



COMUNE DI CAVRIGLIA

“Medaglia di Bronzo al Valor Militare”

Provincia di Arezzo

DETERMINAZIONE N. **539** DEL **05/04/2019**

Settore **AREA TECNICA**

Servizio **SERVIZIO ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE**

OGGETTO

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO 01/09/2019 – 31/08/2024 – CIG 78584115E7 – APPROVAZIONE ATTI DI GARA

Caviglia, 05.04.2019

CUC- CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

F.to Ing. Lorenzo Cursi

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Copia della presente determinazione è stata affissa all'Albo Pretorio del Comune e vi rimarrà per la durata di quindici giorni consecutivi.

Caviglia, _____

IL MESSO COMUNALE

F.to Mauro Mannini

E' copia conforme all'originale.

COPIA

Caviglia, _____

IL Responsabile dell'Area Amministrativa

dott.ssa Donatella Renzi

IL RESPONSABILE CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Richiamata la Convenzione per la costituzione di una Centrale Unica di Committenza, stipulata tra i Comuni di Cavriglia e San Giovanni Valdarno in data 25/03/2016;

Considerato che anche il Comune di Figline e Incisa Valdarno ha aderito alla Centrale di Committenza costituita dai Comuni di Cavriglia e San Giovanni Valdarno con Deliberazione di Consiglio comunale n° 100 del 31/05/2016, confermata con Deliberazione n° 133 del 23/07/2016;

Visto il Decreto del Sindaco di Cavriglia n° 2 del 02/04/2016, con il quale nomina il Responsabile della gestione associata del servizio di “Centrale Unica di Committenza”;

Dato atto che con Deliberazione della Giunta Comunale del Comune di Figline e Incisa Valdarno n° 44 del 26/03/2019 veniva approvato il progetto di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Nidi d'infanzia, Scuole dell'infanzia, Scuole primarie e Secondarie di 1° grado del territorio comunale, per l'importo complessivo a base d'asta pari ad € 5.948.700,00 (IVA esclusa);

Richiamata integralmente la determinazione a contrattare n° 518/2019 a firma del Responsabile Servizi alla persona e partecipazione del Comune di Figline e Incisa Valdarno;

Dato atto che la gara si svolgerà con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016. Alla presente procedura di gara si applica il D.Lgs. 50/2016, i decreti attuativi da esso richiamati, le linee guida applicative ANAC, e tutte le altre disposizioni cd. di “soft law” emanate in attuazione del nuovo codice degli appalti;

Vista la allegata documentazione di gara, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Ritenuta la propria competenza ai sensi del D.Lgs. n. 267 del 18 agosto 2000, dello Statuto del Comune di Cavriglia e del Regolamento Generale di Contabilità;

Attestata la regolarità tecnico-amministrativa del presente provvedimento e la legittimità dello stesso;

Visto il decreto del Sindaco n. 2 del 02/04/2016 con il quale viene conferito l'incarico di Responsabile della Centrale Unica di Committenza;

Per quanto sopra espresso

D E T E R M I N A

- 1) Di approvare la documentazione di gara per l'**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO 1.9.2019 – 31.8.2024** ([allegati:] Disciplinare, Modello 1, Modello 1-bis, Modello 1-ter, Modello 1-quater, Modello 2, Modello 3, Modello 4, Capitolato speciale di appalto, DUVRI);
- 2) Di dare atto che il CIG (Simog) assegnato alla procedura in oggetto, anche ai fini degli obblighi di tracciabilità dei pagamenti di cui alla Legge 136/2010 e ss.mm.ii., è **78584115E7**;
- 3) Di dare atto che il Responsabile del procedimento di gara ai sensi dell'art. 5 della L. 241/1990 è il Responsabile della C.U.C. Cavriglia - S. Giovanni Valdarno - Figline e Incisa Valdarno, Ing. Lorenzo Corsi e che il Responsabile dell'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 è il Responsabile Servizi alla persona e partecipazione del Comune di Figline e Incisa Valdarno, dott. Gianluigi Rettani.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 – 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO

1.9.2019 – 31.8.2024

CIG 78584115E7

DISCIPLINARE DI GARA

1 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO - DURATA

La C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO, indice una procedura aperta per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Figline e Incisa Valdarno, presso i Nidi d’infanzia, Scuole dell’infanzia, Scuole primarie e Secondarie di 1° grado del territorio comunale, oltre all’eventuale servizio di ristorazione per i Centri estivi, per i dipendenti comunali e per gli utenti del servizio sociale, nei luoghi e locali indicati dall’Amministrazione Comunale.

Il servizio si svolge presso 5 Centri di cottura (Nido d’Infanzia “Chicchirullò”, Nido d’Infanzia “Il Trenino”, Scuola primaria “Cavicchi”, Scuola dell’infanzia “Piave” e Scuola primaria “Petrarca”) e 17 Centri refezionali.

CPV: 55512000-2

La C.U.C., Viale Principe di Piemonte n.9 – 52022 Cavriglia (AR). Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e-mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it acquista i servizi in oggetto per conto del Comune di Figline e Incisa Valdarno, con sede legale e sede operativa in Piazza del Municipio, 5 – 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI), tel 055/91251, pec: comune.figlineincisa@postacert.toscana.it, sito internet www.comunefiv.it.

Determinazione a contrattare: n. 518/2019 del Comune di Figline e Incisa Valdarno. Responsabile del procedimento di gara: Responsabile della C.U.C. Cavriglia-S. Giovanni Valdarno-Figline e Incisa Valdarno, Ing, Lorenzo Corsi, Responsabile dell’esecuzione del contratto: Responsabile Servizi alla persona e partecipazione Comune di Figline e Incisa Valdarno, Dr. Gianluigi Rettani.

L’importo a base di gara è pari a Euro 5.948.700,00 (IVA esclusa), di cui Euro 23.700,00 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti al ribasso, come dettagliato al successivo punto 4.

La durata dell’appalto è dal 1° settembre 2019 al 31 agosto 2024 (pari a cinque anni scolastici consecutivi: 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 , 2022/2023 e 2023/2024). E’ prevista la possibilità di consegna anticipata.

La gara si svolge con procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 comma 2 del D.Lgs. 50/2016. Alla presente procedura di gara si applica il D.Lgs. 50/2016, i decreti attuativi da esso richiamati, le linee guida applicative ANAC, e tutte le altre disposizioni cd. di “soft law” emanate in attuazione del nuovo codice degli appalti.

La gara si svolge in **modalità telematica** ai sensi dell’art. 58 del D.Lgs. 50/2016: le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute esclusivamente per mezzo del Sistema Telematico di Acquisto accessibile all’indirizzo internet: <https://start.toscana.it/>. Le modalità di partecipazione alla gara sono disciplinate dal presente documento e dalle “Norme tecniche di funzionamento del Sistema Telematico di Acquisto” consultabili all’indirizzo internet: <https://start.toscana.it>. La documentazione di gara è integralmente disponibile sulla piattaforma Start nonché nella sezione Amministrazione Trasparente dei siti Internet dei Comuni indicati in premessa.

LA DOCUMENTAZIONE DI GARA DOVRÀ ESSERE PRESENTATA TELEMATICAMENTE ENTRO la data indicata su Start. Trascorso il predetto termine perentorio non sarà ammessa alla gara alcuna offerta.

La modulistica di gara è costituita da:



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec:comune.cavriglia@postacert.toscana.it

- **Modello 1 (per tutti i concorrenti: in caso di RTI una dichiarazione per ogni concorrente raggruppato)** – Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell’offerta;
- **Modello 1-bis (solo per Consorzi)**– Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell’offerta – Consorziata di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, tra imprese artigiane e stabili;
- **Modello 1-ter (solo per l’impresa concorrente che ricorre all’avalimento)**
- **Modello 1-quater (solo in caso di avalimento, per l’impresa ausiliaria)**
- **Modello 2** Offerta economica
- **Modello 3** Dichiarazione segreti commerciali
- **Modello 4** Dichiarazione rating di legalità

2 - SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

a) operatori economici con **idoneità individuale** di cui alle lettere a) (**imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative**), b) (**consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane**), c) (**consorzi stabili**), e d) (**raggruppamenti già costituiti**) dell’art. 45, comma 1 e 2, del Codice;

b) operatori economici con **idoneità plurisoggettiva** (RTI - **raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, gruppo europeo di interesse economico**), di cui all’art. 45 lettere e) f) e g) e art. 48 del Codice, anche costituiti da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell’art. 48, comma 8, del Codice;

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

Non sono ammesse alla gara offerte presentate da :

- società fra loro collegate o controllate ai sensi dell’art. 2359 C.C.;
- concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di elementi univoci.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell’art. 48, comma 7, del Codice, è **vietato** partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (aggregazione di imprese di rete).

E’, altresì, **vietato**, ai sensi dell’art. 48, comma 7, secondo periodo, del Codice, ai consorziati indicati per l’esecuzione da un consorzio di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) (**consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane**), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E’ infine **vietato**, ai sensi dell’art. 36, comma 5, del Codice, ai consorziati indicati per l’esecuzione da un consorzio di cui all’art. 45, comma 2, lettera c) (**consorzi stabili**), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

3 - REQUISITI – CONDIZIONI MINIME DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di capacità generale.

Salvo quanto previsto dall’art. 80 comma 7 e 8 del Codice, non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all’art.80, comma 1, lettere a)-g), e comma 2, 4, 5 lett. a) - m) del Codice.

I requisiti di capacità generale devono essere posseduti da ogni singolo operatore economico.

Requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecniche e professionali.

- a) Iscrizione al registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura [C.C.I.A.A.], per un’attività imprenditoriale ricomprensiva il servizio oggetto dell’appalto ovvero, se



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, iscrizione presso uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del Codice per gli appalti pubblici di servizi [Art. 83 del Codice].

b) Possesso di adeguata capacità economico-finanziaria mediante presentazione di **almeno due dichiarazioni bancarie**. Si richiama quanto previsto dall'Allegato XVII al D.Lgs. 50/2016. Si ammette pertanto che il requisito possa essere soddisfatto anche mediante presentazione di una sola dichiarazione bancaria PURCHÉ' accompagnata, in sostituzione della seconda dichiarazione bancaria, da una delle altre referenze indicate nell'Allegato XVII (copertura assicurativa, estratti di bilancio, dichiarazione del fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto).

c) Esecuzione (conclusa o in corso), negli ultimi tre anni (**2016-2017-2018**), con buon esito e senza incorrere in contenzioso o risoluzione anticipata, di uno o più **contratti per la gestione di servizi di ristorazione/refezione scolastica, di importo annuale non inferiore a € 1.200.000,00 (IVA esclusa), per ciascuna delle annualità suddette.**

Tale requisito trova giustificazione in considerazione della peculiarità del servizio, della sua durata pluriennale, nonché dell'ambito dimensionale nel quale il contratto dovrà essere eseguito, al fine di assicurare un'adeguata esperienza nel campo specifico della ristorazione scolastica ed un livello di capacità organizzativa e di struttura aziendale tale da garantire l'affidabilità del fornitore.

N.B. : per le RTI e gli altri soggetti di cui all'art. 2 lett. b) del presente Disciplinare:

-I requisiti di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria di cui alle lett. a) e b) devono essere posseduti da ogni singolo soggetto consorziato o raggruppato.

-Per il requisito di capacità tecniche e professionali di cui alla lett. c) la mandataria/capogruppo deve avere svolto, per ciascuna annualità, una percentuale dei servizi non inferiore al 70%, e ciascun mandante una percentuale non inferiore al 15%.

AVVALIMENTO - Per il raggiungimento dei requisiti minimi di partecipazione è altresì ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento, come disciplinato all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, cui si rimanda.

4 - IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo complessivo presunto dell'appalto, stimato ai sensi dell'art. 35, comma 14, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, ai fini del calcolo della soglia di gara e del contributo ANAC/SIMOG, per la sua intera durata, è pari a **Euro 5.948.700,00 (IVA esclusa)**, di cui Euro 23.700,00 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti al ribasso posto a base d'asta.

Il valore complessivo dell'appalto si riferisce alla durata della concessione (5 anni), al numero dei pasti annui stimati (237.000) e al prezzo unitario di un pasto a base d'asta pari ad Euro 5,02 (IVA esclusa), di cui Euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti al ribasso.

| Scuole | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Totale Pasti settimanali |
|--|--------|---------|-----------|---------|---------|--------------------------|
| Nido d'Infanzia Il Trenino Via D.Mazzolari | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 275 |
| Nido d'Infanzia La Girandola Piazza Antonietta | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 225 |
| Nido d'Infanzia Chicchirullò Piazza Malgrat de Mar | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 200 |
| Infanzia A. Cavicchi Via M. Cavicchi | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 675 |
| Infanzia Piave Piazza M.L. King | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 650 |
| Infanzia Ponte agli stolti Via Grevigiana | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

| | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Infanzia Serristori Via Roma | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| Infanzia San Vito Loc. San Vito | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 450 |
| Infanzia Maria Immacolata Piazza del Municipio | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 100 |
| Primaria G.B Del Puglia Via Del Puglia | 205 | 165 | 200 | 165 | 170 | 905 |
| Primaria A.Cavicchi Via M. Cavicchi | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria S. Biagio Via San Biagio | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria Matassino Via Toti | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 575 |
| Primaria Serristori Via Roma | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | 95 |
| Primaria Petrarca Piazza Petrarca | 195 | 110 | 195 | 110 | 195 | 805 |
| Primaria La Massa Loc. la Massa | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 525 |
| Secondaria di I grado Petrarca Piazza Petrarca | 0 | 75 | 0 | 75 | 0 | 150 |
| Totale Pasti giornalieri | 1.650 | 1.530 | 1.645 | 1.530 | 1.550 | 7.930 |

L'incidenza indicativa delle voci di costo che hanno contribuito alla formazione del prezzo posto a base d'asta è la seguente:

| VOCE DI COSTO | INCIDENZA PASTO € | INCIDENZA IMPORTO € | INCIDENZA % |
|--|----------------------|------------------------|---------------|
| Derrate | 0,44 | 521.400,00 | 8,76 |
| Derrate biologiche | 1,41 | 1.670.850,00 | 28,09 |
| Risorse umane impiegate nella produzione | 1,11 | 1.315.350,00 | 22,11 |
| Risorse umane impiegate nel trasporto | 0,20 | 237.000,00 | 3,98 |
| Risorse umane impiegate nella somministrazione | 1,27 | 1.504.950,00 | 25,30 |
| Costi relativi alla sicurezza | 0,02 | 23.700,00 | 0,40 |
| Servizio di gestione informatica dei pasti | 0,03 | 35.550,00 | 0,60 |
| Adempimenti normativi | 0,02 | 23.700,00 | 0,40 |
| Materiale vario | 0,01 | 11.850,00 | 0,20 |
| Attrezzature | 0,07 | 82.950,00 | 1,40 |
| Manutenzioni attrezzature | 0,04 | 47.400,00 | 0,80 |
| Spese generali | 0,20 | 237.000,00 | 3,98 |
| Utile d'impresa | 0,10 | 118.500,00 | 1,99 |
| Altro | 0,10 | 118.500,00 | 1,99 |
| PREZZO UNITARIO PASTO A BASE D'ASTA | 5,02 | 5.948.700,00 | 100,00 |

Il valore sopra citato è finanziato come segue:

- Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dal Comune;
- Corrispettivo annuo a carico del Comune per i pasti relativi agli utenti con tariffe ridotte o esenti e del personale docente e non docente autorizzato. Per ogni singolo pasto erogato a tali utenti, la cui tariffa sia debitamente riscossa dal Concessionario (fatti i salvi i casi di esenzione totale), l'importo dovuto dal Comune è dato dalla differenza tra il prezzo offerto dal Concessionario in sede di gara e la tariffa ridotta approvata o l'esenzione concessa dal Comune.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

Con i finanziamenti sopra indicati si intendono interamente compensati al Concessionario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto della concessione.

Per le ipotesi di proroga o modifiche del contratto (che non devono alterare la natura generale del contratto) del presente appalto in corso di validità, nonché le sue varianti, si fa riferimento all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016, il presente contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'aggiudicatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

L'Amministrazione si riserva di affidare direttamente all'impresa ulteriori servizi, ai sensi dell'art. 106, comma 1 lettera e), del D.Lgs. n. 50/2016, purché ricorrano le condizioni di cui al comma 4 del medesimo articolo, sino a una soglia pari all'ammontare complessivo posto a base di gara. L'affidamento di tali ulteriori servizi costituirà modifica non sostanziale del contratto e la loro esecuzione potrà essere imposta all'appaltatore qualora essi comportino un aumento o una diminuzione non superiore a un quinto dell'importo del contratto, conformemente a quanto previsto dal comma 12 del medesimo art. 106.

5 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla presente gara e formulare un'offerta, dovrà essere inserita nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara di cui trattasi, entro il termine perentorio indicato in premessa, la seguente documentazione:

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA: deve contenere i documenti di cui ai successivi punti **A.1** (da produrre e inserire utilizzando il **Modello 1 -1 bis - 1 - ter - 1 - quater**, predisposti dalla stazione appaltante) e **A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, A.7, A.8, A.9, A.10** (da produrre e inserire a cura dell'operatore economico), scansionati dall'originale e/o firmati, digitalmente ove previsto, dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente;

B) OFFERTA TECNICA firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente: deve contenere la **relazione tecnica** (da produrre e inserire a cura dell'operatore economico), come indicato al successivo punto B;

C) OFFERTA ECONOMICA, ribasso percentuale sull'importo a base di gara, utilizzando il **Modello 2** (da produrre e inserire utilizzando il modello di scheda predisposto dalla stazione appaltante), come indicato al successivo punto C, firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente.

A Documentazione amministrativa

A.1 - Dichiarazione recante le dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto notorio da rendersi ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Il concorrente, dopo essersi identificato sul sistema dovrà:

- **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- **Compilare** i form on line;
- **"Forma di partecipazione / Dati identificativi"** (passo 1 della procedura di presentazione offerta);
- **"Modelli dinamici: inserimento dati"** (passo 3 della procedura di presentazione offerta).
- **Scaricare** sul proprio pc il documento "domanda e scheda" generato dal sistema e relativo alla "domanda di partecipazione e scheda di rilevazione relativa ai requisiti di ordine generale";
- **Firmare digitalmente** il documento "domanda e scheda" generato dal sistema. Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute.
- **Inserire nel sistema il documento "domanda e scheda" firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.**



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

Si richiede inoltre che venga compilato e inserito nella documentazione amministrativa il modello di cui al:

- **Modello 1** (per tutti i concorrenti: in caso di RTI/consorzio, una dichiarazione per ogni concorrente raggruppato) – Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell’offerta. (**Preferibilmente**: altrimenti, in alternativa al Modello 1, l’attestazione del possesso dei requisiti minimi di partecipazione potrà essere resa mediante compilazione del Documento di gara unico europeo (DGUE) ai sensi dell’art. 85 del D.Lgs. 50/2016 con le informazioni richieste)
Istruzioni per generare il DGUE:
 - Andare sul sito della Commissione europea >Strumenti > Documento di gara unico europeo (link: <https://ec.europa.eu/tools/espd?lang=it>)
 - Chi è a compilare il DGUE? Selezionare: Sono un operatore economico
 - Che operazione si vuole eseguire? > Creare risposta
 - Dove si trova la Sua impresa? Italia > Avanti
 - Compilare tutti i campi fino all’ultima pagina
 - Infine cliccare su Quadro generale
 - Scaricare nel formato PDF
 - Allegare nella Busta Amministrativa
- **Modello 1-bis** (solo per Consorzi)– Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell’offerta – Consorziata di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, tra imprese artigiane e stabili;
- **Modello 1-ter** (solo per l’impresa concorrente che ricorre all’avvalimento)
- **Modello 1-quater** (solo in caso di avvalimento, per l’impresa ausiliaria)

firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore (in tal caso è necessario produrre idonea delega conferita dall’impresa offerente al procuratore),del soggetto concorrente.

Nel caso di partecipazione di imprese raggruppate in **RTI o consorzi non costituiti**, l’impresa mandataria dovrà presentare, a pena di esclusione dell’intero raggruppamento, un’offerta congiunta che deve:

- Essere sottoscritta da **tutte** le imprese raggruppate.
- Specificare le parti del servizio (% di copertura del rischio) che saranno eseguite dalle singole imprese.
- Indicare l’impresa che si qualificherà come capogruppo.
- Contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina di cui all’art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

La dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 deve attestare il possesso dei requisiti di cui all’art. 6 del presente Disciplinare.

Si ricordano le responsabilità civili e penali cui si può incorrere in caso di falsa dichiarazione.

A.2 - CAUZIONE PROVVISORIA, a favore del COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO: Documento comprovante la *garanzia provvisoria* pari al 2% dell’importo a base di gara (**€ 118.974,00**).

In caso di consorzi ordinari o raggruppamenti temporanei la cauzione deve essere intestata a tutti i componenti.

Fermo restando il limite all’utilizzo del contante di cui all’art. 49 comma 1 del D.Lgs. 231/2007, la cauzione può essere costituita, a scelta dell’offerente, alternativamente, ai sensi dell’art. 93 del Codice : **a) in contanti**, con bonifico su c/c bancario N. 68632100000046016 IBAN IT58T0306905465100000046016 CODICE BIC BCITITMM ABI 03069 intestato a COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO con causale “Garanzia a corredo dell’offerta relativa alla gara [nome della gara]”; **b) assegni circolari**; **c) titoli del debito pubblico** garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale dello Stato (qualsiasi filiale provinciale della Banca d’Italia), a titolo di pegno. Si precisa che il de-



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

posito è infruttifero. La quietanza dovrà riportare, quale causale, la dicitura "Garanzia a corredo dell'offerta relativa alla gara [nome della gara]"; **d) fideiussione, emessa da primari istituti di credito**, conforme agli schemi tipo ex art. 103 comma 9 del D.Lgs. 50/2016, che può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 1° settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. In caso di presentazione di garanzia fideiussoria assicurativa, questa non potrà essere emessa da impresa assicurativa controllante, controllata e/o partecipata dalla società assicurativa offerente (sia in forma singola, sia in RTI, sia in Coassicurazione, sia in Consorzio).

La garanzia deve prevedere espressamente: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 c.c.; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.; l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità di almeno 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte. Ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016, la garanzia è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario: il comma 8 non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia può essere **ridotto** del 50% nei casi di cui al comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 (vedi Nota 1 in fondo al Disciplinare). In caso venga allegata una polizza ridotta, si prega di **esplicitare** dettagliatamente in base a quali titoli si è applicata la riduzione e in che percentuale.

La garanzia provvisoria sarà da considerarsi svincolata in favore dei concorrenti non aggiudicatari dopo l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva della gara.

A.3 Copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, delle persone che sottoscrivono l'istanza di partecipazione e/o l'offerta tecnica e/o l'offerta economica.

A.4-Capitolato Speciale di Appalto, firmato digitalmente per accettazione totale e incondizionata.

A.5 - Almeno due dichiarazioni bancarie o altra documentazione ai sensi dell'allegato XVII del Codice.

A.6-Attestazione rilasciata dal Comune in sede di sopralluogo dell'avvenuta ricognizione dei luoghi interessati dall'appalto, di cui al capitolato speciale.

A.7- ATTESTAZIONE DEL VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO DI € 200,00 dovuto nei confronti dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture/ANAC, ai sensi dell'art. 1, co. 67 della l. 266/2005, da pagare con le forme ed i modi previsti dall'autorità stessa con propria deliberazione del 15.2.201 e meglio specificati nel sito internet istituzionale www.avcp.it.

A.8 -Protocollo di legalità 2019 per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata negli appalti pubblici, sottoscritto per **accettazione totale e incondizionata di tutte le clausole in esso riportate**. Nel caso di RTI o consorzi ordinari, tale documento deve essere sottoscritto da tutte le imprese raggruppate.

A.9 -(eventuale) Certificazione di qualità qualora si voglia usufruire delle riduzioni della cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del Codice.

A.10- (eventuale) Solamente nel caso in cui il concorrente si trovi in una situazione di **controllo** di cui all'[art. 2359 del codice civile](#) con altri partecipanti alla gara, i concorrenti interessati dovranno presentare i documenti utili a dimostrare che la predetta situazione non ha influito sulla presentazione dell'offerta. La verifica, e l'eventuale esclusione, saranno disposte solo dopo l'apertura dell'offerta economica.

Tutta la documentazione richiesta deve essere presentata, in originale, **in formato elettronico** e firmato digitalmente. Qualora non sia disponibile l'originale in formato elettronico e firmato digitalmente, gli offerenti dovranno inserire nel sistema la scansione del documento originale cartaceo firmata digitalmente.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec:comune.cavriglia@postacert.toscana.it

B Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà consistere in una **RELAZIONE**, articolata con puntuale e preciso riferimento ai criteri di valutazione riportati nel presente Disciplinare, per consentire un'agevole valutazione e attribuzione del punteggio da parte della commissione.

L'offerta tecnica dovrà riportare, in modo esaustivo e dettagliato, la proposta operativa del concorrente per la realizzazione dei servizi da gestire. Tale proposta deve essere articolata nel rispetto dei criteri e fabbisogni dell'Amministrazione, come espressi nel Capitolato e come rilevati in sede di sopralluogo, e contenere le caratteristiche qualitative richieste.

La relazione dovrà consistere in **massimo 20 pagine (10 fronte retro)**, oltre la copertina, **formato A4, carattere minimo Arial 11, interlinea singola**, e dovrà essere numerata progressivamente in ogni pagina. Eventuali immagini, organigrammi, tabelle o altro devono essere BEN LEGGIBILI e rimanere compresi nel citato limite di pagine. Non verranno valutati ulteriori documenti presentati, brochure, depliant, appendici o integrazioni. Non è ammesso il rinvio, nella relazione, a ulteriori documenti allegati.

In caso di subappalto, consentito ai sensi dell'art.105 del D.Lgs. 50/2016, l'impresa concorrente dovrà specificare nella relazione tecnica i servizi o le parti del servizio che intende subappaltare.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente. In caso di consorzi ordinari o raggruppamenti temporanei deve essere firmata da tutti i componenti.

N.B. Tutti gli elementi di valutazione della relazione tecnica forniti in sede di gara dall'impresa risultata aggiudicataria costituiscono formale impegno e si intendono recepiti come obblighi contrattuali dell'affidatario.

Nell'offerta tecnica dovrà anche essere inserito (eventualmente):

- il **MODELLO 3** (DICHIARAZIONI SUI SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI): vedi successivo punto 12.12.
- **Certificato di rating di legalità o MODELLO 4**: vedi successivo paragrafo "C. Offerta economica", punto E.

C Offerta economica

L'Offerta economica, generata automaticamente dal sistema, consistente nell'indicazione della **percentuale di ribasso offerto rispetto al prezzo di un pasto, al netto di IVA.**

L'offerta economica è determinata dal prezzo complessivo, inferiore all'importo a base di gara, oltre IVA nei termini di legge, che l'operatore economico offre per eseguire le prestazioni oggetto del presente appalto.

Resta fermo che il concorrente dovrà indicare nella dichiarazione di Offerta Economica, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, i costi relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dal concorrente medesimo. La mancata indicazione dei costi per la sicurezza aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95, comma 10 del Codice) non sarà considerata causa di esclusione. L'indicazione dei costi per la sicurezza aziendale richiesta dalla modulistica di Start, qualora non sia dal concorrente fornita in sede di presentazione dell'offerta, sarà allo stesso richiesta successivamente in sede di eventuale procedimento di verifica dell'anomalia (art. 97 comma 5 del Codice).

Si precisa che per oneri della sicurezza afferenti l'impresa si intendono i costi ex lege sostenuti dall'operatore economico per la sicurezza e tutela dei lavoratori inerenti la propria attività di impresa commisurati alle caratteristiche e all'entità dell'appalto, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: oneri connessi alla sorveglianza sanitaria, dpi individuali, redazione ed elaborazione DVR etc., e comunque diversi da quelli da interferenze.

Si chiede inoltre di compilare ed allegare il **Modello 2** che riporti anche la composizione del prezzo offerto.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

In caso di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577 e s.m.i. e consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, Consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter C.C., tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, l'offerta economica può essere sottoscritta anche solo dal legale rappresentante/procuratore del consorzio.

In caso di consorzi ordinari o raggruppamenti temporanei deve essere firmata da tutti i componenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ciascun concorrente, che abbia presentato un'offerta valida, la Commissione giudicatrice assegnerà un punteggio così ripartito (in conformità a quanto previsto dall'art. 95 comma 10-bis del D.Lgs. 50/2016 e bando-tipo ANAC n. 2/2018):

I-Fino a 20 punti per l'offerta economica

II-Fino a 80 punti per l'offerta tecnica

I. da 0 a 20 punti al prezzo globale del servizio

La componente economica dell'offerta è costituita dal **prezzo netto offerto per un pasto, in ribasso rispetto alla base d'asta pari ad 5,02 (IVA esclusa), di cui Euro 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.**

La valutazione dell'offerta di ciascuna delle imprese partecipanti alla gara è effettuata attribuendo il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

Punteggio Prezzo = $P_i \times 20$

$$P_i = R_i / R_{max}$$

dove:

P_i è il coefficiente del ribasso dell'offerta in esame variabile da zero a uno

R_i è il ribasso dell'offerta in esame

R_{max} è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante)

II. da 0 a 80 punti per le caratteristiche qualitative, metodologiche e tecniche ricavate dalla relazione tecnica, secondo i seguenti criteri:

| CRITERIO | SUB-CRITERIO | PUNTEGGIO |
|--------------------------------------|---|-----------------|
| A) Progettazione del servizio | | 45 punti |
| A1 | Modalità, tipologia e frequenza delle verifiche microbiologiche | Fino a 4 punti |
| A2 | Calendario delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature presso il Centro di Cottura e i centri refezionali | Fino a 6 punti |
| A3 | Calendario delle pulizie ordinarie e straordinarie di tutti i locali e le aree concesse | Fino a 4 punti |
| A4 | Piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti | Fino a 4 punti |
| A5 | Frequenza di approvvigionamento delle derrate alimentari e delle forniture | Fino a 5 punti |
| A6 | Numero degli automezzi e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti | Fino a 4 punti |
| A7 | Programma di disinfestazione e derattizzazione dei Centri di cottura e dei Centri refezionali | Fino a 4 punti |
| A8 | Gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione pasti ed incasso dei pagamenti | Fino a 5 punti |
| A9 | Sistema di filtraggio e depurazione dell'acqua fornita | Fino a 6 punti |



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO
C.F. CFAVCP-0001095
Provincia di Arezzo
Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

| | | |
|---|---|-----------------|
| A10 | Piano di effettuazione dell'analisi di "customer satisfaction" da comunicare all'A.C. e programmazione periodica di monitoraggio della qualità dei pasti e del gradimento agli utenti | Fino a 3 punti |
| B) Gestione risorse umane | | 10 punti |
| B1 | Organizzazione e organigramma del personale | Fino a 5 punti |
| B2 | Condizioni prestazionali ed economiche migliorative per il personale, rispetto al contratto di lavoro vigente | Fino a 5 punti |
| C) Risparmio energetico. Misure ulteriori, rispetto a quelle previste nel Capitolato, per contenere l'impatto ambientale in riferimento a: | | 10 punti |
| C1 | Attrezzature | Fino a 3 punti |
| C2 | Sanificazione e igiene ambientale | Fino a 3 punti |
| C3 | Confezionamento e trasporto dei pasti | Fino a 4 punti |
| D) Migliorie e innovazioni | | 12 punti |
| D1 | Migliorie ai Centri di Cottura, con particolare riferimento alle attrezzature | Fino a 6 punti |
| D2 | Migliorie ai Centri refezionali, con particolare riferimento alle modalità di distribuzione dei pasti e alle attrezzature | Fino a 3 punti |
| D3 | Altre proposte progettuali e/o innovazioni | Fino a 3 punti |
| E) Indicatore di legalità. Possesso del Rating di legalità di cui all'art. 5 ter del D.L. 29/2012 e 95 comma 13 D.Lgs. 50/2016 | | 3 punti |
| NO | | 0 |
| MICROIMPRESE, IMPRESE DI NUOVA COSTITUZIONE | | 0,5 |
| 1 STELLA | | 1 |
| 2 STELLE | | 2 |
| 3 STELLE | | 3 |

A) Progettazione del servizio: Saranno valutate le logiche dell'organizzazione, le modalità operative e le procedure che l'offerente intende attuare per la gestione del servizio. La commissione valuterà con maggiore favore la contestualizzazione delle offerte rispetto alla specifica realtà delle strutture comunali, premiando quelle proposte che, al di là delle generiche descrizioni manualistiche di processi e metodologie gestionali, dimostreranno capacità di personalizzazione, flessibilità e attenzione ad articolare e dettagliare la proposta con riferimento alle specifiche esigenze del Comune e della sua utenza.

B) Gestione risorse umane: la commissione valuterà la congruità del personale impiegato rispetto agli standard quantitativi e qualitativi attesi, con particolare attenzione alla compatibilità della soluzione offerta a garantire il miglioramento della condizione lavorativa del personale impiegato.

C) Risparmio energetico: la commissione valuterà con maggior favore le proposte per minimizzare l'impatto ambientale del servizio formulate con riferimento alle esigenze specifiche dei locali, cioè valutando se siano adeguate alle caratteristiche effettive degli stessi e comportino un reale vantaggio dal punto di vista della sostenibilità ambientale ed ecologica. Saranno premiate le offerte che privilegiano l'adozione di tecniche e procedure ecologiche, l'uso di attrezzature nuove di fabbrica, ad elevata efficienza energetica, di prodotti a basso impatto ambientale, che abbiano ottenuto una certificazione secondo un sistema di etichettatura ecologica di Tipo I (es. Ecolabel europeo, NordicSwan, Blauer Engel), nonché l'utilizzo di materiali riciclati o che non siano usa e getta.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

D) Migliorie e innovazioni: vengono premiate le proposte di miglioramento QUALITATIVO del servizio rispetto agli standard minimi richiesti dal Capitolato, a costo zero per il Comune, che siano veramente "utili", cioè formulate con attenzione alle specifiche problematiche dei locali ed alle loro reali esigenze di miglioramento.

E) Indicatore di legalità: possesso del rating di legalità in corso di validità ai sensi dell'art. 5-ter del decreto-legge 1/2012, come modificato dal Decreto legge 29/2012, convertito con modificazioni dalla Legge 62/2012. Il punteggio attribuito è legato al possesso o meno del requisito: verranno assegnati 3 punti a chi possiede 3 stellette, 2 punti a chi possiede 2 stellette, 1 punto a chi possiede 1 stellina.

A tal fine ciascun concorrente deve produrre copia del certificato di rating di legalità da 1 a 3 stellette in corso di validità, o dichiarazione sostitutiva del suddetto certificato resa ai sensi D.P.R. n.445/2000 (**Modello 4**).

Per garantire la maggiore concorrenza delle microimprese (fatturato annuo inferiore o uguale a € 2.000.000,00 –art.3 comma 1 lett. aa) del D.Lgs. 50/2016) e delle imprese di nuova costituzione (iscrizione al registro delle Imprese inferiore a 2 anni) sarà' assegnato un punteggio di 0,5 all'operatore economico che ha dichiarato quanto esplicitato al **Modello 4**.

Per le **RTI** e gli altri soggetti di cui all'art. 2 lett. b) del presente Disciplinare: affinché il punteggio venga attribuito, tutte le imprese devono possedere il rating di legalità ovvero soddisfare i requisiti di legalità richiesti per le microimprese/imprese di nuova costituzione. Il punteggio verrà assegnato in base alla media delle stelle possedute dalle Imprese raggruppate incluse le microimprese/imprese di nuova costituzione in possesso dei requisiti di legalità previsti.

Verrà valutata positivamente anche la leggibilità e chiarezza nell'esposizione, tale da consentire un'agevole valutazione e attribuzione del punteggio da parte della commissione.

La Commissione procederà, per la determinazione dei coefficienti, come segue:

-Il coefficiente è attribuito discrezionalmente dalla commissione esprimendo un giudizio in relazione alla maggiore o minore rispondenza delle soluzioni proposte rispetto alle esigenze della stazione appaltante, alla completezza dei contenuti, alla coerenza con gli obiettivi e alla pertinenza del metodo e degli strumenti:

-Verrà assegnato, ad ognuna delle voci inerenti i singoli aspetti dell'offerta da valutare, un punteggio, che deriva dalla moltiplicazione del coefficiente attribuito per il peso del criterio/sottocriterio.

A tale scopo sono stati previsti, oltre ai sub criteri e sub pesi, sei giudizi da attribuire alle singole voci oggetto di valutazione; ad ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione alla singola voce di coefficiente, come sotto rappresentato:

| | |
|---|-------------|
| PROPOSTA ECCELLENTE assolutamente completa, molto dettagliata, corretta e ricca di aspetti e soluzioni elaborate anche in maniera complessa, rispondente in maniera ottimale agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,85 – 1,00 |
| PROPOSTA BUONA/MOLTO BUONA con proposta adeguata, rispondente in maniera molto significativa agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,71 – 0,84 |
| PROPOSTA PIÙ CHE SUFFICIENTE abbastanza dettagliata, rispondente in maniera discreta agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,61 – 0,70 |
| PROPOSTA SUFFICIENTE semplice, con pochi aspetti, ma nel complesso sufficientemente rispondente agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,56 – 0,60 |
| PROPOSTA NON ATTINENTE O INADEGUATA poco dettagliata, priva di dettagli, con pochissimi aspetti, rispondente in maniera insufficiente agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,01 – 0,55 |
| PROPOSTA ASSENTE o del tutto inadeguata rispetto agli standard qualitativi e prestazionali attesi | 0,00 |

Il coefficiente risultante sarà rappresentato dalla media dei coefficienti espressi da ciascun membro della Commissione riportati da ogni offerta.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

Il punteggio totale per l'offerta tecnica sarà determinato dalla somma dei punteggi ottenuti per i singoli subcriteri e criteri.

I punti saranno approssimati alla seconda cifra decimale, che sarà arrotondata per difetto se la terza cifra decimale sarà compresa tra 1 e 5, per eccesso se la terza cifra sarà compresa tra 6 e 9.

La somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed all'offerta economica determinerà il punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente.

Una volta determinati i punteggi attribuiti a ciascuno dei cinque criteri (A, B, C, D, E), si procederà ad effettuare la **riparametrazione** ("interna") in modo da attribuire alla migliore offerta per ogni criterio il numero massimo di punti (ponderazione) previsti per il criterio.

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto. In caso di parità di punteggio totale tra due o più concorrenti l'aggiudicazione avviene a favore dell'offerente che ottiene il punteggio più elevato relativamente all'offerta tecnica. Nel caso in cui anche l'offerta tecnica dei due o più concorrenti presenti un uguale punteggio, si procede a esperimento di migliororia.

Ai sensi dall'art. 95 c. 12 del Codice, la stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

6 - SOPRALLUOGO : nel rispetto dell'art. 79 comma 2, le offerte possono essere formulate soltanto a seguito di una visita dei locali e delle aree oggetto dell'appalto, quale unico strumento per gli operatori economici interessati per prendere conoscenza di tutte le informazioni necessarie a presentare le loro offerte in modo ponderato e aderente ai servizi richiesti dall'Amministrazione comunale. Al fine di prendere visione dei luoghi e di valutare tutte le circostanze generali e particolari la cui conoscenza è indispensabile per la corretta formulazione dell'offerta, deve essere pertanto effettuata dal concorrente, mediante sopralluogo, una precisa ricognizione dei luoghi interessati dall'appalto, **entro e non oltre 3 giorni** antecedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il concorrente può visitare i luoghi nei giorni e negli orari da concordare telefonando al n. 055-9125230 (Gianluigi Rettani) o 9125266 (Roberta Chiarandini) o scrivendo a g.rettani@comunefiv.it (in caso di irreperibilità: D.ssa Serena Semplici, 055-9125409).

Al concorrente è rilasciata l'attestazione di avvenuta ricognizione, che deve essere presentata dall'impresa in sede di offerta. In caso di consorzi o raggruppamenti temporanei, è sufficiente che la presa visione sia effettuata da un solo membro del consorzio o raggruppamento a nome di tutto il gruppo.

7 - APERTURA ED ESAME DELLE OFFERTE

1. L'esame della documentazione e delle offerte è demandato ad un'apposita commissione, nominata dopo il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016. E' demandata al Rup la funzione di coordinamento e controllo dell'intera procedura al fine di assicurarne il corretto svolgimento. Il Rup ha altresì competenza ad adottare le decisioni conseguenti alle valutazioni effettuate dalla commissione di gara.

2. Il Responsabile del procedimento di gara, con il supporto della commissione, **nel giorno che sarà comunicato ai concorrenti tramite START con almeno 2 giorni lavorativi di anticipo**, in seduta pubblica, procede all'apertura delle offerte, all'esame della documentazione amministrativa e alla verifica della completezza della documentazione tecnica in esse contenuta.

3. Alle successive fasi di gara sono ammesse solo le offerte che dall'esame della documentazione risultano in regola con quanto prescritto nel presente disciplinare.

4. Il Rup si riserva la facoltà, dandone debita motivazione, di non far luogo alla gara o di prorogarne i termini, comunicandolo ai concorrenti tramite START senza che essi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.

5. La commissione di gara procede, in seduta riservata, all'esame delle offerte tecniche dei concorrenti non esclusi ed effettua le valutazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio secondo i criteri qualitativi illustrati nel presente disciplinare di gara.

6. La commissione procede, in seduta pubblica, di cui verrà data comunicazione tramite START almeno due giorni prima, all'apertura delle offerte economiche, alla verifica della loro regolarità, pena l'esclusione dalla gara, ed alla determinazione del punteggio relativo alla componente economica offerta, secondo le modalità illustrate nel presente disciplinare di gara. La commissione di gara formula la graduatoria provvisoria delle offerte presentate. In caso di parità



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

di punteggio totale tra due o più concorrenti l'aggiudicazione avviene a favore dell'offerente che ottiene il punteggio più elevato relativamente all'offerta tecnica. Nel caso in cui anche l'offerta tecnica dei due o più concorrenti presenti un uguale punteggio, si procede a esperimento di migliororia.

7. All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al Concorrente che ha conseguito il maggior punteggio complessivo.

8 - VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE (art. 97 D.Lgs. 50/2016)

Qualora l'offerta appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 D.Lgs. n.50/2016, sarà dato corso alla procedura prevista nel menzionato articolo. La Stazione Appaltante si riserva in ogni caso la facoltà di verificare la congruità dell'offerta che in base ad elementi specifici appaia anormalmente bassa.

9 - CONCLUSIONE DELLA GARA

La stazione appaltante provvede all'aggiudicazione, che diventerà efficace a seguito dell'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con tutte le spese a carico dell'aggiudicatario.

Per le gare soggette ad obbligo di pubblicazione, si richiama che, ai sensi dell'art. 73 comma 5 e 216, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e del Decreto Ministero Infrastrutture 02/12/2016, gli aggiudicatari dovranno rimborsare alla stazione appaltante le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara.

10 - MOTIVI DI NON ABILITAZIONE ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

1. Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. 50/2016. In particolare, 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 economica e all'offerta tecnica, 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.

Ove l'aggiudicatario, nel termine stabilito non abbia perfettamente o completamente ottemperato a quanto sopra richiesto, ovvero venga accertata la mancanza o carenza dei requisiti, la stazione appaltante provvederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'ANAC. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

2. Non sono comunque sanabili:

1. la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni o dell'offerta economica ove non sussistano elementi convergenti attestanti in modo certo la paternità della dichiarazione;
2. l'inserimento di dati relativi all'offerta economica fra la documentazione amministrativa;
3. l'omessa indicazione di sentenze di condanna per gravi illeciti professionali che incidono sulla integrità o affidabilità del concorrente;
4. le false dichiarazioni;
5. irregolarità nei versamenti fiscali.

3. Determina la non abilitazione alla presentazione dell'offerta il fatto che:

- la domanda di partecipazione, la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica ed economica non risultino pervenuti sul sistema telematico entro il termine stabilito, anche se sostitutivi di offerta precedente;
- Il soggetto concorrente non sia in possesso delle condizioni di partecipazione;
- siano anticipati nella documentazione amministrativa elementi di costo riconducibili all'offerta economica;
- (in caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o G.E.I.E): tutti i membri dell'operatore riunito non apportino parte di ognuno dei requisiti tecnico-professionali richiesti;



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

- la mandataria, in relazione alle soglie di ammissione individuate, non apporti i requisiti tecnico professionali richiesti in misura maggioritaria rispetto a quelli dichiarati da ogni singolo membro dell'operatore riunito (in caso di partecipazione in RT o consorzio ordinario o G.E.I.E);
- la quota percentuale di esecuzione (rispetto al totale delle prestazioni oggetto dell'appalto) della mandataria non sia maggioritaria rispetto a quelle indicate per ogni singolo membro dell'operatore riunito (in caso di partecipazione in R.T.I. o consorzio ordinario o G.E.I.E).

ed inoltre il fatto che:

3.1 La domanda di partecipazione e scheda di rilevazione dei requisiti:

- manchi;
- non sia firmata o sia firmata da una persona che non risulti dalla scheda di rilevazione munita del potere di rappresentare il soggetto partecipante alla gara;
- non permetta di individuare con certezza la forma nella quale il soggetto intende partecipare alla gara;

3.2 per quanto riguarda la garanzia:

- In caso la cauzione provvisoria manchi o sia irregolarmente prestata manchi si agirà tramite soccorso istruttorio.

3.3 L'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva):

- manchi;
- non sia rilasciato dai soggetti previsti all'art. 93 del Codice;
- non sia prodotto in formato elettronico firmato digitalmente oppure mediante scansione elettronica della documentazione originale cartacea.

3.4 La dichiarazione ai sensi art. 80-83 del Codice (possesso dei requisiti):

- manchi;
- non sia sottoscritta con firma digitale;
- sia firmata digitalmente da persona diversa rispetto alla persona dichiarante;
- risulti priva anche di una sola delle dichiarazioni contenute nell'apposito modello;

3.5 L'offerta economica:

- sia stata inserita all'interno degli spazi presenti nella procedura telematica per l'invio delle offerte destinati a contenere documenti di natura amministrativa o all'interno della "Documentazione amministrativa aggiuntiva";
- l'offerta economica contenga un ribasso percentuale pari a 0,00% (zero per cento) o un aumento percentuale.

11 - MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1. Determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica:

- manchi;
- non sia firmata digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente;
- non contenga l'indicazione del ribasso percentuale offerto e le dichiarazioni presenti nel modello generato dal sistema;

2. Determina l'esclusione dalla gara il fatto che, in caso di raggruppamento temporaneo non ancora costituito, l'offerta economica:

- non sia firmata digitalmente dai titolari o legali rappresentanti o procuratori di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento temporaneo di concorrenti;

3. Determina l'esclusione dalla gara il fatto che, in caso di raggruppamento temporaneo già costituito l'offerta economica:

- non sia firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto indicato quale mandatario nell'atto costitutivo.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTEENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

4. L'Amministrazione **esclude** dalla gara le offerte individuate anormalmente basse a seguito del procedimento di cui all'art. 97 del D.Lgs. 50/2046.

5. Sono escluse altresì offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o incompleto, ovvero riferite ad offerta relativa ad altra gara.

12 - DISPOSIZIONI FINALI

1. Il Rup si riserva la facoltà, dandone debita motivazione, di non far luogo alla gara o di prorogarne i termini, comunicandolo ai concorrenti tramite START senza che essi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo. La stazione appaltante procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida se ritenuta congrua. La presentazione delle offerte non vincola la stazione appaltante all'aggiudicazione del contratto stesso né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento delle procedure di aggiudicazione che la stazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo. Decorso 180 giorni dalla presentazione, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta che però resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dall'amministrazione aggiudicatrice, quest'ultima abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto.

2. **Tracciabilità dei flussi finanziari:** l'aggiudicatario si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dalla legge n. 136/2010. L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, è tenuto ad utilizzare, per tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto, esclusivamente conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale, ovvero gli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore, dal subappaltatore e dai subcontraenti della filiera delle imprese interessati al presente appalto, il Codice Identificativo di Gara (CIG).

3. **Trattamento dei dati:** ai sensi del Regolamento Ue 2016/679, noto come GDPR (General Data Protection Regulation), i dati forniti all'Amministrazione saranno raccolti e trattati esclusivamente nell'ambito delle proprie finalità istituzionali per i dati comuni e in caso di dati sensibili per rilevanti finalità di interesse pubblico previste da leggi o da provvedimenti del Garante. Tali dati possono essere comunicati ad altri soggetti o diffusi, se necessario, per le medesime finalità. Le operazioni di trattamento sono eseguite da proprio personale o da altri soggetti autorizzati, di norma con mezzi elettronici o automatizzati e seguendo i principi di liceità, correttezza, pertinenza e non eccedenza. L'interessato ha diritto di verificare l'esistenza presso l'Amministrazione di dati personali e le modalità di trattamento. Può inoltre chiederne la cancellazione, l'aggiornamento o per motivi legittimi opporsi al trattamento o chiederne il blocco. La domanda per l'esercizio dei diritti, intestata all'Amministrazione titolare dei dati, va inoltrata al responsabile del trattamento dati (Responsabile della CUC).

4. E' fatto divieto della partecipazione ai soggetti che hanno concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo, ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della medesima pubblica amministrazione per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. Il concorrente, partecipando a tale procedura di gara, dichiara di essere a conoscenza di quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 e dell'art. 21 del D.Lgs. n. 39/2013.

Il concorrente, partecipando alla presente procedura di gara, dichiara di essere a conoscenza che la violazione degli obblighi indicati dal DPR 62/2013 costituisce causa di risoluzione o di decadenza del contratto.

5. **Comunicazioni dell'Amministrazione:** tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara avvengono e si danno per eseguite mediante spedizione di messaggi di posta elettronica alla casella di posta elettronica non certificata, ai sensi dell'art. 10 del DPGR 24 dicembre 2009 n. 79/r- *Regolamento per l'attuazione delle procedure telematiche* e art. 52 del Codice. Le comunicazioni sono anche replicate sul sito nell'area relativa alla gara riservata al singolo concorrente. In assenza di tale comunicazione l'Amministrazione e il Gestore non sono responsabili per l'avvenuta mancanza di comunicazione. Eventuali comunicazioni aventi carattere generale, da parte dell'Amministrazione, inerenti la documentazione di gara o relative ai chiarimenti forniti, vengono pubblicate anche sul Sito nell'area riservata alla gara.

6. **Il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana** utilizza la casella denominata **noreply@start.toscana.it** per inviare tutti i messaggi di posta elettronica.

I concorrenti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # [pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it](mailto:pec:comune.cavriglia@postacert.toscana.it)

7. Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve: Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password); Selezionare la gara di interesse; Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema.

8. **Richieste di chiarimenti da parte degli operatori economici:** eventuali richieste di chiarimenti relative alla gara in oggetto, dovranno essere formulate **esclusivamente** attraverso l'apposita sezione "**chiarimenti**", nell'area riservata alla presente gara, all'indirizzo <https://start.toscana.it/>. Attraverso lo stesso mezzo l'Amministrazione comunale appaltante provvederà a fornire le risposte. L'Amministrazione non garantisce risposta ai chiarimenti che non perverranno almeno due giorni prima della data di scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte.

9. **Riferimento per avere notizie sullo svolgimento della procedura di gara:** D.ssa Serena Semplici (tel. 055/9125409 e-mail s.semplici@comunefiv.it).

10. **Precisazioni:**

- Non è possibile presentare offerte modificative o integrative di offerta già presentata: è però possibile, nei termini fissati, ritirare l'offerta presentata. Una volta ritirata un'offerta precedentemente presentata, è possibile, rimanendo nei termini fissati, presentare una nuova offerta;

- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nel bando di gara e nel presente disciplinare di gara con rinuncia ad ogni eccezione;

- La presentazione delle offerte è compiuta quando il concorrente ha completato tutti i passi previsti dalla procedura telematica e viene visualizzato un messaggio del sistema che indica la conferma della corretta ricezione dell'offerta e l'orario della registrazione;

- Il sistema telematico non permette di completare le operazioni di presentazione di una offerta dopo il termine perentorio indicato;

- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico;

- L'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta.

11. **Informazioni sui ricorsi:** contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) della Toscana sezione di Firenze con le seguenti precisazioni:

1) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 giorni alla stazione appaltante e ad almeno uno dei contro interessati, e depositato entro i successivi 10 giorni;

2) il termine di 30 giorni per la notificazione decorre:

- dalla pubblicazione del bando di gara/ricezione della lettera di invito per cause che ostano alla partecipazione;

- dal ricevimento della comunicazione di esclusione per i concorrenti esclusi;

- dal ricevimento della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva per i concorrenti diversi dall'aggiudicatario;

3) La notificazione deve essere preceduta da un'informativa resa al Responsabile del procedimento con la quale il concorrente comunica l'intenzione di proporre ricorso, indicandone anche sinteticamente i motivi;

4) l'informativa non interrompe i termini di cui al precedente punto 1);

5) l'assenza di tale informativa non impedisce la presentazione del ricorso ma può essere valutata negativamente in sede di giudizio ai fini dell'imputazione delle spese e di quantificazione del danno risarcibile.

Ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, al fine di consentire l'eventuale proposizione del ricorso ai sensi dell'articolo 120, comma 2-bis, del codice del processo amministrativo, sono pubblicati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", nei successivi due giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali. Entro il medesimo termine di due giorni è dato avviso ai candidati e concorrenti TRAMITE START di detto provvedimento. Il termine per l'impugnativa di cui al citato articolo 120, comma 2-bis, decorre dal momento in cui gli atti di cui sono resi in concreto disponibili, corredati di motivazione.



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

12. **Accesso agli atti:** fermo restando quanto previsto dall'articolo 53 del Codice, l'accesso agli atti di gara è consentito, entro 10 giorni dalla comunicazione del provvedimento lesivo:

- 1) per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;
- 2) per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'approvazione della proposta di aggiudicazione.

DICHIARAZIONI SUI SEGRETI TECNICI E COMMERCIALI

Il soggetto concorrente dovrà dichiarare la eventuale sussistenza di informazioni fornite nell'ambito delle giustificazioni e/o all'interno dell'offerta tecnica che costituiscano segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 53, comma 5 lett. a), del Codice.

Il soggetto concorrente, utilizzando l'apposito modello (**MODELLO 3**) disponibile nella documentazione di gara, è tenuto, secondo motivata e comprovata dichiarazione, anche allegando la documentazione inerente, ad indicare le parti dell'offerta tecnica, e/o delle eventuali giustificazioni, contenenti segreti tecnici o commerciali. Le informazioni rese saranno sottratte dal diritto di accesso esercitabile da soggetti terzi solo se viene adeguatamente motivata e comprovata la ragione della riservatezza.

Ai sensi dell'art. 53 comma 6 del Codice, il diritto di accesso su queste informazioni è comunque consentito al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso. A tal fine, deve essere presentata un'informativa resa al Responsabile del procedimento con la quale il concorrente comunica l'intenzione di proporre ricorso, indicandone anche sinteticamente i motivi. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario o di rete d'impresa o G.E.I.E. da costituire deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, G.E.I.E.

13. **Normativa applicabile:** alla presente procedura di gara si applicano il D.Lgs. 50/2016, i decreti attuativi da esso richiamati, le linee guida applicative ANAC e tutte le altre disposizioni cd. di "soft law" emanate in attuazione del nuovo codice degli appalti.

Nel caso di divergenza in materia di gara, fra norme della presente lettera e del Capitolato Speciale d'appalto, le seconde prevarranno sulle prime.

Per tutto quanto non previsto nella presente lettera si fa esplicito rinvio alla normativa vigente in materia di appalti pubblici, contabilità pubblica e di lotta alla delinquenza mafiosa. In ossequio al principio della non immediata applicabilità delle nuove leggi procedurali a procedimenti costituiti da più fasi distinte, le quali restano regolate dalle norme validamente poste all'inizio del procedimento, le disposizioni della presente lettera si applicano anche in caso di successivi mutamenti legislativi, salvo le ipotesi di dichiarata retroattività delle eventuali nuove norme alla data della presente lettera.

IL RESPONSABILE DELLA C.U.C.

Cavriglia-S. Giovanni Valdarno-Figline e Incisa Valdarno

Ing. Lorenzo Cursi

Allegati:

- **Modello 1** (per tutti i concorrenti: in caso di RTI una dichiarazione per ogni concorrente raggruppato) – Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell'offerta;
- **Modello 1-bis** (solo per Consorzi)– Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell'offerta – Consorziata di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, tra imprese artigiane e stabili;
- **Modello 1-ter** (solo per l'impresa concorrente che ricorre all'avvalimento)
- **Modello 1-quater** (solo in caso di avvalimento, per l'impresa ausiliaria)



COMUNE DI CAVRIGLIA

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI CAVRIGLIA - SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE INCISA VALDARNO

C.F. CFAVCP-0001095

Provincia di Arezzo

Viale Principe di Piemonte n.9 - 52022 Cavriglia (AR)

Tel. 055-966971 # Fax. 055-966503 # e.mail comune@comune.cavriglia.ar.it # pec: comune.cavriglia@postacert.toscana.it

- **Modello 2** Offerta economica
- **Modello 3** Dichiarazione segreti commerciali
- **Modello 4** Dichiarazione rating di legalità
- **Capitolato speciale di appalto**
- **DUVRI**

Nota 1 – Cauzione provvisoria: Letto l'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 "L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. **Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.** Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscono almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente." La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Modello 1

Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 – Requisiti di ammissione e dichiarazioni a corredo dell'offerta - Dichiarazione assenza cause di esclusione di cui all'art.80,comma 1, lettere a)-g), e comma 2, 4, 5 lett. a) - m) e Requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria, di capacità tecniche e professionali di cui all'art. 83 del Codice.

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024**

(DA INSERIRE IN A- Documentazione Amministrativa)

In caso di RTI, CONSORZI ORDINARI, GEIE, non ancora costituiti, la presente dichiarazione deve essere resa da OGNI SINGOLO OPERATORE ECONOMICO RAGGRUPPATO

1. INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA

| | |
|--|--|
| Stazione appaltante: | <i>Centrale Unica di Committenza fra i Comuni di Cavriglia - San Giovanni Valdarno - Figline e Incisa Valdarno</i> |
| Amministrazione aggiudicatrice: | <i>Comune di Figline e Incisa Valdarno (FI)</i> |
| Oggetto dell'appalto: | <i>SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO 1.9.2019 – 31.8.2024</i> |
| Procedura: | <i>Aperta ex art. 60 del D. Lgs. 50/2016</i> |
| Criterio di aggiudicazione: | <i>Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016</i> |
| Codice identificativo gara (CIG): | <i>CIG 78584115E7</i> |

2. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

| | |
|--|------------------------------------|
| Il sottoscritto: | |
| codice fiscale: | |
| nato a: | il:/../.... |
| residente |(Città, via/Piazza, n.civico) |
| domiciliato per la carica presso la sede societaria, nella sua qualità di: ¹ | |
| e legale rappresentante dell'Impresa: | |
| con sede legale in: | |
| Via/Piazza: | C.A.P. |
| Telefono:.....; Fax:.....; PEC:..... | |
| codice fiscale: | Partita I.V.A.: |
| I.N.P.S. ² | |
| Sede di:..... | |
| Indirizzo:..... | |
| Codice Società:..... | |
| Matricola/e:..... | |
| I.N.A.I.L. ³ | |

1
altro.
2
elenco.

Amministratore munito dei poteri di rappresentanza, procuratore, institore,
Nel caso in cui le posizioni INPS siano più di una, occorre allegare il relativo

Sede di:.....
 Indirizzo:.....
 Codice Società:.....
 Matricola/e:.....

CCNL applicato:

Dimensione Aziendale⁴:

Agenzia delle Entrate competente:

Ufficio presso il quale verificare l'ottemperanza alla legge n. 68/1999 (c.d. "diritto al lavoro dei disabili").....

ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

**ai fini della partecipazione alla presente gara
 DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

1. che l'impresa che rappresenta partecipa al presente appalto:

| <input type="checkbox"/> | quale impresa singola | | | | | | |
|---|--|---|--|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | in R.T.I. o Consorzi non costituiti con ⁵ in qualità di ⁶ con l'impegno a formalizzare con atto notarile, in caso di aggiudicazione, il suddetto Raggruppamento Temporaneo di imprese o Consorzio, conferendo mandato speciale con rappresentanza alla stessa Impresa Capogruppo/Mandataria. A tal fine attesta la quota di rispettiva attività e la relativa incidenza percentuale nella seguente misura: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Impresa Capogruppo/Mandataria e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale</th> <th style="width: 50%;">Impresa/e Mandante/i e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.....- ...%</td> <td>.....- ...%</td> </tr> <tr> <td>.....- ...%</td> <td>.....- ...%</td> </tr> </tbody> </table> | Impresa Capogruppo/Mandataria e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale | Impresa/e Mandante/i e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale |- ...% |- ...% |- ...% |- ...% |
| Impresa Capogruppo/Mandataria e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale | Impresa/e Mandante/i e servizio di competenza - relativa incidenza percentuale | | | | | | |
|- ...% |- ...% | | | | | | |
|- ...% |- ...% | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | in R.T.I. o Consorzi costituiti con ⁷ in forza di atto notarile del Notaio dott., atto del .././...., rep.; Consorziato esecutore:..... | | | | | | |

3 elenco.

Nel caso in cui le posizioni INAIL siano più di una, occorre allegare il relativo

4 Indicare il numero dei dipendenti. Se oltre 100 dipendenti, è sufficiente indicare "oltre 100".

5 Indicare la denominazione delle altre Imprese facenti parte del raggruppamento.

6 Indicare se impresa rappresentata assume il ruolo di Capogruppo/Mandataria o Mandante.

7 Indicare la denominazione delle altre Imprese facenti parte del raggruppamento.

2. che, qualora consentito dalle regole di gara, intende affidare in subappalto, nella misura non superiore al 30%⁸ le seguenti attività.....
3. che i riferimenti dell'atto notarile relativo alla procura generale o speciale del procuratore che sottoscrive dichiarazioni e/o attestazioni di offerta sono i seguenti: Notaio dott., atto del .././...., rep.⁹;
4. che, titolari di cariche e qualifiche, sono:
- (eventuale) il/i procuratore/i che sottoscrive/ono la presente dichiarazione e/o l'offerta e/o ulteriore documentazione d'offerta;
 - il titolare e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di impresa individuale);
 - i soci e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in nome collettivo);
 - i soci accomandatari e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in accomandita semplice);
 - i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio)¹⁰

Sig.:.....

nato a: il:/.../...

Codice Fiscale:

Residente:

Carica:

5. che, titolari di cariche e qualifiche cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente appalto, sono:¹¹

| | | | |
|-----------------|-------|-----|---------------|
| Sig.:..... | | | |
| nato a: | | il: |/.../... |
| Codice Fiscale: | | | |
| Residente: | | | |
| Carica: | | | |

ovvero

- Non ci sono cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente appalto

3. DICHIARAZIONI RELATIVE AI CRITERI DI SELEZIONE: REQUISITI DI ORDINE GENERALE

6. che non sussiste alcuno dei motivi di esclusione dalla procedura di gara elencati dall'articolo 80 del D.LGS. n° 50/2016. In particolare:
- A. che a proprio carico, **nonché a carico dei soggetti elencati ai punti 4) e 5)**¹² della presente dichiarazione, non è stata emessa condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

⁸ Si rammenta che il subappalto è ammesso nei limiti del 30%.

⁹ Eventuale: da compilare solo se l'offerta viene presentata da un Procuratore dell'Impresa

¹⁰ Ripetere le righe per tutti i soggetti interessati

¹¹ Ripetere le righe per tutti i soggetti interessati

¹² **NOTA BENE: Qualora il sottoscrittore della presente dichiarazione non intenda attestare stati, fatti e condizioni dei soggetti di cui ai punti 4) e 5), gli stessi, diretti interessati, dovranno compilare e sottoscrivere l'apposito modello in calce al presente documento.**

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione¹³.
- B. Che non sussistono 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](#)¹⁴.
 - C. Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti¹⁵.
 - D. Che l'operatore economico rappresentato, anche riferito a un suo subappaltatore nei casi di cui all'[articolo 105, comma 6](#), e il sottoscritto:

¹³ L'esclusione è disposta se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

¹⁴ Resta fermo 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.

¹⁵ Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015. Il presente comma non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.

- a) non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;
- b) non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, e non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016;
- c) non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità; c-bis) non ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio e non ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, e non ha omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione; c-ter) non ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili:
- DICHIARARE TUTTI I PROVVEDIMENTI ASTRATTAMENTE IDONEI A ESSERE VALUTATI DALLA STAZIONE APPALTANTE** ai fini della valutazione dell'affidabilità' professionale dell'impresa, ivi compresi eventuali provvedimenti di condanna non definitivi o di rinvio a giudizio per fatti di grave rilevanza penale :
-
-
- d) di non versare in una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, non diversamente risolvibile;
- e) di non versare in una situazione di distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.Lgs. 50/2016 che non può essere risolta con misure meno intrusive;
- f) di non essere soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- g) di non essere 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;
- h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55¹⁶.
- i) di avere ottemperato agli obblighi di cui alla legge n° 68/99 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili, ovvero di non esservi assoggettato in quanto:
- la società occupa meno di 15 dipendenti.
- oppure*
- la società occupa un numero di dipendenti da 15 a 35 e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.
- l) di non essere incorso nell'omessa denuncia all'Autorità Giudiziaria, pur essendo stato vittima, dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-

legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689¹⁷.

m) di non essere 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.

ovvero

di trovarsi in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con i soggetti partecipanti alla medesima procedura di gara e, comunque di aver formulato l'offerta autonomamente. In tal caso, produce apposita documentazione a comprova in apposita e separata busta;

ovvero

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, e, comunque, di aver formulato l'offerta autonomamente.

7. di aver preso piena conoscenza del Bando di gara, del Disciplinare di gara e degli altri documenti ad essi allegati, ovvero richiamati e citati, del Capitolato Specieai ove sono stabiliti i requisiti minimi che deve rispettare il servizio offerto, nonché di aver preso piena conoscenza e di accettare gli eventuali chiarimenti resi dalla Stazione Appaltante;
8. di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione del contratto;
9. di aver considerato e valutato tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni oggetto dell'affidamento che possono influire sulla determinazione dell'offerta, di aver considerato e valutato tutte le condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto, ivi inclusi gli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni oggetto dell'appalto, e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta;
10. di essere a conoscenza che la Stazione Appaltante si riserva il diritto di procedere d'ufficio a verifiche, anche a campione, in ordine alla veridicità delle dichiarazioni rilasciate da questa Impresa in sede di offerta e, comunque, nel corso della procedura di gara, ai sensi e per gli effetti della normativa vigente;
11. di essere consapevole che la Stazione Appaltante si riserva il diritto di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, dichiarando, altresì, di non avanzare alcuna pretesa nei confronti della Stazione Appaltante ove ricorra una di tali circostanze;
12. che, nel caso di aggiudicazione, si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto, nonché a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale;
13. che provvederà a comunicare tempestivamente e senza indugio alcuno qualsiasi variazione alla situazione sopra rappresentata, ai sensi del D.P.R. 603/1973 art. 48 bis.

17 La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

14. che, con riferimento alla presente gara, l'Impresa non ha presentato offerta in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero singolarmente e quale componente di un raggruppamento di imprese o consorzio;
15. che, in caso di aggiudicazione, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'articolo 3 della legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., ed indicherà un numero di conto corrente unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto di che trattasi, consapevole che il mancato rispetto del suddetto obbligo comporterà la risoluzione, per inadempimento, del contratto;
16. che l'Impresa ai fini della presente procedura, elegge domicilio in
Via C.A.P.,
tel., fax e indirizzo di posta elettronica certificata e prende atto che, per la ricezione di ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata, la Stazione Appaltante utilizzerà anche solo il fax o la posta elettronica certificata;
17. (in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'Impresa si uniformerà alla disciplina di cui all'art. 17, comma 2 del D.P.R. n. 633/72, e comunicherà, in caso di aggiudicazione del relativo contratto, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge se previsto dalla normativa fiscale applicabile all'oggetto di gara;
18. di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito e ai fini del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
19. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata e la Stazione Appaltante avrà la facoltà di escutere la cauzione provvisoria prestata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;
20. l'Appaltatore dichiara, inoltre, con riferimento alle disposizioni anticorruzione stabilite dall'art. 1, comma 46 della L. n. 190/2012, di essere in regola con le disposizioni di cui all'art. 53 comma 16ter del D. Lgs. n. 165/2001, secondo cui *"i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri"*.

4. DICHIARAZIONI RELATIVE AI CRITERI DI SELEZIONE: REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

21. Dichiaro inoltre il possesso dei seguenti requisiti di **idoneità tecnico – professionale e capacità economico – finanziaria**.

a) Iscrizione al registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura [C.C.I.A.A.], per un'attività imprenditoriale ricomprendente il servizio oggetto dell'appalto ovvero, se cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, iscrizione presso uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del Codice per gli appalti pubblici di servizi [Art. 83 del Codice]: INDICARE ESTREMI DELL'ISCRIZIONE

b) Possesso di adeguata capacità economico-finanziaria mediante presentazione di almeno due dichiarazioni bancarie CHE SI ALLEGANO

oppure

b) Possesso di adeguata capacità economico-finanziaria mediante presentazione di una dichiarazione bancaria CHE SI ALLEGA e (INDICARE una delle altre referenze indicate nell'Allegato XVII, es. copertura assicurativa, estratti di bilancio, dichiarazione fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto)

c) Esecuzione (conclusa o in corso), negli ultimi tre anni (2016-2017-2018), con buon esito e senza incorrere in contenzioso o risoluzione anticipata, di uno o più contratti per la gestione di servizi di ristorazione/refezione scolastica, di importo annuale non inferiore a € 1.200.000,00 (IVA esclusa), per ciascuna delle annualità suddette, come di seguito indicato:

| COMMITTENTE | DESCRIZIONE DEL SERVIZIO | PERIODO DAL/AL | IMPORTO IVA ESCLUSA | IN CASO DI RTI: % DI SERVIZIO SVOLTA * |
|-------------|--------------------------|----------------|---------------------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

* la mandataria/capogruppo deve avere svolto, per ciascuna annualità, una percentuale dei servizi non inferiore al 70%, e ciascun mandante una percentuale non inferiore al 15% .

firma

.....

Allegata copia del documento di identità del sottoscrittore

DICHIARAZIONE NECESSARIA PER L'AMMISSIONE ALLA GARA
(DA INSERIRE NELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA)

qualora il sottoscrittore del Modello 1 non intenda attestare stati, fatti e condizioni dei soggetti sotto indicati, la presente dichiarazione deve essere resa personalmente da ciascuno dei:

- titolare e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di impresa individuale);
- soci e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in nome collettivo);
- soci accomandatari e il direttore tecnico, ove presente (se si tratta di società in accomandita semplice);
- membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio)¹⁸

| | |
|--|-----------------------|
| Il sottoscritto: | |
| codice fiscale: | |
| nato a: | il: .././.... |
| domiciliato per la carica presso la sede societaria, nella sua qualità di: ¹⁹ | |
| e legale rappresentante dell'Impresa: | |
| con sede legale in: | |
| Via/Piazza: | C.A.P. |
| Telefono:.....; Fax:.....; PEC:..... | |
| codice fiscale: | Partita I.V.A.: |

ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata,

ai fini della partecipazione alla presente gara

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

A. che a proprio carico, non è stata emessa condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle

18
dichiarazione

19
procuratore, instigatore, altro.

Duplicare tale facsimile per ciascun soggetto tenuto alla

Amministratore munito dei poteri di rappresentanza,

associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione²⁰.

firma

.....

Allegata copia del documento di identità del sottoscrittore

20 L'esclusione va disposta se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Informativa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679

Gentile concorrente,

desideriamo informarLa che i dati personali da Lei forniti, formeranno oggetto di trattamento da parte di questo Ente nel rispetto della normativa vigente e degli obblighi di riservatezza a cui è tenuto.

1. *Il Titolare del trattamento* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno, è la persona del Sindaco pro tempore Giulia Mugnai - e-mail sindaco@comunefiv.it, tel. 055/91251.

2. *Il responsabile del trattamento dei dati* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è la Dirigente di Area Dott.ssa Ilaria Occhini – e-mail i.occhini@comunefiv.it, tel. 055/9125241.

3. *Il responsabile della protezione dei dati* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è il Dott. Stefano Paoli – e-mail stefano.paoli@centrostudentilocali.it, tel. 0571/469222 .

4. *Finalità del trattamento*: i dati personali da Lei forniti sono necessari per gli adempimenti previsti dalla legge/regolamento ai fini di svolgere i **servizi in oggetto**.

5. *Categorie particolari di dati*: il servizio/attività/ documenti da Lei richiesti potrebbero richiedere il trattamento di dati qualificabili come “categorie particolari di dati personali” (ovvero quei dati che rivelano “l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale...dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona”). Il trattamento sarà effettuato solo se trova il proprio fondamento in una norma di legge o regolamento o su suo espresso consenso.

6. *Categorie di destinatari*: i dati possono essere diffusi o comunicati a soggetti pubblici o privati nei casi previsti dalla legge o regolamento.

7. *Modalità di trattamento e conservazione*: il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 in materia di misure di sicurezza e ad opera di soggetti appositamente incaricati. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo strettamente necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e/o all'adempimento di obblighi di legge (es. conservazione documentale).

8. *Trasferimento dei dati personali*: la gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server ubicati in Italia del Titolare e/o di società terze, nominate quali Amministratori di Sistema e/o Responsabile esterno del Trattamento. I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

9. *Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione*: il Comune non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

10. *Diritti dell'interessato*: in ogni momento, Lei potrà esercitare il diritto di accesso ai dati personali, ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che la riguardano, opporsi al trattamento, ottenere la portabilità dei dati, revocare eventuale consenso ove previsto, proporre reclamo all'autorità di

controllo (Garante Privacy).

Laddove la S.V. non intenda conferire i dati personali richiesti e necessari, il Comune non potrà erogare il servizio o prestare l'attività richiesta.

L'indirizzo per l'esercizio dei suoi diritti è: privacy@comunefiv.it

F.to Il Titolare del trattamento

La Sindaca Giulia Mugnai

firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs.

Il /La Sottoscritto/a _____ in qualità di

_____ dichiara di aver ricevuto l'informativa che precede.

Alla luce dell'informativa ricevuta **esprime** **non esprime** il consenso al trattamento dei propri dati personali.

Figline e Incisa Valdarno, _____

Firma

| | |
|----------------------|---|
| Modello 1-bis | DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI: CONSORZI (da compilare da parte di ogni consorziata del consorzio che eseguirà parte del contratto) |
|----------------------|---|

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL d.P.R. 445/2000

Il/La sottoscritto/a nato a il
C.F. residente a
indirizzo n. civico cap.
consapevole della decadenza dai benefici e delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, così come stabilito dagli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28/12/2000 n. 445, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti a seguito del provvedimento emanato,

DICHIARA

- di essere il legale rappresentante, con la qualifica di
(indicare la qualifica del legale rappresentante all'interno dell'impresa) della ditta.....
....(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) oggetto sociale
con sede legale in indirizzon. cap
domicilio eletto per le comunicazioni: località
..... via n. cap
Camera di Commercio di iscritta con il numero Repertorio Economico Amministrativo il C.F.
P. I.V.A. n. tel. e-mail

o i seguenti riferimenti **INPS**, **INAIL** competenti in ordine alle posizioni contributivo-previdenziali-assistenziali dell'impresa:

INPS

| | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------------|
| Ufficio/Sede | indirizzi | Cap | Città |
| Fax | Tel. | Matricola Aziendale | |

INAIL

| | | | |
|---------------------|------------------|--|--------------|
| Ufficio/Sede | indirizzi | Cap | Città |
| Fax | Tel. | (Posizione assicurativa territoriale) | |

| | | | |
|--|--|---------------|--|
| | | P.A.T. | |
| | | | |

ovvero in ragione della natura giuridica del soggetto concorrente, di essere iscritto al seguente ente previdenziale/istituto assicurativo

ALTRO ENTE PREVIDENZIALE.....(indicare denominazione)

| | | | |
|---------------------|------------------|--|--------------|
| Ufficio/Sede | indirizzi | Cap | Città |
| | | | |
| Fax | Tel. | P.A.T./Codice/Matricola Aziendale | |
| | | | |

Ovvero di non essere iscritto a nessun Ente per le seguenti motivazioni:

DICHIARA INOLTRE

Di essere consorziata del consorzio.....

- che le persone fisiche con potere di rappresentanza (¹) e i direttori tecnici, attualmente in carica, sono:

| Cognome e nome | nato a | in data | carica ricoperta | |
|----------------|--------|---------|--------------------------|--------------------------|
| | | | Rappres. legale | Direttore tecnico |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

DICHIARA CHE

DICHIARA CHE nei suoi confronti e nei confronti dell'operatore economico che rappresenta:

- 1. NON sussistono condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di

eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

- 2. NON sussistono (nei suoi confronti e nei confronti dei soggetti elencati al comma 3 dell'art. 80 del Codice) cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;

OPPURE (eventuale)

- SUSSISTONO le cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto ma dichiara che vi è stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata (*allegare atti che dimostrano la totale dissociazione*) oppure: il reato è stato depenalizzato ovvero è intervenuta la riabilitazione ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero è intervenuta la revoca della condanna medesima (*allegare provvedimento di depenalizzazione/riabilitazione/estinzione/revoca*).
- 4. di NON AVER COMMESSO violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti

OPPURE (eventuale)

- di aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti ma di aver ottemperato agli obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, ed il pagamento o l'impegno sono stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande, *come da documentazione probatoria che si allega.*
 - 5. NON SUSSISTE alcuna delle seguenti situazioni :
 - a) gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;
 - b) stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;
 - c) non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità; c-bis) non ha tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio e non ha fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, e non ha omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione; c-ter) non ha dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili: **DICHIARARE TUTTI I PROVVEDIMENTI ASTRATTAMENTE IDONEI A ESSERE VALUTATI DALLA STAZIONE APPALTANTE** ai fini della valutazione dell'affidabilità' professionale dell'impresa, ivi compresi eventuali provvedimenti di condanna non definitivi:
-

-
- d) situazione di conflitto di interesse con personale della stazione appaltante ai sensi dell'articolo 42, comma 2;
 - e) distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67;
 - f) sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
 - g) iscrizione 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;
 - h) violazione del divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
 - i) violazione degli obblighi di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
 - l) pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
 - m) rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, 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.

(EVENTUALE)

- DI TROVARSI in una delle situazioni di cui al precedente punto 1, e di aver riportato con sentenza definitiva una pena detentiva non superiore a 18 mesi/di aver avuto il riconoscimento dell'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato,
- DI TROVARSI in una delle situazioni di cui al precedente punto 5, e di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.
- che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto sono cessati dalla carica i signori ⁽⁴⁾:

| Cognome e nome | nato a | in data | carica ricoperta | fino alla data del |
|----------------|--------|---------|------------------|--------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

- che la ditta è iscritta nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o, per imprese non stabilite in Italia, nel registro professionale o commerciale dello stato estero, per attività inerenti l'oggetto del presente appalto;

.....
Luogo e data

.....

Note

(1) Devono essere indicati: per le imprese individuali il nominativo del titolare; per le società in nome collettivo tutti i soci; per le società in accomandita semplice i soci accomandatari; per gli altri tipi di società e i consorzi gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci. Vanno annoverati tra i soggetti da indicare anche gli institori.

Nb Devono essere dichiarate tutte le condanne subite ad eccezione di quelle relative a reati depenalizzati, ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione, ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero in caso di revoca della condanna medesima. Sarà la stazione appaltante a valutare la gravità delle stesse in relazione alla moralità professionale. Gli elementi di dissociazione debbono essere effettivi.

Informativa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679

Gentile concorrente,

desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti, formeranno oggetto di trattamento da parte di questo Ente nel rispetto della normativa vigente e degli obblighi di riservatezza a cui è tenuto.

1. *Il Titolare del trattamento* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno, è la persona del Sindaco pro tempore Giulia Mugnai - e-mail sindaco@comunefiv.it, tel. 055/91251.

2. *Il responsabile del trattamento dei dati* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è la Dirigente di Area Dott.ssa Ilaria Occhini – e-mail i.occhini@comunefiv.it, tel. 055/9125241.

3. *Il responsabile della protezione dei dati* per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è il Dott. Stefano Paoli – e-mail stefano.paoli@centrostudentilocali.it, tel. 0571/469222 .

4. *Finalità del trattamento*: i dati personali da Lei forniti sono necessari per gli adempimenti previsti dalla legge/regolamento ai fini di svolgere **i servizi in oggetto**.

5. *Categorie particolari di dati*: il servizio/attività/ documenti da Lei richiesti potrebbero richiedere il trattamento di dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" (ovvero quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale...dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona"). Il trattamento sarà effettuato solo se trova il proprio fondamento in una norma di legge o regolamento o su suo espresso consenso.

6. *Categorie di destinatari*: i dati possono essere diffusi o comunicati a soggetti pubblici o privati nei casi previsti dalla legge o regolamento.

7. *Modalità di trattamento e conservazione*: Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 in materia di misure di sicurezza e ad opera di soggetti appositamente incaricati. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo strettamente necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e/o all'adempimento di obblighi di legge (es. conservazione documentale).

8. Trasferimento dei dati personali: la gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server ubicati in Italia del Titolare e/o di società terze, nominate quali Amministratori di Sistema e/o Responsabile esterno del Trattamento. I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

9. Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione: il Comune non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

10. Diritti dell'interessato: in ogni momento, Lei potrà esercitare il diritto di accesso ai dati personali, ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che la riguardano, opporsi al trattamento, ottenere la portabilità dei dati, revocare eventuale consenso ove previsto, proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

Laddove la S.V. non intenda conferire i dati personali richiesti e necessari, il Comune non potrà erogare il servizio o prestare l'attività richiesta.

L'indirizzo per l'esercizio dei suoi diritti è: privacy@comunefiv.it

F.to Il Titolare del trattamento

La Sindaca Giulia Mugnai

firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art. 3 comma 2 del

D.Lgs.

Il /La Sottoscritto/a _____ in qualità di
_____ dichiara di aver ricevuto l'informativa che precede.

Alla luce dell'informativa ricevuta **esprime** **non esprime** il consenso al trattamento dei propri dati personali.

Figline e Incisa Valdarno, _____

Firma

| | |
|----------------------------|---|
| Modello 1 - Ter | AVVALIMENTO DI CUI ALL'ART. 89 del D.Lgs. 50/2016 (da compilare da parte dell'IMPRESA CONCORRENTE CHE RICORRE ALL'AVVALIMENTO) |
|----------------------------|---|

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

**Oggetto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024 CIG 78584115E7**

DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

Il/La sottoscritto/a nato a il
C.F. residente a in qualità di legale rappresentante della
ditta.....(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) con sede
inprov. cap..... indirizzo tel.
.....fax C.F.partita IVA.....

DICHIARA

- di essere il legale rappresentante, con la qualifica
di
(indicare la qualifica del legale rappresentante all'interno dell'impresa) della
ditta.....
....(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) oggetto
sociale
con sede legale in indirizzo n. cap
domicilio eletto per le comunicazioni: località

DICHIARA

- 1) che, per partecipare alla gara in oggetto, intende avvalersi dei requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria indicati nel bando di gara al punto....., posseduti dall'impresa sotto indicata, e precisamente:
(descrivere i requisiti).....
- 2) che l'impresa ausiliaria titolare dei requisiti sopra indicati è la seguente:
..... (indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) con sede
in prov. cap..... indirizzo tel..... fax..... C.F.
..... partita IVA.....

Allega l'originale/copia autentica del contratto di avvalimento.

Luogo.....data.....

In fede.....
(firma del legale rappresentante e timbro della ditta)

Informativa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679

Gentile concorrente,

desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti, formeranno oggetto di trattamento da parte di questo Ente nel rispetto della normativa vigente e degli obblighi di riservatezza a cui è tenuto.

1. Il Titolare del trattamento per il Comune di Figline e Incisa Valdarno, è la persona del Sindaco pro tempore Giulia Mugnai - e-mail sindaco@comunefiv.it, tel. 055/91251.

2. Il responsabile del trattamento dei dati per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è la Dirigente di Area Dott.ssa Ilaria Occhini – e-mail i.occhini@comunefiv.it, tel. 055/9125241.

3. Il responsabile della protezione dei dati per il Comune di Figline e Incisa Valdarno è il Dott. Stefano Paoli – e-mail stefano.paoli@centrostudentilocali.it, tel. 0571/469222 .

4. Finalità del trattamento: i dati personali da Lei forniti sono necessari per gli adempimenti previsti dalla legge/regolamento ai fini di svolgere **i servizi di gestione dei servizi alla prima infanzia comunali**.

5. Categorie particolari di dati: il servizio/attività/ documenti da Lei richiesti potrebbero richiedere il trattamento di dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" (ovvero quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale...dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona"). Il trattamento sarà effettuato solo se trova il proprio fondamento in una norma di legge o regolamento o su suo espresso consenso.

6. Categorie di destinatari: i dati possono essere diffusi o comunicati a soggetti pubblici o privati nei casi previsti dalla legge o regolamento.

7. Modalità di trattamento e conservazione: Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 in materia di misure di sicurezza e ad opera di soggetti appositamente incaricati. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo strettamente necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e/o all'adempimento di obblighi di legge (es. conservazione documentale).

8. Trasferimento dei dati personali: la gestione e la conservazione dei dati personali avverrà su server ubicati in Italia del Titolare e/o di società terze, nominate quali Amministratori di Sistema e/o Responsabile esterno del Trattamento. I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

9. Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione: il Comune non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

10. Diritti dell'interessato: in ogni momento, Lei potrà esercitare il diritto di accesso ai dati personali, ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che la riguardano, opporsi al trattamento, ottenere la portabilità dei dati, revocare eventuale consenso ove previsto, proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

Laddove la S.V. non intenda conferire i dati personali richiesti e necessari, il Comune non potrà erogare il servizio o prestare l'attività richiesta.

L'indirizzo per l'esercizio dei suoi diritti è: privacy@comunefiv.it

F.to Il Titolare del trattamento

La Sindaca Giulia Mugnai

firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art. 3 comma 2 del

D.Lgs.

Il /La Sottoscritto/a _____ in qualità di

_____ dichiara di aver ricevuto l'informativa che precede.

Alla luce dell'informativa ricevuta **esprime** **non esprime** il consenso al trattamento dei propri dati personali.

Figline e Incisa Valdarno, _____

Firma

| | |
|--|--|
| Modello 1- quater | AVVALIMENTO DI CUI ALL'ART. 89 del D.Lgs. 50/2016 (da compilare da parte dell'IMPRESA AUSILIARIA) |
|--|--|

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

Oggetto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024 CIG 78584115E7

DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

Il/La sottoscritto/a nato a il
C.F. residente a via n. cap.....

DICHIARA

- di essere il legale rappresentante, con la qualifica di(indicare la qualifica del legale rapp. all'interno dell'impresa) della ditta..... (indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica) con sede legale in..... prov.cap..... .indirizzo..... tel..... fax..... e-mail.....C.F. partita IVA.....
- DI OBBLIGARSI VERSO IL CONCORRENTE E VERSO LA STAZIONE APPALTANTE A METTERE A DISPOSIZIONE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO IN OGGETTO LE RISORSE NECESSARIE DI CAPACITÀ TECNICA ED ECONOMICO-FINANZIARIA DI CUI È CARENTE IL CONCORRENTE E PRECISAMENTE:
(descrizione)
.....
- di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata.
- che non sussistono nei confronti del soggetto che rappresenta le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Luogo..... data.....

.....
(firma)

| | |
|------------------|--------------------------|
| Modello 2 | OFFERTA ECONOMICA |
|------------------|--------------------------|

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
 TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI
 VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
 1.9.2019 – 31.8.2024
 CIG 78584115E7**

IL SOTTOSCRITTO _____
 NATO A _____ IL _____
 C.F. _____ RESIDENTE
 IN _____ VIA _____

PARTECIPANTE ALLA GARA

- SINGOLARMENTE

OPPURE

- COME MEMBRO DEL RAGGRUPPAMENTO

- GIÀ COSTITUITO

- DA COSTITUIRSI

FORMATO/DA FORMARSI DAI SEGUENTI SOGGETTI:

| |
|--|
| (Nome e cognome/ ragione sociale e P.IVA) |
| |
| |
| |
| |

al fine di concorrere alla gara in oggetto, sulla base di quanto previsto dal bando, dal disciplinare di gara e dal capitolato speciale, presenta la seguente percentuale di ribasso rispetto al prezzo netto di un pasto a base d'asta di Euro 5,02 (IVA esclusa), di cui Euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti al ribasso posto a base d'asta.:

Percentuale di ribasso (in cifre): _____ % esclusi oneri fiscali

Percentuale di ribasso (in lettere): _____ % esclusi oneri fiscali

di cui oneri della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi dell'art. 95 comma 10 D.Lgs. 50/2016 Euro
al netto dell'IVA

TABELLA DI SCOMPOSIZIONE DEL PREZZO OFFERTO

| VOCE DI COSTO | EURO |
|--|------|
| Derrate | |
| Derrate biologiche | |
| Risorse umane impiegate nella produzione | |
| Risorse umane impiegate nel trasporto | |
| Risorse umane impiegate nella somministrazione | |
| Costi relativi alla sicurezza | |
| Servizio di gestione informatica dei pasti | |
| Adempimenti normativi | |
| Materiale vario | |
| Attrezzature | |
| Manutenzioni attrezzature | |
| Spese generali | |
| Utile d'impresa | |
| Altro | |
| PREZZO UNITARIO DI UN PASTO | |

Inoltre DICHIARA:

- Che il prezzo indicato è remunerativo e onnicomprensivo di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consente di assicurare ai lavoratori impiegati nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo vigente;
- di aver giudicato i prezzi offerti nel loro complesso remunerativi;
- di aver preso esatta conoscenza della natura della gara e di ogni circostanza particolare e generale che possa aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- di mantenere valida l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza per la presentazione della medesima;
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro.

Luogo e data della sottoscrizione Firma

Luogo e data della sottoscrizione Firma

Luogo e data della sottoscrizione Firma

NOTA:

In caso di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituito a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e s.m.i., Consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443 e Consorzi stabili ai sensi dell'art. 36 D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti, Gruppi Europei di Interesse Economico (Geie) già costituiti, Raggruppamenti Temporanei di Imprese (RTI) già costituite l'offerta economica può essere sottoscritta anche solo dal legale rappresentante/procuratore del consorzio o dell'impresa mandataria/capogruppo in caso di R.T.I.

In caso di Consorzi ordinari di concorrenti da costituire, Gruppi Europei di Interesse Economico (Geie) da costituire, Raggruppamenti Temporanei di Imprese (RTI) da costituire, l'offerta economica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante di **tutte** le imprese che si consorzieranno o riuniranno e che saranno preposte effettivamente all'esecuzione del servizio.

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024
CIG 78584115E7**

IL SOTTOSCRITTO _____
NATO A _____ IL _____
C.F. _____ RESIDENTE
IN _____ VIA _____

PARTECIPANTE ALLA GARA

- SINGOLARMENTE

OPPURE

- COME MEMBRO DEL RAGGRUPPAMENTO EX ART. 46, LETT. E), DEL DECR. LEGS. N. 50 DEL 2016

- GIÀ COSTITUITO - DA COSTITUIRSI

FORMATO/DA FORMARSI DAI SEGUENTI SOGGETTI:

| <i>(Nome e cognome/ ragione sociale e P.IVA)</i> |
|--|
| |
| |
| |
| |

D I C H I A R A

la sussistenza nell'ambito dell'offerta tecnica di informazioni che costituiscono segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 quali **(indicare n. pagg., sezioni precise, parti e riferimenti specifici della documentazione):**

per le seguenti **motivazioni** (ai sensi dell'art. 53, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016):

A comprova di quanto dichiarato si allega la seguente documentazione:

Si prende atto che, ai sensi dell'art. 53, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016, in presenza di istanze di accesso formulata da un concorrente in vista della difesa in giudizio dei propri interessi, l'Amministrazione consentirà l'accesso anche alle informazioni che costituiscono segreti tecnici o commerciali.

Si prende altresì atto che, agli stessi scopi, l'Amministrazione autorizzerà l'accesso alla documentazione amministrativa.

| | |
|------------------|----------------------------|
| Modello 4 | RATING DI LEGALITA' |
|------------------|----------------------------|

C.U.C. - CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
TRA I COMUNI CAVRIGLIA SAN GIOVANNI VALDARNO E FIGLINE E INCISA VALDARNO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
1.9.2019 – 31.8.2024**

(In caso di RTI, CONSORZI ORDINARI, GEIE, non ancora costituiti, affinché il punteggio tecnico venga attribuito, la presente dichiarazione deve essere resa da OGNI SINGOLO OPERATORE ECONOMICO RAGGRUPPATO)

IL SOTTOSCRITTO _____
 NATO A _____ IL _____
 C.F. _____ RESIDENTE
 IN _____ VIA _____

PARTECIPANTE ALLA GARA

- SINGOLARMENTE
- OPPURE*
- COME MEMBRO DEL RAGGRUPPAMENTO
- GIÀ COSTITUITO - DA COSTITUIRSI

FORMATO/DA FORMARSI DAI SEGUENTI SOGGETTI:

| |
|--|
| <i>(Nome e cognome/ ragione sociale e P.IVA)</i> |
| |
| |
| |
| |

DICHIARA

(contrassegnare l'opzione di interesse)

che l'Impresa possiede il certificato di rating di legalità in corso di validità ai sensi dell'art 5 ter del D.L.1/2012 come modificati dal D.L. 29/2012 convertito con modificazioni dalla Legge 62/2012 rilasciato dalla Autorità garante della Concorrenza e del Mercato _____ in data _____,

N° stellettesse ottenute:

- ★
- ★★
- ★★★

Fa riserva di produrre, su richiesta della Stazione Appaltante, la documentazione a comprova di quanto sopra dichiarato.

OPPURE

in caso di microimprese (fatturato annuo inferiore o uguale a € 2.000.000,00 – art 3 comma 1 lett. aa) del D.Lgs.50/2016) e delle imprese di nuova costituzione (iscrizione al registro delle Imprese inferiore a 2 anni):

DICHIARA

- di essere micro impresa (fatturato annuo inferiore o uguale a € 2.000.000,00 – art 3 comma 1 lett. aa) del D.Lgs.50/2016)
- di essere impresa di nuova costituzione (iscrizione al registro delle Imprese inferiore a 2 anni)

- e che i soggetti rilevanti ai fini del rating, (direttore tecnico, direttore generale, rappresentante legale, amministratori, soci) non sono destinatari di misure di prevenzione e/o cautelari, sentenze/decreti penali di condanna, sentenze di patteggiamento per reati tributari ex D.Lgs.74/2000, per reati ex D.Lgs. n.231/2001, per i reati di cui agli articoli 346, 346 bis, 353, 353 bis, 354, 355 e 356 del codice penale e per il reato di cui all'art.2, commi 1 e 1 bis del D.L. n.463/1983, convertito dalla legge n.638/1983;

- che per i reati di mafia, oltre a non avere subito condanne, non è stata iniziata azione penale ai sensi dell'art.405 C.P.P., né l'impresa è stata destinataria di comunicazioni o informazioni antimafia interdittive in corso di validità;

- che nei confronti dell'impresa, inoltre non è stato disposto il commissariamento in base al D.L. n.90/2014 e s.m.i. ;

- che l'impresa non è stata destinataria di sentenze di condanna né di misure cautelari per gli illeciti amministrativi dipendenti dai reati di cui al citato D.Lgs. n.231/2001;

- che l'impresa inoltre, nel biennio precedente la richiesta di rating, non è stata condannata per illeciti antitrust gravi o per violazioni del codice del consumo, per mancato rispetto delle norme a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, per violazioni degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori;

- che l'impresa non ha inoltre subito accertamenti di un maggior reddito imponibile rispetto a quello dichiarato, né ha ricevuto provvedimenti di revoca di finanziamenti pubblici per i quali non abbia assolto gli obblighi di restituzione e che non è stata destinataria di provvedimenti di accertamento del mancato pagamento di imposte e tasse;

- che l'impresa non è stata destinataria di provvedimenti sanzionatori dell'ANAC di natura pecuniaria e/o interdittiva e che non sussistono annotazioni nel Casellario informatico delle imprese di cui all'art.8 del D.P.R. n.207/2010 che implicino preclusioni alla stipula di contratti con la Pubblica amministrazione o alla partecipazione a procedure di gara o di affidamento di contratti pubblici di lavori, servizi o forniture.

-L'impresa inoltre dichiara di effettuare pagamenti e transazioni finanziarie di ammontare superiore alla soglia di mille euro esclusivamente con strumenti di pagamento tracciabili.

Data _____

Firma



**COMUNE DI FIGLINE E INCISA VALDARNO
(Provincia di Firenze)**

**CAPITOLATO
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
(CIG N. _____)**

Periodo: 1° Settembre 2019 – 31 Agosto 2024

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

| | |
|---------|---|
| Art. 1 | Definizioni |
| Art. 2 | Contratto |
| Art. 3 | Servizio di gestione informatizzata dei pasti |
| Art. 4 | Verifiche periodiche andamento contrattuale |
| Art. 5 | Durata della Concessione |
| Art. 6 | Tipologia dell'utenza |
| Art. 7 | Standard di qualità del servizio |
| Art. 8 | Valore presunto della Concessione |
| Art. 9 | Dimensione presunta dell'utenza |
| Art. 10 | Calendario di erogazione del servizio |
| Art. 11 | Inizio della fornitura del servizio |
| Art. 12 | Interruzione del servizio |
| Art. 13 | Relazione sull'andamento del servizio |
| Art. 14 | Estensione del servizio |
| Art. 15 | Collaborazione con la Commissione mensa e realizzazione di progetti educativi |

TITOLO II – PERSONALE

| | |
|---------|---|
| Art. 16 | Personale |
| Art. 17 | Organico addetti |
| Art. 18 | Reintegro del personale mancante |
| Art. 19 | Responsabilità del Servizio |
| Art. 20 | Norme comportamentali del personale |
| Art. 21 | Formazione e addestramento |
| Art. 22 | Vestiario e dispositivi di protezione individuale |
| Art. 23 | Controllo della salute degli addetti |
| Art. 24 | Rispetto delle normative vigenti |
| Art. 25 | Applicazioni contrattuali |
| Art. 26 | Disposizioni igienico sanitarie |

TITOLO III – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

| | |
|---------|--|
| Art. 27 | Caratteristiche delle derrate alimentari |
| Art. 28 | Etichettatura delle derrate alimentari |
| Art. 29 | Garanzie di qualità |

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

| | |
|---------|-----------------------------|
| Art. 30 | Igiene della produzione |
| Art. 31 | Conservazione delle derrate |
| Art. 32 | Riciclo |

TITOLO V – MANIPOLAZIONE E COTTURA

| | |
|---|---|
| Art. 33 | Manipolazione e cottura |
| Art. 34 | Preparazione piatti freddi |
| Art. 35 | Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione |
| Art. 36 | Linea Refrigerata |
| Art. 37 | Pentolame per la cottura |
| Art. 38 | Condimenti |
| TITOLO VI – MENU' PER TUTTE LE UTENZE | |
| Art. 39 | Menu' |
| Art. 40 | Struttura dei menu' |
| Art. 41 | Variazione dei menu' |
| TITOLO VII – DIETE SPECIALI | |
| Art. 42 | Diete speciali |
| Art. 43 | Dieta leggera (dieta in bianco) |
| Art. 44 | Introduzione di nuove portate, menù sperimentali, “pranzi al sacco” |
| Art. 45 | Utilizzo di prodotti biologici |
| TITOLO VIII – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI | |
| Art. 46 | Contenitori |
| Art. 47 | Mezzi di trasporto |
| Art. 48 | Orari di trasporto e consegna dei pasti |
| TITOLO IX – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI | |
| Art. 49 | Somministrazione portate |
| Art. 50 | Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione |
| Art. 51 | Tabella pesi a cotto |
| Art. 52 | Informazioni ai commensali |
| Art. 53 | Disposizioni igienico-sanitarie |
| TITOLO X – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO | |
| Art. 54 | Piano delle pulizie |
| Art. 55 | Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione e disinfezione |
| Art. 56 | Piano di lotta agli infestanti |
| Art. 57 | Divieti |
| Art. 58 | Personale addetto al lavaggio e pulizia |
| Art. 59 | Pulizie esterne |
| Art. 60 | Rifiuti e imballaggi |
| Art. 61 | Servizi igienici e spogliatoi |
| TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011 | |
| Art. 62 | Specifiche tecniche |
| Art. 63 | Condizione di esecuzione (clausole contrattuali) |
| TITOLO XII – MANUTENZIONE IMMOBILI | |
| Art. 64 | Manutenzione ordinaria |

| | |
|---------|----------------------------|
| Art. 65 | Manutenzione straordinaria |
| Art. 66 | Interventi urgenti |

TITOLO XIII – NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

| | |
|---------|---|
| Art. 67 | Disposizioni in materia di sicurezza |
| Art. 68 | Referenti alla sicurezza |
| Art. 69 | Sopralluogo per la comunicazione dei rischi |
| Art. 70 | Divieti |
| Art. 71 | Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti |
| Art. 72 | Norme di sicurezza per l'uso dei detergenti e dei sanificanti |

TITOLO XIV – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE DEL SERVIZIO

| | |
|---------|--------------------------------------|
| Art. 73 | Diritto di controllo |
| Art. 74 | Organismi preposti al controllo |
| Art. 75 | Tipologia dei controlli |
| Art. 76 | Blocco dei prodotti alimentari |
| Art. 77 | Metodologia del controllo di qualità |

TITOLO XV – PENALITÀ

| | |
|---------|--|
| Art. 78 | Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti |
|---------|--|

TITOLO XVI - SCHEMA CONTRATTUALE

| | |
|---------|--|
| Art. 79 | Valore del contratto e cauzione definitiva |
| Art. 80 | Rinuncia all'aggiudicazione |
| Art. 81 | Assicurazioni |
| Art. 82 | Spese, imposte e tasse |
| Art. 83 | Pagamento |
| Art. 84 | Revisioni dei prezzi |
| Art. 85 | Potestà sulle tariffe |
| Art. 86 | Recesso |
| Art. 87 | Risoluzione |
| Art. 88 | Risoluzione per inadempimento |
| Art. 89 | Forma del contratto |
| Art. 90 | Trattamento dati personali |
| Art. 91 | Foro competente |
| Art. 92 | Norme di rinvio |
| Art. 93 | Allegati al capitolato |

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - DEFINIZIONI

1. Per "Concessionario" si intende l'Impresa alla quale viene affidata la concessione del servizio di ristorazione scolastica comunale.
2. Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Figline e Incisa Valdarno che concede all'Impresa il servizio di ristorazione.

ART. 2 - OGGETTO DEL CONTRATTO

1. La Concessione ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione destinato alle utenze più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto disciplinato dal presente Capitolato.
2. Il presente Capitolato recepisce i principi di sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall'art. 34, nonché dal D.M. 25/07/2011, avente ad oggetto l'*"Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni"*.
3. L'A.C. in particolare obbliga il Concessionario all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta e tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
 - requisiti degli imballaggi;
 - gestione dei rifiuti,
 - informazione agli utenti.
4. La concessione comprende:
 - a) la preparazione, il confezionamento e lo sporzionamento dei pasti presso i centri di cottura dell'A.C. siti in via Piave, via Cavicchi e piazza Petrarca;
 - b) la preparazione dei pasti per i Nidi d'Infanzia, che dovrà essere svolta esclusivamente nei locali appositamente predisposti del Nido d'Infanzia "Chicchirullò" di piazza Malgrat e Mar e del Nido d'Infanzia "il Trenino" di via Don Mazzolari, nonché il trasporto dei pasti per il Nido d'Infanzia "la Girandola";
 - c) il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multi-razione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa concessionaria mediante l'utilizzo di carrelli termici;
 - d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia), il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia e il riordino delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;
 - e) lo sbarazzo e la pulizia dei 5 centri di cottura suddetti, compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi e utensili necessari per il servizio;
 - f) l'allestimento dei tavoli dei refettori;
 - g) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
 - h) la fornitura di diete personalizzate;
 - i) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - j) la fornitura dell'eventuale servizio di ristorazione per i Centri Estivi Comunali, per i dipendenti comunali e per gli utenti del servizio sociale, nei luoghi e locali indicati dall'Amministrazione Comunale;
 - k) la fornitura quotidiana di tovaglie, tovaglioli e tutto il materiale necessario al servizio;

- l) l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di piatti, bicchieri e posate presso i nidi e le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le stoviglie rimarranno di proprietà dell'A.C.;
- m) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar, nonché la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- o) l'integrazione e/o la sostituzione e la fornitura delle attrezzature necessarie presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le attrezzature rimarranno di proprietà comunale;
- p) l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature presso i centri refezionali;
- q) la gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio;
- r) l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature ed attrezzature per il servizio;
- s) la gestione della disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di ristorazione;
- t) la progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Figline e Incisa Valdarno, comprensivo tra l'altro, della formazione del personale comunale, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- u) la fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- v) la gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, incasso dei pagamenti, recupero delle morosità e riscossione coattiva come indicato nel successivo art. 3;
- w) la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura e dei centri refezionali;
- x) la manutenzione ordinaria e la custodia degli immobili, dei centri di cottura e dei centri refezionali concessi, che normalmente gravano sul conduttore nei rapporti locativi.

5. Il Concessionario, a proprie cura e spese, dovrà provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria dei centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar.

6. Le attrezzature smantellate dovranno essere smaltite a cura e spese del Concessionario e, ove riutilizzabili, saranno ritirate dallo stesso.

7. L'integrazione e la sostituzione delle attrezzature presso i centri di cottura e i centri refezionali, è a cura e spese del Concessionario e deve tenere conto delle indicazioni di legge, sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza, assicurando comunque la qualità dell'attrezzatura e congrui tempi di installazione, tali da non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio.

8. Il Concessionario è tenuto altresì ad ottemperare ad eventuali prescrizioni fatte dagli Organi Ufficiali di Vigilanza.

9. Sarà cura del Concessionario mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo dell'A.C.. Quest'ultima si riserva inoltre il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso al Concessionario.

10. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar e nei centri refezionali resteranno di proprietà dell'A.C., senza che il Concessionario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

ART. 3 - SERVIZIO DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEI PASTI

1. Il Concessionario deve provvedere direttamente:

- a) alla gestione delle iscrizioni degli utenti che pagano le tariffe differenziate (interi, ridotti ed esenti);
 - b) alla rilevazione delle presenze e alla raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri trasmessi dai singoli terminali di consumo, assicurando il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole, dovendo avvalersi il Concessionario stesso esclusivamente del proprio personale.
 - c) agli incassi delle tariffe approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti senza alcun onere a carico dell'A.C.. Il Concessionario dovrà attivare modalità di pagamento tali da facilitare al massimo agli utenti le operazioni di versamento delle somme dovute, dando pronta risposta alle nuove richieste in merito dell'A.C.;
 - d) al recupero dei pasti non pagati, al sollecito di pagamento e alla riscossione coattiva del debito, tenendo comunque conto che l'erogazione del servizio potrà essere sospesa solo previa autorizzazione da parte dell'A.C. Queste azioni di recupero sono a totale carico e rischio del Concessionario, lasciando indenne l'A.C. da qualsiasi rimborso dei pasti non pagati al Concessionario.
 - e) Fornire assistenza agli organi dell'A.C. nell'applicazione e nell'aggiornamento dei regolamenti e delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento del bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione. Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:
 - la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per tipologia di utenti e/o plesso scolastico/classe/sezione;
 - la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
 - l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
 - l'acquisizione di apposite statistiche e report relativi alle seguenti fasi della gestione del servizio:
 - f) lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo di pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti.
2. Gli incassi derivanti dalla vendita dei pasti ed i pasti erogati dovranno essere rendicontati dal Concessionario al Comune con specifica relazione analitica sui dati relativi agli incassi delle tariffe e ai pasti erogati suddivisi per categorie di utenti e terminali di consumo; tali dati dovranno essere prodotti entro il quindicesimo giorno successivo alla chiusura della contabilità mensile. I dati dovranno essere trasmessi all'A.C. su foglio elettronico e documento cartaceo.
 3. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti deve prevedere l'istituzione di un dispositivo virtuale dotato di un codice utente personale con cui poter ricaricare il credito presso i vari punti di ricarica individuati e dislocati in modo tale da poter essere facilmente raggiungibili dagli utenti (ad esempio istituti bancari, esercizi commerciali della piccola e grande distribuzione, pubblici esercizi, ecc.) e/o nelle vicinanze dei plessi scolastici. Le operazioni di ricarica devono essere esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. I terminali adibiti alla ricarica non dovranno essere in grado di rendere visibili informazioni che violino la privacy dell'utente (ad esempio informazioni anagrafiche, alimentari, tariffarie, ecc.). La procedura deve consentire la possibilità di rimborso del credito residuo. Compete al Concessionario l'onere di garantire all'utente il mantenimento del credito residuo alla scadenza della Concessione, da poter utilizzare nel contratto successivo. Gli utenti devono essere informati della procedura nei termini adeguati per poterla espletare prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.
 4. Il Concessionario deve considerare assente l'alunno che entro le ore 10,00 sia autorizzato a lasciare la scuola senza consumare il pasto.
 5. Il Concessionario si atterrà al progetto relativo al servizio di gestione presentato in occasione dell'offerta di gara.

6. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti non deve comportare oneri aggiuntivi per l'A.C. e pertanto un eventuale acquisto, installazione e spese di gestione delle stesse dovranno essere a totale carico del Concessionario.

7. Il servizio di gestione informatizzata dei pasti dovrà essere funzionante e utilizzato con l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 e l'utenza dovrà essere adeguatamente e preventivamente informata. Il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della concessione, di un servizio di front-office da effettuarsi in un locale stabile del centro Cottura adeguatamente attrezzato ed allestito a spese del Concessionario e prevedere che il servizio saltuariamente sia spostato nei locali messi a disposizione dal Comune per la sede di Incisa. Il servizio di front-office, gestito da personale del Concessionario competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica, e dovrà essere raggiungibile da parte degli utenti negli orari di apertura, anche tramite telefono e posta elettronica. Tutti i testi delle comunicazioni del Concessionario (cartacei, SMS, email, ecc.) diretti all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'A.C.

ART. 4 – VERIFICHE PERIODICHE ANDAMENTO CONTRATTUALE

1. Bimestralmente sarà verificata con il Responsabile dell'impresa concessionaria e con l'Ufficio comunale competente la corretta esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato e eventuali migliorie presentate in sede di gara.

ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione avrà durata dal 1° settembre 2019 al 31 agosto 2024 (pari a cinque anni scolastici consecutivi: 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024).

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni dei Nidi d'Infanzia comunali, delle Scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, da personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti e personale A.T.A.) e dalle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C.

2. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al servizio di ristorazione per ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso al Concessionario, che sarà comunque tenuto ad erogare il servizio alle condizioni previste dal presente capitolato.

ART. 7 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante.

ART. 8 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE.

1. Il valore complessivo presunto della concessione è determinato in Euro 5.948.700,00 (IVA esclusa), di cui Euro 23.700,00 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti a ribasso posto a base d'asta. Tale valore si riferisce alla durata della concessione (5 anni), al numero dei pasti annui stimati (237.000) e al prezzo unitario di un pasto a base d'asta pari ad Euro 5,02 (IVA esclusa), di cui Euro 0,02 per oneri relativi alla sicurezza e rischi interferenziali non soggetti al ribasso posto a base d'asta.

2. I predetti prezzi dovranno essere comprensivi di tutte le voci di costo sostenute dal Concessionario, compreso quanto indicato nell'art. 2 e nell'art. 3.

3. Tale valore è finanziato come segue:

- a) Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dall'A.C.;
- b) Corrispettivo annuo a carico dell'A.C. per i pasti relativi agli utenti con tariffe ridotte o esenti e del personale docente e non docente autorizzato. Per ogni singolo pasto erogato a tali utenti, la cui tariffa sia debitamente riscossa dal Concessionario (fatti i salvi i casi di esenzione totale), l'importo dovuto dall'A.C. è dato dalla differenza tra il prezzo offerto dal Concessionario in sede di gara e la tariffa ridotta approvata o l'esenzione concessa dall'A.C..

4. Con i finanziamenti sopra indicati si intendono interamente compensati al Concessionario tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto della concessione.

ART. 9 - DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

1. L'ubicazione e la dimensione-tipo dell'utenza, secondo i dati dell'anno scolastico 2018/2019, sono quelli indicati nella tabella sotto riportata:

| Scuole | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Totale Pasti settimanali |
|--|--------|---------|-----------|---------|---------|--------------------------|
| Nido d'Infanzia Il Trenino Via D.Mazzolari | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 275 |
| Nido d'Infanzia La Girandola Piazza Antonietta | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 225 |
| Nido d'Infanzia Chicchirullò Piazza Malgrat de Mar | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 200 |
| Infanzia A. Cavicchi Via M. Cavicchi | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 675 |
| Infanzia Piave Piazza M.L. King | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 650 |
| Infanzia Ponte agli stolti Via Grevigiana | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| Infanzia Serristori Via Roma | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| Infanzia San Vito Loc. San Vito | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 450 |
| Infanzia Maria Immacolata Piazza del Municipio | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 100 |
| Primaria G.B Del Puglia Via Del Puglia | 205 | 165 | 200 | 165 | 170 | 905 |
| Primaria A.Cavicchi Via M. Cavicchi | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria S. Biagio Via San Biagio | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria Matassino Via Toti | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 575 |
| Primaria Serristori Via Roma | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | 95 |
| Primaria Petrarca Piazza Petrarca | 195 | 110 | 195 | 110 | 195 | 805 |
| Primaria La Massa Loc. la Massa | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 525 |
| Secondaria di I grado Petrarca Piazza Petrarca | 0 | 75 | 0 | 75 | 0 | 150 |
| Totale Pasti giornalieri | 1.650 | 1.530 | 1.645 | 1.530 | 1.550 | 7.930 |

2. Nei quantitativi sono compresi anche i pasti per gli insegnanti preposti all'assistenza agli alunni.
 3. La dimensione media dell'utenza, per l'anno 2018/2019, è stimata in circa n. 237.000 pasti, in quanto il loro numero è stato calcolato in base a quelli erogati nell'anno 2018 ed è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta. Anche la suddivisione settimanale dei pasti è puramente indicativa e potrà subire delle variazioni a seconda del calendario dei rientri pomeridiani stabilito dalla dirigenza scolastica.

ART. 10 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione dei pasti deve avvenire per tutto l'anno educativo (per i Nidi d'Infanzia) e scolastico (per le altre Scuole), secondo il rispettivo calendario di apertura e chiusura dei servizi educativi. Tale calendario può essere variato senza con ciò riconoscere alcun compenso al Concessionario.
 2. L'erogazione del Servizio deve essere garantita per ogni giorno della settimana, dal lunedì al venerdì compresi, negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Istituto scolastico e dall'Amministrazione Comunale. Il Servizio può iniziare anche per una sola parte dell'utenza.

3. In alcuni Plessi scolastici il servizio di ristorazione si svolge in più turni; in questo caso il Concessionario dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni stabiliti.

ART. 11 - INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario si fa carico di informarsi in merito alle date annuali di inizio e termine del servizio di ristorazione scolastica e di comunicarle all'A.C.

ART. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e la non necessità del servizio di ristorazione scolastica, l'A.C. avviserà il Concessionario con almeno 24 ore di anticipo, senza che questi possa pretendere indennizzo alcuno.

2. Analogamente nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso di interruzione del servizio di ristorazione a causa di sciopero del personale dipendente del Concessionario, che avviserà l'A.C. con almeno 5 giorni di anticipo, il quale comunque è obbligato a garantire la fornitura di un pasto freddo alternativo nel caso di richiesta dell'A.C., la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

4. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario e dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore i terremoti e le altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART.13 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

1. Entro il mese di agosto di ogni anno scolastico, e comunque a richiesta dell'A.C., il Concessionario trasmetterà all'A.C. una relazione sull'andamento del servizio relativo l'anno scolastico appena trascorso, contenente tra l'altro le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, nonché alle attività di formazione del personale.

ART 14 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO

1. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario, che si obbliga ad accettare, servizi aggiuntivi alla ristorazione, in qualsiasi giorno della settimana, compresi sabato e festivi, per momenti di rappresentanza. Se il menù richiesto diverge da quello stabilito per la ristorazione scolastica, il prezzo del pasto sarà concordato.

2. Nel caso di fornitura di pasti per i centri estivi, il Concessionario si obbliga ad applicare le tabelle dietetiche e il costo dei pasti offerto per le tipologie scolastiche di riferimento in base all'età dei bambini partecipanti.

3. Il Concessionario si impegna in caso di servizi non riferibili specificatamente ai servizi di ristorazione scolastica (ad esempio iniziative a carattere sociale dell'amministrazione, seminari, convegni, ecc.) a fornire, su richiesta della A.C., i pasti alle stesse condizioni e costi risultanti dall'offerta presentata in sede di gara.

Art.15 – COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE RISTORAZIONE SCOLASTICA E REALIZZAZIONE DI PROGETTI EDUCATIVI

1. Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, il Concessionario ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione ristorazione scolastica comunale, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a migliorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

2. Il Concessionario dovrà altresì garantire la propria disponibilità e attiva collaborazione nell'organizzazione e gestione delle iniziative di educazione alimentare proposte dal Comune, con oneri e costi in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico del Concessionario. In particolare dovrà essere garantito, dietro richiesta dell'A.C., lo svolgimento dei seguenti progetti:

- progetto per ridurre gli sprechi di alimenti perfettamente commestibili;

- realizzazione di pubblicazioni per le famiglie degli alunni sugli stili alimentari;
- progetti di educazione alimentare.

3. Il Concessionario dovrà in ogni caso tenere conto degli obiettivi educativi espressi dai vari stakeolders e collaborare alla loro realizzazione: promozione dei valori della legalità (prodotti dei terreni confiscati alle mafie), della sostenibilità sociale (interventi a favore dell'Associazionismo e del volontariato sociale), della tutela delle tradizioni nella filiera gastronomica locale (sinergia con le realtà gastronomiche del territorio nella riscoperta delle derrate autoctone).

4. Il Concessionario dovrà rendersi sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'A.C., qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine o altri con simili finalità. Nessun beneficio od onere diretto è posto in tal caso al Concessionario, riservandosi l'A.C. la piena titolarità del progetto finalizzato a bando.

5. Inoltre il Concessionario dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base di cui all'allegato 1, punto 5.3.8 "Informazioni agli utenti" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

TITOLO II PERSONALE

ART. 16 - PERSONALE

1. Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C..

2. Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze del Concessionario.

3. Il Concessionario ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico tutto il seguente personale (responsabile e non) che risulta attualmente operante per il Servizio oggetto dell'affidamento, salvo esplicita rinuncia individuale:

| N. | Data assunz. | Durata contratto | Ore/Sett. | Livello | Mansione |
|----|--------------|------------------------|-----------|---------|--------------------------------|
| 1 | 09-09-2011 | TEMPO INDETERMINATO | 40 | 2 | DSM DIRETTORE DEL SERVIZIO |
| 2 | 22/10/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 20 | 5 | ASM DIETISTA |
| 3 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 17,5 | 6 | ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 4 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 30 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 5 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 40 | 4 | CGM CAPO GRUPPO MENSA |
| 6 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 10 | 6S | ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 7 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 35 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 8 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 35 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 9 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 27,5 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 10 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 35 | 4 | CGM CAPO GRUPPO MENSA |
| 11 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 30 | 4 | C CUOCO |
| 12 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 25 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 13 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 18 | 5 | AC AIUTO CUOCO |
| 14 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 17,5 | 6S | ASM ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 15 | 05/09/2018 | TEMPO | 20 | 6S | ASM ADDETTO/A SERVIZI |

| | | | | | | |
|----|------------|------------------------|------|----|-----|----------------------------|
| | | INDETERMINATO | | | | MENSA |
| 16 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 30 | 4 | C | CUOCO |
| 17 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 25 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 18 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 40 | 4 | C | CUOCO |
| 19 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 21 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 20 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 25 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 21 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 27,5 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 22 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 28 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 23 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 37 | 5 | AC | AIUTO CUOCO |
| 24 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 25 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 25 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 16 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 26 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 25 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 27 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 27,5 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 28 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 21 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 29 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 35 | 5 | AC | AIUTO CUOCO |
| 30 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 30 | 5 | AC | AIUTO CUOCO |
| 31 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 22,5 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 32 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 19,5 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 33 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 15 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 34 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 20 | 5 | AC | AIUTO CUOCO |
| 35 | 05/09/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 17,5 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 36 | 26/11/2018 | TEMPO INDETERMINATO | 12,5 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 37 | 21/01/2019 | TEMPO INDETERMINATO | 10 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 38 | 05/11/2011 | TEMPO INDETERMINATO | 3 | 6 | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |
| 39 | 31/01/2019 | TEMPO INDETERMINATO | 12 | 6S | ASM | ADDETTO/A SERVIZI MENSA |

4. Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

5. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e sporzionamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dal Concessionario per le fasi di lavorazione loro inerenti.

6. Il Concessionario garantisce inoltre le funzioni di dietista per la predisposizione e la verifica dei menù (e dei progetti correlati) e per la valutazione di gradimento dei pasti agli utenti, da svolgersi presso i Centri di cottura e refezionali per un minimo di 16 ore settimanali.

7. Il Concessionario corrisponde al personale assunto un trattamento economico e normativo non inferiore a quello stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato ai dipendenti attualmente impiegati nello svolgimento della concessione e dagli accordi integrativi territoriali e regionali, obbligandosi ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione. Su richiesta dell'Amministrazione comunale, il Concessionario è tenuto a fornire la documentazione comprovante il rapporto di lavoro dei soggetti impiegati.

8. Il Concessionario garantisce ai lavoratori gli adeguamenti contrattuali derivanti da maggiori oneri per effetto della stipulazione di nuovi Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e accordi integrativi.

ART. 17 - ORGANICO ADDETTI

1. Il Concessionario deve individuare e comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio di cui al successivo art. 19 e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

2. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario.

3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata all'A.C. con frequenza annuale a mezzo comunicazione scritta.

4. L'A.C. si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

5. Per ogni centro refezionale deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione almeno pari ad un rapporto di 1 a 40.

ART. 18 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

1. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni centro di ristorazione. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo comunicazione scritta, per l'approvazione formale.

3. In mancanza di tale approvazione il Concessionario non può procedere ad alcuna variazione.

ART. 19- RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO

1. Il Concessionario è interamente ed esclusivamente responsabile in via civile, per qualsiasi danno ingiusto che dall'espletamento del servizio o per cause ad esso connesse derivasse all'A.C. o a terzi. Dovrà pertanto impegnarsi esplicitamente a rilevare e a sostituirsi all'A.C. per ogni responsabilità che potesse derivare in relazione all'espletamento del servizio nei confronti di terzi.

2. Il Concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

3. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'A.C. e quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

4. Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

5. Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio.

6. Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato. Questi garantirà altresì la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'A.C..

7. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile, il Concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione all'A.C.

ART. 20- NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

1. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a) tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - b) osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'A.C.;
 - c) evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;
 - d) non deve trattarsi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative, se non per motivi attinenti al servizio;
 - e) deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.
2. L'A.C. potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 21 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.
2. Nel caso in cui il Concessionario abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.
3. In ogni caso, il Concessionario è tenuto a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto, per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C..
4. A tali incontri potrà partecipare anche l'A.C. con propri incaricati e a tale scopo il Concessionario informerà gli Uffici preposti dell'A.C. circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART. 22 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
2. Il personale sarà provvisto di cartellino di identificazione.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.

ART. 23 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

1. L'A.S.L. competente per territorio, può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

ART. 24 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. Il Concessionario deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dall'A.C..
2. Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
3. Il Concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 25- APPLICAZIONI CONTRATTUALI

1. Tutto il personale deve essere regolarmente assunto dal Concessionario.
2. Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro e Locali di settore.

3. Su richiesta dell'A.C., il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

4. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del Concessionario.

5. Il Concessionario dovrà comunicare, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco del personale impiegato, con l'indicazione degli estremi della carta di identità di ciascuno, qualifica, livello retributivo di ogni dipendente e monte ore contrattuale settimanale.

ART. 26 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/1980 e loro successive modificazioni ed integrazioni, alla restante normativa vigente in materia, a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

2. Per l'utilizzo dei prodotti di carta destinati all'uso per l'igiene personale, il Concessionario dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base dell'allegato 1, "*Requisiti dei prodotti in carta tessuto*" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi articoli 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 27 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- a quanto previsto nell'allegato 5 del presente Capitolato. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici, prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili pre-affettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale;
- alle Specifiche tecniche di base di cui al punto 5.3.1 "*Produzione degli alimenti e delle bevande*" del D.M. 25/07/2011, producendone le relative verifiche.

2. Le derrate alimentari utilizzate, presenti nei frigoriferi, nelle celle frigorifere e nei centri di cottura, devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato 5 del presente Capitolato.

4. Il Concessionario dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati. Tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ART. 28 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 29 - GARANZIE DI QUALITÀ

1. Il Concessionario dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

2. Nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, il Concessionario dovrà reperire prioritariamente quelle inserite nella "filiera corta toscana", così come previsto dalla normativa regionale.

3. Per la fornitura di banane si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale.

4. Il Concessionario inoltre, onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate al Concessionario o all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti

destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, ed essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46).

TITOLO IV - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 30 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
2. Il Concessionario ha l'obbligo di redigere per proprio conto il piano di autocontrollo di qualità ai sensi della normativa vigente in materia.
3. E' fatto obbligo al Concessionario di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica e chimica per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.
4. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
5. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc..
6. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di sbucciatura e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.
7. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
8. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
9. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse "a freddo" o "a caldo", devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri a sonda.
10. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm (ad esempio pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc.) deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle porzioni.
11. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi inerenti l'igiene della produzione, l'igiene del personale e/o le operazioni di pulizia, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie o di natura igienico-sanitaria, il Concessionario deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'A.C.

ART. 31 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
2. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
4. I prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini, nelle celle e nei frigoriferi.
5. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
6. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
7. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
8. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
11. È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
13. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C.
14. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

ART. 32- RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
2. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, ad eccezione di quelli specificatamente indicati dal successivo articolo 36.
3. Il Concessionario dovrà adeguarsi ai comportamenti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia.

TITOLO V - MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 33 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

ART. 34 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire alla temperatura prevista dalla normativa vigente in materia.

ART. 35 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere posti in cottura devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali; il tempo utile allo scongelamento dei prodotti dovrà essere il più breve possibile ed in ogni caso non dovrà essere superiore a 24/48 ore.
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne macinata, direttamente tritata presso i Centri di Cottura, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittate tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla vigente normativa;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pesi superiori a Kg. 2,5;

- i legumi secchi devono restare in ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 36 - LINEA REFRIGERATA

1. E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata (da 0°C a +4°C), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasati e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a +75°C (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo).
2. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 37 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.
4. La pasta, le minestre e i risotti devono essere cotti in caldaia di acciaio inox.

ART. 38 - CONDIMENTI

1. Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
2. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407/1960 e dal D.M. 509 31/10/1987, proveniente da produzione locale o Toscana.
4. Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di arachide rispondente ai requisiti di qualità e composizione previsti dalla vigente normativa.
5. nei refettori deve essere consegnato sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

TITOLO VI - MENÙ PER TUTTE LE UTENZE

ART. 39- MENÙ

1. Il menù con le tabelle dietetiche differenziate per fasce di età dovrà essere coerente con:
 - i Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana, editi dalla Società Italiana di Nutrizione Umana;
 - le Linee Guida per una sana alimentazione italiana predisposte dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
 - il gusto collettivo secondo le fasi evolutive;
 - le abitudini alimentari locali.
2. I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati 1 e 2 al presente Capitolato ed essere conformi alle grammature previste dagli allegati 3 e 4 al presente Capitolato.
3. I menù sono articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 1° ottobre – 31 marzo) e primavera-estate (indicativamente 1° aprile – 30 settembre). Tali date potranno essere modificate dall'A.C. tenendo conto della situazione climatica contingente. In aggiunta ai sopra citati menù, per

la sezione dei "piccoli" dei Nidi d'Infanzia ed in riferimento al periodo del divezzamento, si utilizza il "menù dei piccoli", così come specificato nell'allegato 1 al presente Capitolato.

4. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dall'A.C. e approvati dalla Commissione ristorazione scolastica comunale e successivamente inviati per conoscenza all'A.S.L. competente per territorio.

5. Per quanto concerne le modalità di illustrazione al pubblico delle tabelle degli allergeni, si rimanda alle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana: *"La scelta circa la modalità da utilizzare per rendere edotto il consumatore finale è rimessa alla discrezionalità dell'operatore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale (C.M. Salute 6.02.2015)".*

ART. 40 - STRUTTURA DEI MENÙ

1. La struttura del pranzo è la seguente:

- primo piatto;
- secondo piatto;

(o in sostituzione dei due, un piatto unico)

- contorno;
- pane;
- frutta: da somministrare, utilizzando a rotazione l'intera gamma prevista dall'allegato 5 al presente Capitolato (o succo di frutta, budino, yogurt, gelato o dolce da forno);
- acqua: si intende compresa nel costo del pasto.

2. Solo per la Scuola dell'Infanzia Ponte agli Stolti è prevista la somministrazione della merenda nel pomeriggio, come indicato nell'allegato 2 al presente Capitolato.

3. Il Concessionario si impegna a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico, preventivamente concordati con il Referente per l'A.C..

4. Il Concessionario dovrà inoltre fornire, senza nessun costo aggiuntivo per l'A.C., un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i Centri Refezionali, composto da tonno, crackers, succhi di frutta e acqua.

5. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ART. 41 - VARIAZIONE DEI MENÙ

1. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'A.C. e successivamente inviate, per conoscenza, al Servizio A.S.L. competente per territorio.

2. Nessuna variazione può essere apportata dal Concessionario senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

3. Il Concessionario può, in via eccezionale, temporanea e previa comunicazione all'A.C., effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi di anomalia:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali scioperi, incidenti e interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

4. Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.

5. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, il Concessionario deve proporre all' A.C. i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.C.

TITOLO VII – DIETE SPECIALI

ART. 42 - DIETE SPECIALI

1. Il Concessionario si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificazione medica e successivamente è tenuto a comunicarlo all'A.C..
2. Le diete speciali devono essere trasportate in piatti monoporzione, con pellicola di chiusura termosigillata, contenute in singoli contenitori isotermeici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore.
3. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.
4. Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
5. Il Concessionario si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose.

ART. 43 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

1. Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno e sono costituite da:
 - pasta o riso all'olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato;
 - carne bianca/pesce cotti ai ferri, al vapore, lessati, al forno o Parmigiano Reggiano;
 - patate/carote lessate o al vapore;
 - poco sale ed eventualmente limone;
 - mela.
2. La dieta leggera o "in bianco" è prevista nel caso di bambini riammessi in comunità a seguito a sindromi post-influenzali o altre sindromi, per un periodo massimo di 3 giorni, prolungabili con certificazione del medico curante;
3. Le "diete in bianco" devono essere trasportate in monoporzione, in piatti con pellicola di chiusura termosigillata, contenuti in singoli contenitori isotermeici.
4. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
5. Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.
6. Le diete leggere o "in bianco" dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

ART. 44 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"

1. L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Concessionario ingredienti e relative grammature. Potrà essere richiesto al Concessionario il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermeici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.
2. Composizione del "pranzo al sacco":
 - bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri;
 - tovagliolo di carta;
 - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente). La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione e la loro grammatura dovrà essere la seguente:

| | |
|---|------------|
| Pane | 50-60 g. |
| Pizza pomodoro e mozzarella | 150-180 g. |
| Formaggi fermentati/stagionati (fontina, cacio, parmigiano, ecc.) | 80 g. |
| Affettati magri | 80 g. |

- n. 1 frutto;
 - n. 1 barretta di cioccolato da 30 grammi o una merendina dolce confezionata.
3. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

ART. 45 - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI

1. In applicazione della Legge Regionale Toscana 27 maggio 2002 n. 18 e nel rispetto di quanto previsto all'art. 59 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, il Comune richiede l'impiego dei seguenti prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91):

- FRUTTA: tutta la frutta;
- VERDURA: tutta la verdura e tutti i legumi, ad esclusione dei funghi, porri, prezzemolo, spinaci freschi e olive verdi;
- CARNI: come indicato nell'allegato 5 al presente Capitolato;
- PASTA E RISO: pasta di semola di grano duro, pastina di semola di grano duro, riso, gnocchi di patate, pasta ripiena;
- PRODOTTI LATTIERO CASEARI: latte e yogurt;
- GENERI VARI: olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, passato di pomodoro, uova pastorizzate, succhi di frutta, farina, marmellata.

2. Per le altre derrate dovranno essere utilizzati, se reperibili sul mercato, prodotti ottenuti con tecnica di produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, utilizzando nella scelta dei fornitori i principi la "filiera corta toscana".

3. Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito negli allegati 5 e 6 al presente Capitolato.

TITOLO VIII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 46- CONTENITORI

1. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/1980.

2. I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

3. I contenitori Gastro-norm in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate.

5. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

6. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

7. I contenitori isotermici, forniti dal Concessionario, dovranno essere ritirati a fine servizio e sanificati presso i Centri di Cottura.

8. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

9. Il Concessionario dovrà produrre l'elenco di tutte le apparecchiature ed attrezzature utilizzate allegando le relative schede tecniche.

ART. 47 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. 327/1980. Tali mezzi dovranno essere in possesso del parere igienico-sanitario, richiesto all'A.S.L. competente.

2. È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

3. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/1980.

4. Il Concessionario inoltre dovrà attenersi alle Specifiche tecniche di base dell'allegato 1) al punto 5.3.3. "Trasporti" del D.M. 25/07/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

ART. 48- ORARI DI TRASPORTO E DI CONSEGNA DEI PASTI

1. Dal confezionamento alla consegna dei pasti presso ogni centro refezionale, non devono trascorrere più di 45 minuti. Ai fini di assicurare ciò, oltre ai Centri di cottura di proprietà comunale, il Concessionario deve avere o acquisire la disponibilità di un Centro di cottura alternativo (risultante da adeguato titolo) idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di Legge per la preparazione dei pasti, situato entro i limiti di 50 km dalla sede Comunale (percorrenza minima stradale) e posto in edificio stabile in muratura. Non è consentito avere disponibilità di un centro di cottura alternativo mobili o dotato di strutture rimovibili.

2. I pasti devono essere consegnati presso i centri refezionali con un anticipo di 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.

3. Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

4. Per ogni centro refezionale il Concessionario emetterà un documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dal Concessionario l'orario di carico e di partenza del mezzo.

5. L'inizio del servizio di somministrazione, presso i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado deve essere concordato prima dell'inizio dell'anno scolastico con l'A.C., secondo le diverse esigenze dei Servizi. I predetti orari possono essere oggetto di revisione durante l'anno scolastico per esigenze specifiche.

6. Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto.

TITOLO IX - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 49- SOMMINISTRAZIONE PORTATE

1. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù.

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C..

3. La distribuzione di ogni portata agli utenti deve essere assicurata in non più di 15 minuti, mediante l'impiego di personale specializzato in possesso di indumenti di lavoro idonei e nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche previste dalla normativa vigente. Nella distribuzione deve essere rispettato il rapporto in distribuzione di cui all'art. 17 del presente Capitolato.

ART. 50 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti sono distribuiti da personale del Concessionario nei centri refezionali. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) lavare accuratamente le mani e togliere anelli di ogni genere;
- b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- c) areare, prima di apparecchiare, i locali refettorio, per il tempo necessario al ricambio dell'aria e raccogliere ed eliminare i rifiuti più grandi e igienizzare i piani dei banchi o dei tavoli con appositi prodotti;
- d) esibire il cartellino di riconoscimento;
- e) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti e le caraffe dell'acqua;
- f) all'arrivo dei contenitori isotermitici;
- g) controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- h) provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

| Alimenti | | Temperature di riferimento | Tolleranza |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|------------|
| da consumare caldi | | ≥65°C | 60°C |
| da consumare freddi | Salumi | ≤10°C | 11°C |
| | Formaggi | ≤10°C | 11°C |
| | Verdure crude | ≤10°C | 11°C |
| | Insalate di riso o pasta | ≤10°C | 11°C |

- i) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- j) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- k) sospendere la distribuzione qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) e richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al relativo centro cottura segnalando l'accaduto al competente Servizio comunale;
- l) verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza al centro di cottura in modo che si possa provvedere tempestivamente alla consegna;
- m) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- n) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- o) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- p) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- q) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- r) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- s) il Parmigiano Reggiano deve essere messo negli appositi contenitori con il cucchiaino e posto sui tavoli;
- t) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- u) distribuire la frutta lavata e dopo la consumazione del secondo piatto;
- v) il pane deve essere distribuito garantendo le necessarie misure igieniche di legge;
- w) devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti;
- x) fornire ai rappresentanti della Commissione ristorazione scolastica comunale presenti, possibilmente in tavolo separato dagli alunni, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto al Concessionario alcun corrispettivo;
- y) per gli alunni della scuola dell'infanzia e per gli alunni delle classi prime della scuola primaria può essere richiesta la sbucciatura della frutta e il taglio delle carni;
- z) collaborare con insegnanti e alunni alla realizzazione di progetti di raccolta differenziata dei rifiuti fornendo il necessario supporto alle operazioni di raccolta dei rifiuti medesimi nei refettori e provvedendo alla loro separazione (sulla base delle indicazioni che saranno fornite dall'A.C.) e al loro successivo smaltimento negli appositi cassonetti differenziati. Il concessionario dovrà inoltre dotare i refettori di appositi contenitori con i relativi sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- aa) nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura.

ART. 51 - TABELLA PESI A COTTO

1. Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione. Tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni categoria di utenti. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'A.C. ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 52 - INFORMAZIONI AI COMMENSALI

1. Il Concessionario è tenuto a:

- affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, la lista degli ingredienti e degli allergeni;
- consegnare ad ogni nuovo utente copia del menù estivo e invernale all'inizio di ogni anno scolastico;
- consegnare a tutti gli utenti copia del nuovo menù, in caso di consistenti variazioni approvate dalla Commissione mensa.

ART. 53 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge 263/1962 e al suo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 327/1980 e loro successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Comunale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
2. Presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
3. I campioni di cui al precedente comma 2 dovranno:
 - essere raccolti al termine del ciclo di preparazione;
 - essere rappresentativi di ogni produzione, cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi;
 - essere mantenuti refrigerati in idonei apparecchi frigoriferi da 0°C a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
 - riportare sul proprio contenitore un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
4. Per i parametri microbiologici e i limiti e i valori guida si farà riferimento alla vigente normativa.

TITOLO X - PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

ART. 54 - PIANO DELLE PULIZIE

1. Al termine della refezione il Concessionario deve provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali dei Centri di cottura e dei Centri refezionali (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia, dove la pulizia interessa solo i Centri di cottura dei nidi "Il Trenino" e "Chicchirullò"), delle relative attrezzature, arredi e suppellettili, impiegando un adeguato numero di addetti.
2. Il Concessionario deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C.. Il Concessionario deve compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano, presso i Centri di cottura e i Centri refezionali.
3. L'A.C. potrà richiedere al Concessionario, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione;
4. Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso i Centri Cottura ed i Centri refezionali (o altri locali dove viene consumato il pasto) e i locali adibiti ad ufficio sono a carico e devono essere eseguiti a cura del Concessionario.

5. E' compito del personale addetto allo sporzionamento dei pasti nei Centri refezionali provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia).

6. Il Concessionario per l'effettuazione delle procedure di cui sopra dovrà attenersi al punto 5.3.5 "Pulizie dei locali" e al punto 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" dell'allegato 1) del D.M. 25/7/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

ART. 55 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

1. Tutti i detersivi e i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

2. Il Concessionario deve provvedere a fornire, presso ogni Centro refezionale, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

3. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione; tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dal Concessionario.

ART. 56 - PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

1. Il Concessionario deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale di ogni Centro di cottura all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima);
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni Centro refezionale e ogni magazzino all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima).

2. Il Concessionario deve farsi carico inoltre di mettere in atto misure necessarie a prevenire la presenza di roditori.

3. In caso di evidente necessità, dovranno essere effettuati interventi straordinari di disinfestazione.

4. L'A.C. si riserva la possibilità di operare un controllo sullo stato di pulizia di tutti i locali e di tutte le attrezzature.

ART. 57 - DIVIETI

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 58 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E PULIZIA

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

ART. 59 - PULIZIE ESTERNE

1. Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico del Concessionario, che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 60 – RIFIUTI E IMBALLAGGI

1. I rifiuti solidi urbani prodotti dai Centri di cottura e dai Centri refezionali dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

2. Il Concessionario ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Figline e Incisa Valdarno in materia di raccolta differenziata, come indicato nelle specifiche tecniche di cui al punto 5.3.7 "Gestione dei rifiuti" e al punto 5.3.6 "Requisiti degli imballaggi" del D.M. 25/7/2011, già richiamato ai successivi art. 62 e 63 del presente Capitolato, producendone la relativa verifica.

2. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
3. Il Concessionario deve rispettare le norme nazionali, regionali e locali in materia di raccolta differenziata dei rifiuti. Il Concessionario si impegna inoltre a smaltire i residui organici negli appositi contenitori per il compostaggio situati presso ogni Centro di cottura e ogni Centro refezionale.
4. I Contenitori e le pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dal Concessionario.
5. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico del Concessionario.

ART. 61- SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

1. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai Centri di cottura e ai Centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dal Concessionario.

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">TITOLO XI – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011</p> |
|--|

ART. 62 – SPECIFICHE TECNICHE

1. Relativamente al presente servizio, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti Specifiche tecniche di base previste dal punto 5.3 del D.M. 25/07/2011:

a) 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, 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 DOP e STG, 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 dell'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 14 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.
- 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;

- 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 dell'8 settembre 1999, n. 350;
- 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 od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo, dovrà essere privilegiata la somministrazione dell'acqua di rete e secondariamente la somministrazione di acqua minerale solo per specifiche e documentate esigenze tecniche logistiche o igienico sanitarie.

Verifica:

- 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 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 e devono 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 dell'8 settembre 1999 n. 350.
- per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri di cottura.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 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.

b) 5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto:

- nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti "carta-tessuto", che comprende fogli o rotoli di carta-tessuto idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che

rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE, che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

c) **5.3.3 Trasporti:** l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- mezzi di trasporto su ferro;
- veicoli, almeno euro 4;
- veicoli elettrici;
- veicoli ibridi.

Verifica: l'offerente deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci;
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto;
- copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

d) **5.3.4 Consumi energetici:** il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il Capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

e) **5.3.5 Pulizie locali:** l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Verifica: l'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

f) **5.3.6 Requisiti degli imballaggi:** l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 - Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- l'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato. Se in plastica, per almeno il 60%.

Verifica: l'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni ambientali auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terzo (esempio "Plastica Seconda Vita" e equivalenti).

- g) **5.3.7 Gestione dei rifiuti:** l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di ristorazione scolastica insiste.

Verifica: Dichiarazione del legale rappresentante. L'Amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

- h) **5.3.8 Informazione agli utenti:** la società concessionaria dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Verifica: il fornitore deve produrre un Piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente:

- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;
- i supporti che verranno utilizzati;
- i temi e i contenuti della comunicazione;
- gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

2. L'Amministrazione comunale ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dal Concessionario e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di concessione, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

ART. 63 – CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

1. Relativamente al presente servizio, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti Specifiche tecniche di base previste dal punto 5.5 del D.M. 25/07/2011:

- a) **5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari:** in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- b) **5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti:** il Concessionario dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e

bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'aggiudicatario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

- c) **5.5.3 Formazione del personale:** il Concessionario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:
- alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari, in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - energia, trasporti e mense.

TITOLO XII - MANUTENZIONI IMMOBILI

ART. 64 - MANUTENZIONE ORDINARIA

1. La manutenzione ordinaria degli immobili, dei Centri di cottura e refezionali è a carico del Concessionario, che normalmente grava sul conduttore nei rapporti locativi.
2. Nel caso di inadempienza del Concessionario, detti interventi saranno effettuati direttamente dall'A.C. con addebito delle relative spese al Concessionario, ferma in ogni caso la responsabilità di quest'ultimo conseguente alle inadempienze manutentive ed agli obblighi di verifica e vigilanza.
3. In caso di inadempienza reiterata, l'A.C. disporrà la revoca della concessione.

ART. 65- MANUTENZIONE STRAORDINARIA

1. I lavori di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e/o innovazione degli immobili, dei Centri di cottura e refezionali sono a carico dell'A.C..
2. Qualora il Concessionario, su propria iniziativa o in caso di impossibilità da parte dell'A.C., volesse effettuare interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento o innovazione, questi dovranno essere approvati dall'A.C. nel rispetto di tutte le modalità e le prescrizioni previste dalla vigente normativa, legislativa e regolamentare. In caso di lavori non autorizzati è fatto obbligo al Concessionario del ripristino dei luoghi e dei manufatti alla situazione originaria.
3. Al termine della concessione tutte le migliorie, manutenzioni ordinarie e straordinarie, ristrutturazioni, adeguamenti o innovazioni saranno acquisite gratuitamente al patrimonio dell'A.C..

ART. 66 - INTERVENTI URGENTI

1. In qualunque momento l'A.C., con preavviso di sessanta giorni naturali, può apportare all'impianto tutti gli interventi di manutenzione straordinaria, ristrutturazione, adeguamento e innovazione che rivestano carattere di obbligatorietà e/o urgenza, oltre che gli interventi di manutenzione ordinaria di cui al precedente art. 64 comma 2.
2. Qualora per l'esecuzione di tali opere e per qualunque altro motivo ascrivibile all'A.C., i locali o le aree oggetto dell'intervento dovessero essere resi o rimanere inagibili in tutto o in parte, il Concessionario deve utilizzare il Centro di cottura alternativo di cui al precedente art. 48 e nessuna indennità o compenso e per nessun titolo o motivo potranno essere richiesti dal Concessionario all'A.C..

TITOLO XIII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 67 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ART. 68 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

1. Il Concessionario deve comunicare all'A.C. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

2. E' a carico del Concessionario effettuare la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente alle attività esercitate in:

a) tutti i locali dei Centri cottura dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);

b) ai refettori presenti nelle scuole in cui il Concessionario effettua la distribuzione dei pasti (compresi servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale scolastico di cui il Concessionario faccia uso esclusivo).

3. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Concessionario dovrà informare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze.

ART. 69 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

1. Il Concessionario dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 70 - DIVIETI

1. È fatto divieto al personale del Concessionario di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata, al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART. 71- IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

1. Il Concessionario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa posta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

2. In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

3. Il Concessionario deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti.

4. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza del Concessionario o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati al Concessionario, previa constatazione e valutazione tra le parti.

ART. 72 - NORME DI SICUREZZA PER L'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

1. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

2. Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione, della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

3. Sono a carico del Concessionario tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario.

TITOLO XIV - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 73 - DIRITTO DI CONTROLLO

1. I controlli di qualità sono effettuati come da programma predisposto in sede di offerta e tenendo conto del piano di analisi di "customer satisfaction", anch'esso oggetto di valutazione.
2. E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di cottura ed i Centri refezionali per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
3. Il Concessionario si impegna a permettere e facilitare i controlli da parte dei componenti della Commissione ristorazione scolastica comunale, previsti dal vigente Regolamento Comunale in materia.

ART. 74 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi territoriali dell'A.S.L.;
 - le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dall'A.C.;
 - i tecnici dell'A.C.;
 - i componenti della Commissione ristorazione scolastica. Il Concessionario dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dall'A.C..
2. Il Concessionario provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione ristorazione scolastica e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare, durante la visita ai Centri di cottura. A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
3. Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C., per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo da esso predisposto ai sensi della vigente normativa in materia e le registrazioni delle procedure.
4. Il Concessionario si impegna a tenere indenne l'A.C. per gli oneri sopportati in sede di controllo di qualità, come da vigente Regolamento comunale per il Servizio di ristorazione scolastica.

ART. 75- TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e/o accertamenti analitici di laboratorio ed essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
2. I tecnici incaricati dall'A.C., i membri della Commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario.
3. Il personale del Concessionario non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
4. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;

- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

5. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dal Concessionario o dai tecnici incaricati dall'A.C..

6. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

7. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle A.S.L. di competenza che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C..

8. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

9. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

10. I tecnici dell'A.C. ed i tecnici specializzati incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

11. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 76 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I controlli effettuati dall'A.C. potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

3. L'A.C. provvederà entro due giorni lavorativi a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al Concessionario.

ART. 77 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

TITOLO XV - PENALI

ART. 78 - PENALITÀ PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. L'A.C., a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità da intendersi come limite massimo:

a) *Standard merceologici:*

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche;
 - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
 - etichettatura non conforme alla vigente normativa.
 - mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica con comunicazione da parte del Concessionario, nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del detto limite le penali sono raddoppiate.
2. € 1.000,00 (mille) nel caso in cui il Concessionario non avverta l'A.C. del mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica.

b) *Quantità:*

1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
 - mancata o errata consegna di diete speciali personalizzate;
2. € 5.000,00 (cinquemila) per totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale;
3. € 2.500,00 (duemilacinquecento) per totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale;
4. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
 - mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

c) *Rispetto del menù:*

1. € 500 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
 - mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);
2. € 250 (duecentocinquanta) per:
 - mancato rispetto del menù previsto (contorno)
 - mancato rispetto del menù previsto (frutta)

d) *Igienico-sanitari:*

1. € 250,00 (duecentocinquanta) per:
 - rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - rinvenimento di parassiti.
2. € 1.000,00 (mille) per:
 - rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
3. € 500,00 (cinquecento) per:
 - inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Cottura o presso i Centri Refezionali.
 - conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Cottura.
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
4. € 5.000,00 (cinquemila) per fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- e) *Tempistica:*
1. € 500,00 (cinquecento) per:
 - mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
 2. € 1.000,00 (mille) per mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta tecnico-qualitativa.
- f) *Personale:*
1. € 500,00 (cinquecento) per mancato rispetto delle norme di cui al Titolo II del presente Capitolato Speciale.
 2. Per ogni altra fattispecie non prevista al precedente comma si applica una penalità massima di € 500,00 (cinquecento).
 3. L'A.C., entro cinque giorni lavorativi dall'accertamento dell'evento negativo, inoltrerà la notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata con lettera raccomandata A.R. o altro mezzo equivalente al Concessionario.
 4. Il Concessionario avrà tempo dieci giorni lavorativi dalla notifica per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopra citato termine previsto o non vengano accolte dall'A.C., la stessa si riserva di applicare la sanzione prevista.
 5. Il totale delle penali non potrà superare l' 1% del totale del contratto.
 6. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre il limite di cui al precedente comma, si procederà alla risoluzione del contratto a danno del Concessionario.

TITOLO XVI – SCHEMA CONTRATTUALE

ART. 79 - VALORE DEL CONTRATTO E CAUZIONE DEFINITIVA

1. Il Concessionario è tenuto a produrre tutta la documentazione richiesta dall'A.C. e a sottoscrivere il contratto.
2. Il valore del contratto è rappresentato dal valore complessivo presunto dei servizi affidati in riferimento al periodo temporale previsto ai precedenti articoli 8 e 9.
3. Il Concessionario è tenuto a versare all'atto della stipulazione del contratto una cauzione definitiva, a garanzia delle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto, pari al 10% dell'importo complessivo netto del contratto, mediante pagamento in contanti ovvero mediante polizza fidejussoria emessa da primari istituti di credito, contenente la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'A.C.
4. L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati del sistema di qualità.
5. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

ART. 80 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

1. Qualora il Concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto nei confronti dell'A.C. e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'A.C..

ART. 81 - ASSICURAZIONI

1. Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terzi" a tutti gli effetti.

2. Ogni responsabilità, sia civile che penale per danni, che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve ed eccezioni alcune a totale carico del Concessionario.

3. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dall'assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli dell'A.C., oltre quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione del servizio. L'importo del massimale non potrà essere inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.

3. L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo il Concessionario deve stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro.

4. L'A.C. si riserva la facoltà di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

5. Il Concessionario si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata della concessione ed a comunicare alla A.C. eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nell'ipotesi di annullamento o disdetta delle polizze assicurative, il Concessionario deve produrre nuova polizza assicurativa con i massimali sopra indicati.

6. Ogni documento, comprese le quietanze, dovrà essere prodotto in copia all'A.C. a semplice richiesta.

7. Copia delle polizze deve essere consegnata all'A.C. e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, deve altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

8. Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. L'operatività o meno di tale polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

9. Il Concessionario è altresì tenuto a richiedere alle imprese fornitrici di cui si avvale, copia della polizza RC Prodotti che le stesse avranno contratto contro i rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso ex D.P.R. 24 maggio 1988 n. 224, in attuazione alla Direttiva CEE 85/374.

10. Copia di tali polizze dovrà essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio. L'esistenza o meno di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 82 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

2. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione dell'offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C..

ART. 83 - PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo annuo a carico dell'A.C. sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture riportanti i pasti consegnati, suddivisi per tipologie di utenti (alunni, personale docente e personale non docente) e tipologie di costo (esenzioni e riduzioni).
2. La liquidazione delle fatture avverrà entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle stesse ed eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.
3. Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
4. L'Amministrazione comunale subordina il pagamento del corrispettivo dovuto mensilmente al Concessionario alla verifica della regolarità contributiva previdenziale e assicurativa obbligatoria per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, attraverso l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).
5. Per la sospensione o ritardo di pagamento dovuti alla mancata regolarità contributiva, il soggetto gestore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni, né a pagamento di interessi.
6. Il Concessionario dovrà inoltre assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010, mediante l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

ART. 84- REVISIONI DEI PREZZI

1. Per ogni anno di durata successivo al primo, è consentita la revisione periodica dei prezzi.
2. La revisione periodica avviene previa verifica dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
3. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C., mediante raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto, entro il 30 aprile di ogni anno e decorrerà dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.
4. La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta con le modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'anno scolastico 2020/2021.
5. La revisione dei prezzi comporta l'automatica revisione delle tariffe dovute dagli utenti, salvo quanto previsto al successivo art. 85.

ART. 85 - POTESTA' SULLE TARIFFE

1. Rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti del servizio. In tal caso il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.
2. L'A.C. ha facoltà inoltre di prevedere esenzioni o riduzioni delle tariffe per utenti residenti nel Comune di Figline e Incisa Valdarno in particolari situazioni socio-economiche. Anche in questo caso il valore economico differenziale sarà carico dell'A.C.

ART. 86 - RECESSO

1. L'A.C. ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 giorni, da comunicarsi con lettera raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.
2. Per giusta causa si intende a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - a) qualora sia stato depositato contro il Concessionario o contro l'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.I.) un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione o il concordato con i creditori;
 - b) qualora il titolare o un componente dell'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Concessionario o dell'impresa mandataria (in caso di aggiudicazione ad un R.T.I.) siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'Ordine pubblico, la Fede pubblica o il Patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

3. In caso di fallimento di un'impresa mandante (o di morte, interdizione o inabilitazione del titolare di un'impresa mandante se impresa individuale) l'impresa mandataria è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, se non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità.
4. Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali.
5. In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'A.C. di richiedere il risarcimento dei danni subiti, potendosi in tal caso rivalere anche in parte sulla cauzione definitiva.
6. L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno di 60 giorni, da comunicarsi con raccomandata A/R o altro metodo con valore legalmente riconosciuto.
7. In caso di recesso, il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni correttamente eseguite, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

ART. 87 - RISOLUZIONE

1. L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C., in caso di grave inadempimento o di ripetute inadempienze comportanti penali per un importo complessivo superiore all' 1% del valore contrattuale.
2. Il contratto si risolve di diritto nei casi:
 - a) di cui all'art. 19 L.R. Toscana 13/07/2007 n. 38 "Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro";
 - b) per impossibilità sopravvenuta. E' considerata "impossibilità sopravvenuta", tra le altre, la cancellazione del Concessionario dal Registro di cui all'art. 109 del D.Lgs. 209/2005;
 - c) cessione del contratto.
3. Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, le seguenti ipotesi:
 - a) interruzione non motivata del servizio;
 - b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
 - c) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
 - f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - g) casi di grave intossicazione alimentare;
 - h) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Comune;
 - i) quando il Concessionario si renda colpevole di frode.
4. Il Concessionario si impegna a garantire, pena la risoluzione del contratto, il rispetto degli obblighi di cui al "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 165/2001, nonché degli obblighi derivanti dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Figline e Incisa Valdarno", approvato con Delibera del Commissario prefettizio con i poteri della Giunta n. 11 del 30/01/2014. Tali norme, secondo quanto disposto dall'art. 2 del D.P.R. n. 62/2013, sono estese ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore del Comune.
5. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata A.R. o altro metodo con valore legalmente riconosciuto, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
6. Qualora l'A.C. si avvalga di tale clausola, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 88 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a quindici giorni dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 89 - FORMA DEL CONTRATTO

1. Il contratto sarà stipulato nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

ART. 90 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Tutti i dati dei quali l'Amministrazione verrà in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione del presente appalto, verranno trattati nel rispetto della normativa vigente.

2. Il Concessionario è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento del servizio e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento del servizio stesso.

3. Il Concessionario dichiara di conoscere gli obblighi previsti a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato dei soggetti incaricati al trattamento.

ART. 91 - FORO COMPETENTE

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere sulla validità, efficacia, interpretazione, esecuzione e scioglimento del contratto, sarà competente esclusivamente il Foro di Firenze.

ART. 92 - NORME DI RINVIO

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia a quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

ART. 93 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

1. Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato 1: Menù Nidi d'Infanzia;
- Allegato 2: Menù Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado;
- Allegato 3: Grammature menù Nidi d'Infanzia;
- Allegato 4: Grammature menù Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado;
- Allegato 5: Caratteristiche delle derrate alimentari;
- Allegato 6: Controlli di qualità della produzione del Servizio;
- Allegato 7: Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione.

DUVRI PREVENTIVO (allegato ai documenti di gara)

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI

Ai sensi dell'art. 26 del DLgs. 81/2008

(ex art. 7 comma 3 del d.lgs. 626/94 così come sostituito dall'art. 3, comma 1, lett a della Legge 3.8.2007, n. 123)

| | |
|-------------------------|---|
| AZIENDA/ENTE: |  Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze |
| Sede Sociale: | Piazza del Municipio, 5 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI) |
| P.IVA | 06396970482 |
| Unità Lavorativa | Nidi d'infanzia comunali e Scuole ubicate nel Comune di Figline e Incisa Valdarno. |
| Telefono: | 055.91251 (Figline) – 055.833341 (Incisa) |
| Fax: | |

Servizi di consulenza a cura di:



Azienda Associata al Network A.I.A.S. n. 12339
Ente di Formazione accreditato dalla Regione Campania (n. 197)

Sede legale: Via Cerreto, 25 • 82030 San Salvatore Telesino (BN) - REA BN 107975 P. IVA 01280480623
Sede operativa: Via Nazionale Sannitica, 8 • 82037 Teleso Terme (BN)
Sede operativa: Via Baldassarre Peruzzi, 51/A • 53100 Siena (SI)
Sede operativa: Via Valli Valdostane • 11100 Aosta (AO)
Scuola di Formazione: Via Cerreto, 19/B • 82030 San Salvatore Telesino (BN)
Tel. 0824.941328 • Fax 0824.094515 • e-mail: info@innova-srl.it • P.E.C. innova@pec.aruba.it • sito internet: www.innova-srl.it



Certificato N°: IT232347
Sistema di Gestione certificato
UNI EN ISO 9001:2015



Comune di Figline e Incisa Valdarno
Provincia di Firenze
Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

SOMMARIO

| | |
|---|-----------|
| 1. GLOSSARIO | 3 |
| 2. PREMESSA | 4 |
| 3. SOSPENSIONE DEI LAVORI | 5 |
| 4. IMPLEMENTAZIONE | 6 |
| 5. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI..... | 6 |
| COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE..... | 6 |
| COMPORTAMENTO DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA..... | 7 |
| EVACUAZIONE | 7 |
| MISURE ULTERIORI | 7 |
| APPENDICE A ELEMENTI RELATIVI ALLA SEDE..... | 12 |
| MISURE DI PREVENZIONE PROTEZIONE RELATIVE ALLA SEDE..... | 14 |
| APPENDICE B ELEMENTI RELATIVI AL SERVIZIO/APPALTO | 15 |
| APPENDICE C ELEMENTI RELATIVI ALL'APPALTATORE..... | 17 |
| MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE RELATIVE AL SERVIZIO/APPALTO | 20 |
| RIEPILOGO RISCHI INTERFERENZIALI INDIVIDUATI E MISURE DA ADOTTARE..... | 21 |
| STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA..... | 22 |

| Revisione | Data | Descrizione |
|-----------|---------------|--------------------------------|
| 1 | 13 Marzo 2019 | Stesura iniziale del documento |
| 2 | | |



1. GLOSSARIO

Appaltatrice / Appaltatore / Fornitore:

E' la ditta che riceve l'incarico o l'appalto per l'esecuzione di una attività, la fornitura di una merce o di un servizio.

Committente:

Il soggetto per conto del quale l'intera opera viene realizzata o il servizio svolto.

Subappalto / subappaltatore:

Con il subappalto, l'appaltatore affida ad un terzo (subappaltatore), in tutto o in parte, l'esecuzione del lavoro ad esso appaltato.

Costi della sicurezza:

Sono i costi derivanti da oneri oppure dall'impiego di risorse della Committente per garantire le condizioni di sicurezza nell'esecuzione dei lavori. Tali costi devono essere valutati dalla Committente ed indicati nel contratto. In generale rientrano nei costi della sicurezza tutte quelle spese che il Committente prevede di sostenere "in più rispetto a quanto ha già a disposizione" per garantire la sicurezza dei lavoratori dai rischi (interferenziali).

Interferenza:

Circostanza dove si verifica un contatto rischioso tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti. Fra le situazioni rischiose vengono indicati i rischi.

Responsabile Tecnico della Ditta Appaltatrice:

Persona in organico all'Appaltatrice con l'incarico di sovrintendere e coordinare l'attività svolta dalle proprie maestranze e di collaborare con la Committente al fine di garantire un efficace coordinamento tra le diverse attività presenti. Egli sarà inoltre garante per l'Appaltatrice della puntuale applicazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi stabilite nella logica del coordinamento.

Aggiornamento Del DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Valutazione Dei Rischi Afferenti l'interferenza tra le Attività e Misure di Prevenzione

Premesso che il Committente ha ottemperato a tutte le disposizioni previste dalla attuale normativa vigente in materia di sicurezza, si riporta di seguito la valutazione dei rischi riferiti all'ambiente di lavoro nel quale è chiamata ad operare la ditta Appaltatrice ed all'interferenza tra le attività presenti. Sono inoltre descritte le relative misure di prevenzione adottate, nonché il comportamento richiesto.



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

2. PREMESSA

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

Secondo tale articolo al comma 3: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

Il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

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

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

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente documento, i seguenti:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, resta immutato l'obbligo per ciascuna delle imprese appaltatrici di elaborare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art.



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

17 comma 1) lettera a) del Dlgs. 81/08, e di provvedere nel contempo all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare e ridurre al minimo i rischi propri.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a) a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso l'acquisizione ed analisi della documentazione ed in particolare:

Allegato XVII (come modificato dal d.lgs 106 di agosto 2009) Idoneità tecnico professionale

01 Le imprese affidatarie dovranno **indicare** al committente o al responsabile dei lavori almeno **il nominativo del soggetto o i nominativi dei soggetti** della propria impresa, con le specifiche mansioni, incaricati per l'assolvimento dei compiti di cui all'articolo 97.

1. Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale le imprese, **le imprese esecutrici nonché le imprese affidatarie, ove utilizzino anche proprio personale, macchine o attrezzature per l'esecuzione dell'opera appaltata**, dovranno esibire al committente o al responsabile dei lavori almeno:

- iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'articolo 29, comma 5, del presente decreto legislativo
- documento unico di regolarità contributiva **di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.**
- dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo

2. I lavoratori autonomi dovranno esibire almeno:

- iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisorie
- elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione
- attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria previsti dal presente decreto legislativo
- documento unico di regolarità contributiva **di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007.**

3. In caso di sub-appalto il datore di lavoro committente verifica l'idoneità tecnico-professionale dei subappaltatori con gli stessi criteri di cui al precedente punto 1.

- b) fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede previsionale.

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

3. SOSPENSIONE DEI LAVORI

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

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



Comune di Figline e Incisa Valdarno **Provincia di Firenze**

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

4. IMPLEMENTAZIONE

All'impresa appaltatrice, è consentito proporre aggiornamenti, modifiche, implementazioni e/o integrazioni al presente DUVRI nell'eventualità si manifestassero situazioni di incompletezza del presente documento.

Successivamente all'assegnazione dei lavori, l'impresa appaltatrice, si impegna a promuovere e/o partecipare a specifici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti. Il presente DUVRI è emesso nel rispetto delle procedure previste dalla normativa vigente, ed impegna le parti all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione ai rispettivi dipendenti, rimanendo entrambe disponibili in caso di necessità anche ad azioni di formazione congiunta.

5. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Di seguito vengono descritte le MISURE GENERALI di Prevenzione Protezione (indipendenti da uno specifico SERVIZIO E/O APPALTO e/o sede).

Tali Misure andranno integrate dalle specifiche misure previste sull'allegato relativo al Servizio/Appalto stesso.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno dei reparti di produzione, da parte dell'impresa appaltatrice/lavoratore autonomo, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

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

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

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento dei lavori affidati in appalto, potranno interromperli, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.



Comune di Figline e Incisa Valdarno
Provincia di Firenze
Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le imprese, di interrompere immediatamente i lavori.

COMPORTAMENTO DA TENERE IN CASO DI EMERGENZA

Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nelle strutture sanitarie, e, in modo particolare, alle prescrizioni del piano di emergenza. E' doveroso:

- a) non effettuare interventi diretti sugli impianti e sulle persone (salvo nei casi in cui non è stato possibile contattare il Responsabile della Committente individuato nel "dettaglio di coordinamento" e si presenti una situazione di pericolo grave e immediato);
- b) non utilizzare attrezzature antincendio e di pronto soccorso o effettuare interventi o manovre sui quadri elettrici o sugli impianti tecnologici (elettrico, idrico, termico, ecc.) senza aver ricevuto adeguate istruzioni.

EVACUAZIONE

Ai fini di una immediata ed agevole evacuazione dai luoghi di lavoro dell'Ente/Azienda interessati dall'attività dell'Appaltatore (di seguito denominati luoghi di lavoro), sono state individuate e visionate le vie e le uscite di emergenza (e per quest'ultime il relativo sistema di apertura), e si è constatato che i luoghi stessi sono dotati di impianto di illuminazione di sicurezza (1.5 e 1.10 dell'allegato IV del d.lgs. 81/2008).

Il personale dell'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella specifica cartellonistica e segnaletica affissa nella struttura ed in particolare:

- mantenere la calma e allontanarsi ordinatamente dal locale;
- asportare, se possibile, solo i propri effetti personali;
- seguire solo i percorsi di esodo indicati nelle planimetrie e contrassegnati dalla apposita segnaletica;
- non portare con sé oggetti ingombranti o pericolosi;
- non correre, spingere o gridare;
- non procedere in senso contrario al flusso di esodo;
- non usare in nessun caso ascensori o montacarichi;
- attendere la comunicazione di cessato allarme prima di rientrare nella struttura ove si stava svolgendo il servizio.

MISURE ULTERIORI

Il Vostro personale è soggetto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti interni del nostro Ente/Azienda:

- a) Dotarsi di apposito cartellino identificativo, da esporre sempre durante l'attività lavorativa



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

- b) Attenersi alla procedura di registrazione degli accessi se prevista dal committente
- c) Informare e formare il personale.
- d) I pavimenti devono essere mantenuti sempre liberi da oggetti e/o materiali.
- e) I Vostri dipendenti, per tutto quanto loro necessari, dovranno unicamente far capo al loro preposto.
- f) L'impiego di attrezzature, macchine, materiale o di opere provvisorie di proprietà del Committente è di norma vietato. Qualora fosse convenuta l'esecuzione da parte nostra di opere complementari all'oggetto del presente contratto o l'uso di nostro materiale, attrezzature, macchine, impianti, resta inteso che, all'atto della consegna di dette opere e/o materiali e previa Vostra necessaria ricognizione, ci rilascerete dichiarazione attestante il rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche onde sollevarci da qualsiasi responsabilità conseguente ad eventuali danni personali o materiali sia di Vostri dipendenti che di terzi.
- g) La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno delle nostre sedi è completamente a cura e rischio dell'Assuntore che dovrà provvedere alle relative incombenze.
- h) E' vietato ingombrare gli accessi a locali, finestre, corridoi e magazzini.
- i) La sosta di autoveicoli o mezzi dell'impresa al di fuori delle aree adibite a parcheggio è consentito solo per il tempo strettamente necessario allo scarico dei materiali e strumenti di lavoro. Vi preghiamo di istruire i conducenti sulle eventuali disposizioni vigenti in materia di circolazione e di esigerne la più rigorosa osservanza.
- j) L'introduzione di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio, bombole di gas infiammabili, sostanze chimiche, ecc.), dovrà essere preventivamente autorizzata, Vi preghiamo di informarVi sulle disposizioni interne all'uso vigenti.
- k) E' vietato introdurre in azienda attrezzature e/o macchine non espressamente dichiarate e funzionali alle attività da svolgere
- l) L'accesso agli edifici o ai locali dovrà essere limitato esclusivamente alle zone interessate ai lavori a Voi commissionati.
- m) L'orario di lavoro dovrà rispettare il normale orario di lavoro dell'Ente/azienda ed essere concordato con il Responsabile su richiesta del quale vengono eseguiti i lavori
- n) A fine servizio, dovrete lasciare la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami (smaltiti a vostro carico secondo la normativa di legge), fosse o avvallamenti pericolosi, ecc.
- o) Non costituiscono oggetto del presente atto le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, agli impianti (ivi compresi quelli elettrici) ed ai macchinari in genere adottati dall'Appaltatore, sia quelli utilizzati come attrezzature di cantiere sia quelli il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con la specifica attività dell'Appaltatore medesimo
- p) Per tali attrezzature, impianti e macchinari, nonché per le relative modalità operative, l'Ente/Azienda non è tenuta alla verifica dell'idoneità ai sensi delle vigenti norme di



Comune di Figline e Incisa Valdarno

Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

prevenzione, igiene e sicurezza del lavoro, trattandosi di accertamento connesso a rischi specifici propri dell'attività dell'Appaltatore (art. 26 d. lgs. 81/2008)

L'Appaltatore con la sottoscrizione del presente documento prende atto che:

IMPIANTI ELETTRICI.

I luoghi di lavoro sono dotati di impianti elettrici la cui collocazione e le cui caratteristiche, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica (specificatamente contro i contatti accidentali, diretti in indiretti con parti in tensione), sono state esaurientemente illustrate all'Appaltatore medesimo.

Da parte dell'Azienda è stato espressamente richiamato l'obbligo dell'Appaltatore, prima di rendere attivo ogni collegamento elettrico, di realizzare e/o verificare il corretto coordinamento con il sistema di messa a terra (conduttore di protezione, di terra e/o equipotenziale) ed il dispositivo di protezione.

In caso di necessità/emergenza, l'Appaltatore si è dichiarato in grado di poter utilizzare i mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli speciali estintori posti in prossimità degli impianti elettrici, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Ente/Azienda.

IMPIANTI TERMICI.

I luoghi di lavoro sono serviti da reti per gli impianti indicati in oggetto, sulla cui collocazione e sulle cui modalità di utenza l'Appaltatore è stato informato.

Sono state esaurientemente illustrate dall'Ente/Azienda, altresì, le caratteristiche degli impianti, in particolare per quanto attiene alla sicurezza antinfortunistica e contro il rischio di incendio, di esplosione ecc.

L'Appaltatore è stato altresì dettagliatamente informato sui sistemi di allarme e/o di sicurezza relativi agli impianti in argomento, nonché sui mezzi di protezione disponibili (sezionamento dell'alimentazione elettrica, utilizzo degli estintori posti nella zona degli impianti, ecc.) le cui dotazioni, collocazioni e modalità di impiego sono state dettagliatamente indicate dall'Azienda.

ATTREZZATURE, MACCHINE ED IMPIANTI ESISTENTI.

All'Appaltatore sono state fornite le necessarie informazioni sia sulle apparecchiature e gli impianti fissi (tra cui gli ascensori) che su quelli di impiego transitorio od occasionale, siti nei luoghi di lavoro, nonché sul relativo funzionamento, con specifico riguardo, in particolare, per le connesse misure di protezione antinfortunistica.



Comune di Figline e Incisa Valdarno **Provincia di Firenze**

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

Da parte dell'Ente/Azienda è stato, inoltre, espressamente richiamato il divieto per l'Appaltatore di effettuare interventi non preventivamente autorizzati su dette apparecchiature e/o impianti salvo che ciò si renda necessario per fronteggiare situazioni di pericolo o di emergenza; in tal caso l'Appaltatore medesimo dovrà dare immediata comunicazione all'Ente/Azienda dell'intervento effettuato.

L'Appaltatore, infine, si è specificamente impegnato ad impiegare solo personale competente in tutti i casi in cui si renda necessario effettuare gli interventi sopra citati.

RISCHIO DI INCENDIO ED ALTRI.

Oltre a quanto indicato ai precedenti punti, da parte dell'Ente/Azienda sono state dettagliatamente illustrate le caratteristiche dei luoghi di lavoro, tenendo conto delle prescrizioni di cui al d. lgs. 81/2008 (in quanto applicabili), ed indicate la collocazione e la composizione dei materiali combustibili ivi eventualmente presenti. Sono stati inoltre illustrati i mezzi di prevenzione e di allarme adottati (in particolare, estintori, manichette ecc), nonché indicate le dotazioni di collocazione, la segnaletica e le relative modalità di attivazione.

NATURA DEL LAVORO.

L'Appaltatore prende atto inoltre che il lavoro commissionato e svolto dal proprio personale presenta le caratteristiche contenute negli articoli 37 (Formazione e informazione del personale) e art. 41 (sorveglianza sanitaria) del decreto legge 81/2008 con particolare riferimento alla necessità di idoneità sanitaria specifica. L'Appaltatore si impegna, su tali aspetti a garantire il corretto svolgimento della sorveglianza sanitaria prevista.

L'Appaltatore si impegna ad operare senza alterare in alcun modo le caratteristiche ed i livelli di sicurezza e di protezione dei luoghi di lavoro, nonché delle macchine, attrezzature ed impianti sopra citati.

E' stato espressamente sottolineato il divieto per l'Appaltatore di esporre i lavoratori ad un livello di rumore (Lepd) superiore a quello consentito dalla legislazione vigente (d.lgs. 81/2008). Si è a tal fine richiamato l'obbligo per l'Appaltatore medesimo sia di ridurre a norma i livelli di rumore alla fonte, sia di dotare i lavoratori dei mezzi di protezione necessari per quelle attività che possano comportare rischi specifici da esposizione, curando la vigilanza della loro corretta utilizzazione.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, a fornire al proprio personale impiegato per l'esecuzione del lavoro commissionato, ogni tipo di "dispositivo di protezione individuale" che risultasse necessario.



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

L'Appaltatore si impegna, altresì, a segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione designato dall'Ente/Azienda le situazioni di emergenza o le anomalie che venissero a determinarsi nel corso o a causa dell'esecuzione dei lavori commessigli, ferma restando l'assunzione espressa dell'obbligo di adoperarsi, nei limiti delle specifiche competenze e dei mezzi a disposizione, per la prevenzione dei rischi e per la riduzione al minimo dei danni.

L'Appaltatore si impegna, inoltre, a rendere edotto il personale proprio e quello di eventuali subappaltatori (mediante specifico accordo con ciascuna delle ditte subappaltatrici) sia dei rischi specifici che delle misure di prevenzione e di emergenza connessi con l'esecuzione dei lavori di cui al presente appalto.

L'Appaltatore si impegna, infine, a richiedere preventiva autorizzazione all'Ente/Azienda, mediante richiesta formale, per l'esecuzione di "lavori di saldatura, taglio e procedimenti affini", che potrebbero innescare focolai di incendio.

Qualora sui luoghi di lavoro operino contemporaneamente più imprese l'Appaltatore, al fine di consentire all'Ente/Azienda di promuovere il coordinamento di cui all'art. 26 comma 2, lett. b), si impegna a fornire tempestivamente tutte le necessarie informazioni in merito ai rischi specifici che possono causare interferenze tra i lavori delle diverse imprese.

L'Appaltatore, dopo verifica condotta con il rappresentante dell'Ente/Azienda nei luoghi di lavoro **documentato mediante verbale congiunto di sopralluogo e relativo al singolo appaltatore**, dichiara completa ed esauriente l'informativa ricevuta (di cui fa fede la presente dichiarazione, che costituisce a tutti gli effetti parte integrante del contratto con l'Ente/Azienda) sui "rischi specifici" e sulle misure di prevenzione e di emergenza agli stessi inerenti e di aver assunto, con piena cognizione delle conseguenti responsabilità, gli impegni tutti contenuti nel presente atto, di cui conferma espressamente, con la sottoscrizione, la completa osservanza.



Comune di Figline e Incisa Valdarno

Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

APPENDICE A ELEMENTI RELATIVI ALLA SEDE

DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE

| | |
|---------------------------------|---|
| Committente | Comune di Figline Incisa Valdarno |
| Indirizzo | Piazza del Municipio, 5 50064 Figline e Incisa Valdarno (FI) |
| Recapiti telefonici committente | 0559125230 |

FIGURE DI RIFERIMENTO

Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili:

➤ **Committente**

| FUNZIONE | Nominativo |
|---|--|
| Datore di lavoro | Dott.ssa Occhini Ilaria |
| Referente dell'Ente/Azienda per l'appalto o preposto | |
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | ing. Giuseppe Pacelli |
| Medico Competente | Dott. Raffaele Carmine Napolitano |
| Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza | Dott. Venturi Lorenzo |
| Addetti Antincendio | Vedi Documento Val. Rischi |
| Addetti Primo Soccorso | Vedi Documento Val. Rischi |



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO D'APPALTO

| VALUTAZIONE RISCHI | | NOTE |
|--|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> Rischi Meccanici: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi Elettrici: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Radiazioni Non Ionizzanti _____ | B | Inesistente |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi Fisici: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi Ergonomici: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi chimici/cancerogeni/mutageni: _____ | B | Inesistente |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi Biologici: _____ | B | Inesistente |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi legati al lay-out: (spazi di lavoro, movimentazioni, ecc.) _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi dovuti alla presenza di particolari macchine, impianti o attrezzature: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischio Incendio/Esplosione: _____ | B | Medio |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Rischi Ambientali: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Aspetti organizzativi e gestionali: _____ | B | Basso |
| | M | |
| | A | |
| <input type="checkbox"/> Altro: _____ | B | |
| | M | |
| | A | |

Nota: B=basso, M=medio, A=alto



Comune di Figline e Incisa Valdarno
Provincia di Firenze
Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

MISURE DI PREVENZIONE PROTEZIONE RELATIVE ALLA SEDE

Qui di seguito vengono riportate le misure di prevenzione generali nei confronti dei rischi specifici individuati nei luoghi dell'appalto oggetto del presente documento. Oltre alle indicazioni di ordine generale riportate occorrerà, se del caso, attenersi alle istruzioni operative delle singole attività lavorative ed ai manuali e schede relativi all'utilizzo di attrezzature, sostanze pericolose ed opere provvisoriale.

| Rischi specifici | Misure di prevenzione e protezione |
|---|--|
| Colpi e tagli con oggetti di varia natura | <ul style="list-style-type: none">• Non intervenire sugli organi in movimento delle attrezzature e, per nessuna ragione, rimuovere i ripari.• Intervenire a macchina scollegata.• Utilizzare tutti gli utensili taglienti secondo buone norme comportamentali e professionali. |
| Elettrico | <ul style="list-style-type: none">• Certificato di conformità e regolare manutenzione. <p>Al fine di prevenire eventuali inefficienze dell'impianto elettrico e delle protezioni dell'impianto stesso sulle prese per spina murali, le attrezzature di lavoro alimentate elettricamente, dovranno essere controllate prima dell'uso al fine di rilevare eventuali carenze. Il disinserimento della presa per spina dalle prese murali dovrà essere eseguita con cautela in modo da evitare la fuoriuscita della presa stessa dal suo alloggiamento a muro.</p> |
| Incendio: fattori inizio | <p>Prendere visione della posizione dei dispositivi antincendio più vicini, delle procedure da seguire in caso di emergenza e dei piani di evacuazione affissi nei locali, dove sono indicati i percorsi di esodo in caso di emergenza.</p> |

PLANIMETRIE DEL PIANO DI EMERGENZA

Vedi planimetrie affisse in sede



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

APPENDICE B ELEMENTI RELATIVI AL SERVIZIO/APPALTO

A. Descrizione Appalto:

La Concessione ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Nidi d'infanzia comunali, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ubicate nel Comune di Figline e Incisa Valdarno.

L'Amministrazione Comunale in particolare obbliga il Concessionario all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base come disciplinato nel corpo del Capitolato.

La concessione comprende:

- a) la preparazione, il confezionamento e lo sporzionamento dei pasti presso i centri di cottura dell'A.C. siti in via Piave, via Cavicchi e piazza Petrarca;
- b) la preparazione dei pasti per i Nidi d'Infanzia, che dovrà essere svolta esclusivamente nei locali appositamente predisposti del Nido d'Infanzia "Chicchirullò" di piazza Malgrat e Mar e del Nido d'Infanzia "il Trenino" di via Don Mazzolari, nonché il trasporto dei pasti per il Nido d'Infanzia "la Girandola";
- c) il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multi-razione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa concessionaria mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori (ad eccezione dei Nidi d'Infanzia), il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia e il riordino delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;
- e) lo sbarazzo e la pulizia dei 5 centri di cottura suddetti, compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi e utensili necessari per il servizio;
- f) l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- g) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- h) la fornitura di diete personalizzate;
- i) la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- j) la fornitura dell'eventuale servizio di ristorazione per i Centri Estivi Comunali, per i dipendenti comunali e per gli utenti del servizio sociale, nei luoghi e locali indicati dall'Amministrazione Comunale;
- k) la fornitura quotidiana di tovaglie, tovaglioli e tutto il materiale necessario al servizio;
- l) l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di piatti, bicchieri e posate presso i nidi e le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le stoviglie rimarranno di proprietà dell'A.C.;
- m) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar, nonché la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza.
- o) l'integrazione e/o la sostituzione e la fornitura delle attrezzature necessarie presso i centri di cottura di Via Piave, via Cavicchi, piazza Petrarca, via Don Mazzolari e piazza Malgrat de Mar adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta. Al termine della Concessione le attrezzature rimarranno di proprietà comunale;
- p) l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature presso i centri refezionali;
- q) la gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio;
- r) l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature ed attrezzature per il servizio;
- s) la gestione della disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati al servizio di ristorazione;
- t) la progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di



Comune di Figline e Incisa Valdarno
Provincia di Firenze
Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

- Figline e Incisa Valdarno, comprensivo tra l'altro, della formazione del personale comunale, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- u) la fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
 - v) la gestione informatizzata dell'iscrizione degli utenti, rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, incasso dei pagamenti, recupero delle morosità e riscossione coattiva come indicato nel successivo art. 3;
 - w) la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura e dei centri refezionali;
 - x) la manutenzione ordinaria e la custodia degli immobili, dei centri di cottura e dei centri refezionali concessi, che normalmente gravano sul conduttore nei rapporti locativi.

B. Descrizione lavorazioni (con orario di lavoro e luoghi interessati dal lavoro):

L'ubicazione e la dimensione-tipo dell'utenza, secondo i dati dell'anno scolastico 2018/2019, sono quelli indicati nella tabella sotto riportata:

| Scuole | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Totale Pasti settimanali |
|---|--------|---------|-----------|---------|---------|--------------------------|
| Nido d'Infanzia Il Trenino Via D.Mazzolari | 55 | 55 | 55 | 55 | 55 | 275 |
| Nido d'Infanzia La Girandola Piazza Antonietta | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 225 |
| Nido d'Infanzia Chicchirullò Piazza Malgrat de Mar | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 200 |
| Infanzia A. Cavicchi Via M. Cavicchi | 35 | 135 | 135 | 135 | 135 | 675 |
| Infanzia Piave Piazza M.L. King | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 650 |
| Infanzia Ponte agli stelli Via Grevigiana | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| Infanzia Serristori Via Roma | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 250 |
| Infanzia San Vito Loc. San Vito | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 450 |
| Infanzia Maria Immacolata Piazza del Municipio | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 100 |
| Primaria G.B Del Puglia Via Del Puglia | 205 | 165 | 200 | 165 | 170 | 905 |
| Primaria A.Cavicchi Via M. Cavicchi | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria S. Biagio Via San Biagio | 200 | 165 | 200 | 165 | 170 | 900 |
| Primaria Matassino Via Toti | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 | 575 |
| Primaria Serristori Via Roma | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | 95 |
| Primaria Petrarca Piazza Petrarca | 195 | 110 | 195 | 110 | 195 | 805 |
| Primaria La Massa Loc. la Massa | 105 | 105 | 105 | 105 | 105 | 525 |
| Secondaria di I grado Petrarca Piazza Petrarca | 0 | 75 | 0 | 75 | 0 | 150 |

Il seguente DUVRI, si applica ai soli Asili Nido con presenza di lavoratori del Comune e configurati per tale come luoghi di lavoro.

Per la descrizione completa del servizio vedi capitolato.



Comune di Figline e Incisa Valdarno

Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

APPENDICE C ELEMENTI RELATIVI ALL'APPALTATORE

La presente sezione andrà compilata dopo l'individuazione dell'impresa appaltatrice (aggiudicatrice della Gara) e comunque prima dell'avvio del servizio stesso.

FIGURE DI RIFERIMENTO

Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili del committente e del appaltatore

Azienda Appaltatrice

| | |
|---|--|
| Azienda Appaltatrice | |
| Indirizzo | |
| P. IVA | |
| REA | |
| Recapiti telefonici appaltatore | |
| e-mail | |
| Datore di lavoro | |
| Caposquadra o capocantiere | |
| Referente aziendale appalto o preposto | |
| Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione | |
| Medico del Lavoro | |
| Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza | |
| Addetti Primo Soccorso Sanitario | |
| Addetti all'antincendio | |



Comune di Figline e Incisa Valdarno

Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

| n | RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA | Si | No |
|----|--|------------------------|----|
| 1 | ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO | | |
| 2 | ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO | | |
| 3 | PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI | | |
| 4 | PREVISTI INTERVENTI MURARI | | |
| 5 | ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ...) | all'interno della sede | |
| | | all'esterno della sede | |
| 6 | ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI | | |
| 7 | PREVISTO LAVORO NOTTURNO | | |
| 8 | PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO | | |
| 9 | PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE / MACCHINARI PROPRI | | |
| 10 | PREVISTA UTILIZZO / INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTEFORME ELEVATRICI | | |
| 11 | PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE | | |
| 12 | PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE | | |
| 13 | PREVISTO UTILIZZO MATERIALI BIOLOGICI | | |
| 14 | PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI | | |
| 15 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI | | |
| 16 | PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI | | |
| 17 | PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE | | |
| 18 | PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA | Elettrica | |
| | | Acqua | |
| | | Gas | |
| | | Rete dati | |
| | | Linea Telefonica | |
| 19 | PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO | Rilevazione funi | |
| | | Allarme Incendio | |
| | | Idranti | |
| | | Naspi | |
| | | Sistemi spegnimento | |
| 20 | PREVISTA INTERRUZIONE | Riscaldamento | |
| | | Raffrescamento | |
| 21 | PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL'ALTO | | |



Comune di Figline e Incisa Valdarno

Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

| | | | |
|----|---|--|--|
| 22 | PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO | | |
| 23 | MOVIMENTO MEZZI | | |
| 24 | COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI | | |
| 25 | RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE) | | |
| 26 | L'EDIFICIO NEL QUALE SI INTERVIENE E' SOGGETTO A C.P.I. | | |
| 27 | PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI / COMBUSTIBILI | | |
| 28 | EDIFICIO DOTATO DI DIREZIONI DI FUGA CONTRAPPOSTE | | |
| 29 | EDIFICIO DOTATO DI SISTEMI DI RILEVAZIONE ED ALLARME | | |
| 30 | EDIFICIO DOTATO DI LUCE DI EMERGENZA | | |
| 31 | PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE | | |
| 32 | EDIFICIO CON PRESENZA DI MINORI | | |
| 33 | GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELL'ACCESSIBILITA' PER UTENTI DIV. ABILI | | |
| 34 | I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA UTILIZZERANNO I SERVIZI IGIENICI DEL LUOGO DI LAVORO | | |
| 35 | I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI | | |
| 36 | ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO | | |
| 37 | ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO | | |
| 38 | ESISTONO ELEMENTI DI PREGIO DELL'EDIFICIO DA TUTELARE NEL CORSO DELLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO | | |
| 39 | E' PREVISTO L'UTILIZZO DI MACCHINE OPERATRICI DELLA DITTA APPALTATRICE | | |
| 40 | E' PREVISTO LO SVILUPPO DI RUMORE IN QUANTITA' SIGNIFICATIVAMENTE MAGGIORI RISPETTO AL LUOGO DI LAVORO | | |
| 41 | SONO PREVISTE ATTIVITA' A RISCHIO ESPLOSIONE INCENDIO | | |



CHECK LIST RISCHI APPALTATORE

| | |
|---|--|
| Macchinari utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto | |
| Utensili manuali utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto | |
| Prodotti chimici utilizzati per lo svolgimento delle lavorazioni oggetto dell'appalto | |
| Rischi aggiuntivi introdotti a carico dei lavoratori | |
| Utilizzo dei DPI dispositivi di protezione individuale da parte dei lavoratori dell'appaltatore | |

CHECK LIST INTERFERENZE

| | |
|---|----|
| Orario di lavoro operatori committente | |
| Orario di lavoro appaltatore | |
| I lavoratori di committente e appaltatori avvengono o possono avvenire contemporaneamente | no |
| Vi sono dei rischi dovuti alle interferenze | no |

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE RELATIVE AL SERVIZIO/APPALTO

Nell'esecuzione dei servizi l'assuntore dovrà rispettare la tempistica stabilita in sede contrattuale e comunque con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio o danno all'Ente a causa di inadempienze. Nessun pregiudizio dovrà essere inoltre arrecato nell'utilizzo dei locali delle sedi in relazione al tipo e all'entità degli interventi.



Comune di Figline e Incisa Valdarno Provincia di Firenze

Piazza del Municipio, 5 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)

RIEPILOGO RISCHI INTERFERENZIALI INDIVIDUATI E MISURE DA ADOTTARE

| Fase di lavoro | Rischio di interferenza | Misure di prevenzione |
|----------------------|--|---|
| Preparazione pasti | <ul style="list-style-type: none">• Scivolamento• Inciampamento• Incidenti• Emergenze• Utilizzo di attrezzature non di propria competenza• Rumore | <ul style="list-style-type: none">• Coordinamento con il Responsabile di sede.• Applicare segnaletica di sicurezza.• Utilizzo di materiali non nocivi.• Predisposizione mezzi antincendio.• È consentito il parcheggio solo nelle aree indicate dal Committente.• È regola, nelle aree esterne, procedere a velocità moderata.• Divieto di fumo.• Divieto di utilizzo delle attrezzature del Committente salvo non si sia ricevuta specifica autorizzazione scritta o quando previsto dal contratto di appalto.• Qualsiasi intervento su impianti elettrici o utenze deve essere esplicitamente richiesto o autorizzato.• Prestare attenzione ad eventuali cavi elettrici presenti nell'area per evitarne il danneggiamento.• E' obbligatorio, prima di iniziare le attività, prendere visione dei percorsi di esodo. |
| Refezione Scolastica | <ul style="list-style-type: none">• Inciampamento• Scivolamento• Imbrattamento• Utilizzo di attrezzature non di propria competenza | <ul style="list-style-type: none">• Coordinamento con il Responsabile di sede.• Divieto di fumo.• Applicare segnaletica di sicurezza• Divieto di utilizzo delle attrezzature del Committente salvo non si sia ricevuta specifica autorizzazione scritta o quando previsto dal contratto di appalto.• Attenersi alle linee guida fornite dal committente e predisporre le proprie risorse operanti nell'area oggetto del contratto di appalto, per la gestione delle emergenze.• Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi• E' obbligatorio, prima di iniziare le attività, prendere visione dei percorsi di esodo. |



STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

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

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

- a) garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati;
- b) garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali;
- c) delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

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

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

Distinta dei costi della sicurezza :

I relativi costi per la gestione delle interferenze sono riportate nella relativa concessione.

Tali costi non sono da ritenersi fissi e invariabili ma suscettibili di variazione in aumento o decremento in relazione alle reali necessità operative ed esigenze di prevenzione.