuali.

La procedura di aggiudicazione si svolge, nelle modalità telematiche del portale, secondo le fasi di seguito descritte:

1. Apertura dei plichi e delle buste "Documentazione Amministrativa" relative alle offerte telematiche degli operatori economici partecipanti e alla verifica della documentazione trasmessa ai fini dell'ammissione/esclusione degli stessi
2. attivazione dell'eventuale procedura di soccorso istruttorio;
3. redazione di apposito verbale relativo alle attività svolte;
4. procedere con le comunicazioni di cui all'art. 76 comma 2bis del codice

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo, del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura, in particolare nei casi in cui sorgano fondati dubbi sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13, del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC, di cui alla delibera ANAC n. 157 del 17.02.2016.

21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, la commissione giudicatrice, nelle modalità previste dal portale per le gare telematiche, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento di cui al punto 18.1 e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b), del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta virtuale e nelle modalità previste dal portale per le gare telematiche, la commissione giudicatrice procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione. La Commissione procederà ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo assegnato ai concorrenti al fine di redigere la graduatoria.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9, del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per l'offerta tecnica, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione redige la graduatoria.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP, che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b), del Codice, i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a), del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. a) e c), del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

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

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

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti a escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3, lett. c), e 97, commi 5 e 6, del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

Ai fini del calcolo della soglia di anomalia saranno considerati tre decimali dopo la virgola.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la Commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti ai fini dei successivi adempimenti.

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

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. È in ogni caso facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, o di non stipulare il contratto d'appalto (art. 95, comma 12, del D.Lgs. 50/2016).

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5, del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto i documenti di cui all'art. 86, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d), del Codice (costo del personale).

La stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi degli artt. 32, comma 5, e 33, comma 1, del Codice, **aggiudica l'appalto**.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC, nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà quindi al secondo graduato, procedendo altresì alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure al concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, la stazione appaltante procederà, con le medesime modalità sopra citate, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia di cui al d.lgs. 159/2011 (c.d. Codice antimafia), fatto salvo quanto previsto dagli artt. 88, comma 4-bis, 89 e 92, comma 3, del medesimo decreto, in merito alla decorrenza dei termini della risposta.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9, del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3, del d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4, del medesimo Decreto.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9, del Codice, non può essere stipulato prima di 35 giorni (c.d. stand still) dall'invio dell'ultima delle comunicazioni di aggiudicazione intervenute ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. a), del Codice.

La stipula ha luogo, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice, entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipula del contratto, l'aggiudicatario presenta la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Contestualmente, la garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata, automaticamente, ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice.

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13.08.2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del Codice, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse, ivi comprese quelle di registro ove dovute, relative alla stipulazione del contratto, nonché l'eventuale rimborso all'Ente delle spese sostenute per gestione della presente procedura di gara.

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

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

A tal fine vengono forniti tutti i dati relativi alle unità di personale impiegato, riportati nella Tabella allegata

25. GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 D.Lgs 50/2016 l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, deve costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di servizi e di forniture. Nel caso di procedure di gara realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale.

La costituzione della stessa è disciplinata dall'art. 103 cit., cui si rinvia

26. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

27. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, e del GDPR UE n. 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Allegato 1 - fac simile istanza di partecipazione

Spett.le

COMUNE DI FIANO ROMANO –

per il tramite della Centrale Unica di Committenza
dei Comuni di Fiano Romano e Montelibretti con sede
in Fiano Romano, Piazza Matteotti, n. 2.

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA'
AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E
CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE.
CIG 7958963809**

Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione

Il sottoscritto nato il a
..... in qualità di
.....dell'impresa con
sede in con codice fiscale
n..... con partita IVA n
con la presente

CHIEDE

di partecipare alla procedura di gara in epigrafe

come impresa singola.

Oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
orizzontale

verticale

misto

già costituito fra le seguenti imprese:

.....
.....
.....

Oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale

verticale

misto

da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....

.....

.....

.....

Oppure

Come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
orizzontale

verticale

misto

già costituito fra le imprese:

.....

.....

.....

Oppure

Come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale

verticale

misto

da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....

.....

.....

Oppure



come impresa aderente al contratto di rete ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettera f) del D.lgs 50/2016

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

DICHIARA

di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 80, del D.lgs 18.4.2016, n. 50, come meglio declinato nell'allegato Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

Data.....

Timbro

FIRMA

.....

N.B.

- La domanda-dichiarazione e la dichiarazione devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore. In caso di procuratore allegare copia conforme all'originale della procura.
- La presente domanda-dichiarazione deve essere resa e firmata dai legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte l'associazione temporanea ovvero da ciascuna impresa consorziate.
- Nel caso in cui l'associazione temporanea di imprese ovvero il consorzio sia **già costituito**, la presente domanda può essere firmata soltanto dal legale rappresentante dell'impresa qualificata capogruppo ovvero dal legale rappresentante del consorzio, e deve essere allegato l'atto costitutivo in originale o copia autentica.
- Per i soggetti diversi dalle imprese sostituire con una dichiarazione relativa a tutti i dati del concorrente.
- Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore del solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.
- Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

MODULO FAC SIMILE “DICHIAZIONI SOSTITUTIVE INTEGRATIVE DEL DGUE”

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE.
CIG 7958963809**

Valore presunto appalto € 2.324.315,00 oltre IVA di cui € 38.955,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del codice viene stimato in € 316.718,00 (euro trecentosedicimilasettecentodiciotto/00).

Prezzo del pasto unitario € 4.40 oltre IVA di legge

Il sottoscritto nato il a
..... in qualità di

dell'impresa

con sede in Prov. Cap.....

Via/Piazza.....n.

con codice fiscale n.

con partita IVA n,

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

- di non essere stato sottoposto a fallimento o di non trovarsi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo o di non avere in corso nei suoi confronti un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dagli articoli 110 del presente Codice e 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 (art. 80 comma 5 lett. b);
- Di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità (art. 80 comma 5 lett. c);
- di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio oppure di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, ovvero di non omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione (art. 80 comma 1 lett. c-bis);
- di non avere avuto 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 (art. 80 comma 1 lett. c-ter);
- di non aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato (art. 80 comma 5 lett. c-quater);
- di non presentare nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti

- documentazione o dichiarazioni non veritiere (art. 80 comma 5 lett. f-bis);
- di non essere 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 (art. 80 comma 5 lett. f-ter);
- dichiara che i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza) dei soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice sono i seguenti:
 - _____;
 - _____;
 - _____;
 - _____;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute in tutta la documentazione di gara compreso il capitolato speciale d'appalto; **nonché di aver preso visione dello stato dei luoghi;**
- di aver preso conoscenza delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata
- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, ad esclusione di quelle previste per legge
- l'indirizzo di PEC o strumento analogo negli altri Stati membri, al fine dell'invio delle comunicazioni e degli scambi di informazioni, e/o richieste di integrazioni e chiarimenti (ex artt. 52 e 76 del d. lgs. 50/2016);
- di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., a pena di nullità assoluta del contratto.
- di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2, c. 3 del DPR 16.4.2013, n. 62, a far rispettare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento 679/2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito) che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'Impresa:..... e

dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera d), e) f) e g) del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta, salvo quanto disposto ai commi 17, 18 e 19 dell'art. 48 del medesimo Decreto; che la propria quota di partecipazione al raggruppamento è.....e che eseguirà le seguenti prestazioni

- nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs n. 50/2016 di concorrere per i seguenti consorziati (indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):

.....

.....e
che la composizione del consorzio è quella di seguito riportata:
.....;

- di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e smi, a pena di nullità assoluta del contratto.
- Di autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

Oppure

- Di non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale per la seguente motivazione: _____;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento 679/2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(Se del caso) Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del RD 16 marzo 1942 n. 267

dichiara ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE

- che l'impresa è ammessa alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. b), e dell'art. 110, comma 3 del Codice, e che gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, rilasciati dal Tribunale disono i seguenti.....; dichiara altresì nonché di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 della legge fallimentare

(Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia)
dichiarazione di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2 e 53, comma 3 del DPR 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge

Luogo

Timbro e firma

N.B.

- Tale dichiarazione deve essere resa ad integrazione delle informazioni contenute nel DGUE.
- La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.
- Depennare le voci che non interessano
- **La predetta dichiarazione deve essere sottoscritta:** dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo; da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie **non ancora costituito**; dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie **già costituiti**.
- Il modello fac-simile viene messo a disposizione a titolo esemplificativo. Nella compilazione dello stesso si faccia attenzione a riportare quanto esattamente indicato nella documentazione di gara. In caso di discordanza si prega di contattare la Stazione Appaltante.

MODULO FAC SIMILE
“OFFERTA ECONOMICA”

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. CIG 7958963809

Valore presunto appalto € 2.324.315,00 oltre IVA di cui € 38.955,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Il costo della manodopera, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del codice viene stimato in € € 316.718,00 (euro trecentosedicimilasettecentodiciotto/00).

Prezzo del pasto unitario € 4.40 oltre IVA di legge ed oneri per la sicurezza.

Il sottoscritto nato il a in qualità di dell'impresa con sede in con codice fiscale n... con partita IVA n con la presente

In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere:

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio

il sottoscritto *(cognome, nome e data di nascita)*
in qualità di *(rappresentante legale, procuratore, etc.)*
dell'impresa *con sede in*
C.F. *P.ta I.V.A.* *quale mandante della costituenda ATI/Consorzio*.....

il sottoscritto *(cognome, nome e data di nascita)*
in qualità di *(rappresentante legale, procuratore, etc.)*
dell'impresa *con sede in*
C.F. *P.ta I.V.A.* *quale mandante della costituenda ATI/Consorzio*.....

Offre/offrono

per la gestione del servizio in oggetto evidenziato il ribasso del%..... (in cifre e in lettere) da applicarsi sul prezzo unitario del singolo pasto a base d'asta al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e quindi un importo complessivo ribassato di €(euro) al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta

DICHIARA/DICHIARANO INOLTRE CHE

- I costi della sicurezza da rischio specifico (aziendali) inclusi nel prezzo offerto (art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016) ammontano ad €

cifre _____/00

lettere _____/00

- I propri costi della manodopera inclusi nel prezzo offerto (art. 95, comma 10, del D.Lgs n. 50/2016) ammontano ad €

cifre _____/00

lettere _____/00

DATA _____

TIMBRO E FIRMA

N.B.

- In caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella indicata in lettere. Sono ammesse solo offerte in ribasso rispetto all'importo a base di gara. La percentuale di ribasso deve essere espressa fino alla terza cifra decimale.
- Tale modello fac simile viene messo a disposizione a titolo esemplificativo. Nella compilazione dello stesso si faccia attenzione a riportare quanto esattamente indicato nella documentazione di gara e in caso di divergenze si prega di contattare la stazione appaltante

FAC SIMILE

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE. CIG 7958963809

Il sottoscritto
in qualità di titolare o di legale rappresentante dell'Impresa firmatario dell'offerta, o procuratore o direttore tecnico, designa per il sopralluogo nei siti oggetto delle attività il Signor.....

timbro e firma leggibile del titolare/legale rappresentante dell'Impresa

.....

Il sottoscritto.....designato al sopralluogo di cui all'oggetto, dichiara che a seguito del sopralluogo stesso è a conoscenza dei luoghi in cui saranno eseguiti i servizi oggetto dell'offerta, nonché di tutte le informazioni generali e particolari che possono influire sulla formulazione dell'offerta.

firma leggibile di chi effettua il sopralluogo

.....

A cura dell'Amministrazione Comunale

Si attesta che il Signor.....
dell'Impresa.....il
giorno..... ha effettuato il sopralluogo presso l'area interessata alle attività oggetto di gara.

Per L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

.....

firma leggibile

- **Il modello fac-simile viene messo a disposizione a titolo esemplificativo. Nella compilazione dello stesso si faccia attenzione a riportare quanto esattamente indicato nella documentazione di gara. In caso di discordanza si prega di contattare la Stazione Appaltante.**

ALLEGATO

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

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

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	[] Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Fiano Romano e Montelibretti con sede in Fiano Romano, Piazza Matteotti, n. 2. PER CONTO DEL COMUNE DI FIANO ROMANO
Di quale appalto si tratta?	Risposta: servizi
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	[] PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO, A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE.
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	CIG []
Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico	

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

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

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

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

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

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile:	[]
Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[]
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ :	[.....]
Telefono:	[.....]
PEC o e-mail:	[.....]
(indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)?	[] Sì [] No
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:	[.....] [.....]
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 ?	[] Sì [] No [] Non applicabile
In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.	
a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione	a) [.....]
b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:	b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ :	c) [.....]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:	c): [.....]
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.	d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

<p>- hanno risarcito interamente il danno?</p> <p>- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?</p> <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p> <p>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>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>
---	---

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo , indicare: <p>a) Paese o Stato membro interessato</p> <p>b) Di quale importo si tratta</p> <p>c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:</p> <p>1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:</p> <p>- Tale decisione è definitiva e vincolante?</p> <p>- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.</p> <p>- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:</p> <p>2) In altro modo? Specificare:</p> <p>d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (art. 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	Imposte/tasse <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>C2) [.....]</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate [.....]</p>	Contributi previdenziali <p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>C2) [.....]</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate [.....]</p>
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽²¹⁾ : [.....][.....][.....]	

²¹ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, (²³) di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare: 1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> 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): [.....][.....][.....][.....]
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: a) fallimento	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo : - 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) ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]
b) liquidazione coatta	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
c) concordato preventivo	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso di risposta affermativa alla lettera d): - è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali(²⁴) di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

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

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

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

Codice?	[.....]
In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , indicare: 1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> 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): [.....][.....][.....][.....]
l'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[.....]
l'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza 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?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[.....]
L'operatore economico può confermare di:	
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
b) non avere occultato tali informazioni?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

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

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽²⁶⁾
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i	<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): [.....][.....][.....]

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

⁽²⁶⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f);</p> <p>2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p> <p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p> <p>In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?</p> <p>4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);</p> <p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><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): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....][.....][.....]</p> <p><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): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

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

A: IDONEITÀ (ARTICOLO 83, COMMA 1, LETTERA A), DEL CODICE)

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

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

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (ARTICOLO 83, COMMA 1, LETTERA B), DEL CODICE)

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

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente ⁽²⁸⁾:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio): [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p>

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

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

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

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (ARTICOLO 83, COMMA 1, LETTERA C), DEL CODICE)

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

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: 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: [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....] <table border="1" data-bbox="772 1697 1331 1805"> <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> </p>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p>	<p>[.....]</p>								

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

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

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

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽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.

Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[.....]
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:	[.....]
4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:	[.....]
5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso: 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) b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	a) [.....] b) [.....]
7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:	[.....]
8) L' organico medio annuo dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:	[.....]
10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare⁽³⁷⁾ la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:	[.....]
11) Per gli appalti pubblici di forniture: 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"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12) Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? In caso negativo , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei	[.....]

(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.

³⁷ 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.

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

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

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

sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	risposta
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità 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>L'operatore economico potrà presentare certificati 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>

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

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

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

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

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

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

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

³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

=====

Copia della presente è stata pubblicata all'Albo dell'Ente dal04.07.2019 e così per 15 giorni consecutivi.

=====