



COMUNE DI NURAMINIS

Provincia Sud Sardegna

DETERMINAZIONE

Area 1 - Amministrativa

Servizio PUBBLICA ISTRUZIONE

N. 101 del 31-07-2019

OGGETTO: Servizio di mensa scolastica per Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria del Comune di Nuraminis per gli a.ss. 2019/2020 2020/2021 2021/2022 - Avvio procedura negoziata (art. 36, comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria ed inserimento RDO nel portale della centrale di committenza regionale Sardegna Cat C.I.G. 7992954A4B

IL RESPONSABILE

Area 1 - Amministrativa

Richiamati:

- la delibera C.C. n. 8 del 11.03.2019 recante la “NOTA DI AGGIORNAMENTO AL DOCUMENTO UNICO DI PROGRAMMAZIONE (DUP) - PERIODO 2019/2021 (ART. 170, COMMA 1, DEL D.LGS. N. 267/2000). PRESENTAZIONE;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 11.03.2019 con cui si è approvato il Bilancio di previsione finanziario e relativi allegati per gli esercizi 2019-2021 (art. 151 D.Lgs 267/2000 e art. 10 del D.lgs 118/2011);
- la delibera di Giunta n. 57 del 25.09.2018 con la quale è stato approvato il PEG organicamente unificato al Piano degli obiettivi e della Performance 2018/2020;
- l’atto G.C. n. 3 del 10.01.2019 “Assegnazione provvisoria ai Responsabili delle risorse finanziarie per l’esercizio 2019”;
- il Decreto del Sindaco n. 3 del 20/05/2019, con il quale la sottoscritta è stata nominata Responsabile del Servizio Area 1 – Amministrativa;

PREMESSO che è necessario procedere all’acquisizione del servizio di organizzazione e gestione del servizio di mensa delle Scuole Statali dell’Infanzia e Primaria del Comune di Nuraminis per gli aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022;

PRESO ATTO:

- che il servizio di cui trattasi è qualificabile come CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica gestione mensa, Allegato IX Cat.17 del D. Lgs 50/2016 e Art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016;

RICHIAMATA la propria Determinazione n. 85 del 25.06.2019 *”Procedura negoziata di importo inferiore alla soglia comunitaria (art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) per l’affidamento del servizio Mensa scolastica per la Scuola dell’Infanzia Statale e Primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 attraverso lo strumento della RDO sul portale SardegnaCat - Manifestazione di interesse”*;

DATO ATTO CHE pertanto si è proceduto alla pubblicazione dell’Avviso per Manifestazione d’Interesse all’Albo Pretorio on line del Comune, sul profilo del committente della Stazione appaltante in data 25.06.2019 e sul sito della R.A.S. nell’apposita sezione Bandi e gare;

VISTO il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”;

RICHIAMATI in particolare:

- l’art. 32 comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 il quale stabilisce che, prima dell’avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- l’art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs. n. 50/2016 il quale disciplina le procedure di affidamento per appalti di importo pari o superiore a 40.000,00 e inferiore a 150.000,00 per i lavori o alle soglie di cui all’articolo 35 per le forniture e i servizi, prevedendo la possibilità di utilizzare la procedura negoziata e di consultare, ove esistenti, almeno 5 operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti;
- l’art. 36 del D.lgs. n. 50/2016 il quale, nel disciplinare i contratti sotto soglia, prevede al comma 6 che, per appalti di importi inferiori alla soglia di rilievo europeo, le stazioni appaltanti

possono procedere attraverso un mercato elettronico che consenta acquisti telematici basati su un sistema che attua procedure di scelta del contraente interamente gestite per via elettronica;

VERIFICATO, ai fini e per gli effetti dell'articolo 26 della legge n. 488/1999 e dell'articolo 1, comma 449, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, che alla data odierna, con riferimento alla prestazione in oggetto non risultano convenzioni attive stipulate da CONSIP S.p.a.;

RITENUTO che, ai sensi di quanto ammesso dalle disposizioni normative vigenti, sussistono i presupposti per procedere alla scelta del contraente mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. in quanto trattasi di servizi per un importo complessivo fino alla soglia di cui all'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;

PRESO ATTO che la Regione Sardegna ha attivato una centrale di committenza, denominata "Cat Sardegna", attraverso la quale persegue l'obiettivo di semplificare i processi di acquisto in favore degli Enti Locali e delle altre Amministrazioni sul territorio e di incentivare la razionalizzazione della spesa e la trasparenza di rapporti con i mercati di fornitura locali;

PRESO ATTO che, all'interno del portale www.sardegncat.it, è possibile effettuare una gara in busta chiusa (RDO), selezionando le imprese partecipanti tra quelle iscritte al mercato elettronico del Cat Sardegna;

RITENUTO opportuno effettuare la negoziazione attraverso inserimento di una RDO (richiesta di offerta) nell'ambito del sistema telematico messo a disposizione delle Pubbliche amministrazioni da parte di Sardegna Cat con invito alle Ditte che hanno presentato Manifestazione di Interesse entro i termini prescritti che risultano iscritte e abilitate alla gara telematica nel portale CatSardegna e che risultano ammissibili a questa successiva fase;

DATO ATTO che:

- l'appalto sarà aggiudicato con procedura negoziata attraverso il mercato elettronico regionale, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b), utilizzando il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 3, lett. a) del Decreto Legislativo n. 50/2016;
- **l'Importo a base di gara è pari a:**
 - ❖ **€ 5,20** oltre € 0,03 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge **per ogni singolo pasto;**
 - ❖ **Importo annuale presunto € 70.782,40** oltre € 395,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti;
 - ❖ **Importo triennale presunto € 212.347,20** oltre € 1.195,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge.
- la forma prescelta per il contratto: pubblico amministrativa;
- il responsabile del procedimento è individuato nella persona del dipendente Anna Maria Simbula

RITENUTO di invitare a partecipare alla presente procedura di gara gli operatori economici di cui all'allegato riservato elenco, per le motivazioni ivi indicate;

RITENUTO ALTRESI' approvare la Relazione tecnico illustrativa per la gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022, il DUVRI, il Capitolato d'appalto e la lettera di invito e relativi allegati;

CONSIDERATO inoltre necessario impegnare la spesa per il pagamento del contributo ANAC pari a € 225,00 relativamente alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266;

DATO ATTO che ai sensi dell'articolo 3, comma 5, della legge n. 136/2010 ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento predisposti dalle pubbliche amministrazioni devono

riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il codice identificativo dei singoli affidamenti (C.I.G.), così come attribuiti dall'Autorità nazionale anticorruzione;

CONSTATATO che l'Ufficio ha provveduto alla registrazione dell'affidamento della prestazione in oggetto presso il sito dell'ANAC, cui ha fatto seguito l'attribuzione del codice identificativo di gara (CIG): 7992954A4B;

Ritenuta la propria competenza sull'adozione dell'atto di cui all'oggetto in quanto trattasi di atto di natura gestionale attribuito dalla normativa vigente al Responsabile del Servizio;

Visto il PTPCT 2017/2019, il Codice di Comportamento, il Regolamento Incarichi extraistituzionali, approvati con atto di G.C. n. 2 del 31.01.2017;

Visto l'atto G.C. n. 8/2019 di "Approvazione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza 2019/2021 – Aggiornamento

Dato atto che sono stati resi, preventivamente, i seguenti pareri:

Parere di regolarità tecnica amministrativa (ai sensi dell'art. 3 del Regolamento per la disciplina della regolarità amministrativa approvato con Del. C.C. n. 1 del 1.02.2013 e degli artt. 49 e 147 del TUEL, come modificati dal D.L. n° 174/2012, convertito in L. n° 213/2012):

Il Responsabile dell'Area 1 – Amministrativa, giusto Decreto Sindacale n. 3/2019, esprime parere favorevole sulla presente Determinazione attestandone la correttezza, la regolarità e la legittimità perché conforme alla normativa di settore e alle norme generali di buona amministrazione. Assicura, inoltre, la convenienza e l'idoneità dell'atto a perseguire gli obiettivi generali dell'Ente e quelli specifici di competenza assegnati.

Il Responsabile dell'Area 1
Anna Maria Simbula

Parere di regolarità contabile e attestazione di copertura finanziaria (ai sensi degli artt. 5 e 6 del Regolamento Comunale di Contabilità come modificato dalla Del. CC n. 1 del 1.02.2013 e degli artt. 49 e 147 del TUEL, come modificati dal D.L. n° 174/2012, convertito in L. n° 213/2012):

Il Responsabile dell'Area 2 Economico – Finanziaria Dott.ssa Valeria Serci, giusto Decreto Sindacale n. 3/2019, esprime parere favorevole sulla presente Determinazione attestandone la regolarità e il rispetto dell'ordinamento contabile, delle norme di finanza pubblica, del regolamento di contabilità, la corretta imputazione, la disponibilità delle risorse, il presupposto giuridico, la conformità alle norme fiscali, l'assenza di riflessi diretti e/o indiretti pregiudizievoli finanziari, patrimoniali e di equilibrio di bilancio.

Il Responsabile dell'Area 2
Dott.ssa Valeria Serci

VISTI:

- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento Comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi;
- il D.Lgs. n. 33/2013;
- T.U. degli Enti Locali approvato con D.Lgs. n. 267/2000;

DETERMINA

1) Di prendere atto della premessa, che fa parte integrante e sostanziale del presente atto;

2) Di avviare la procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del servizio di organizzazione e gestione del servizio *Mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia Statale e Primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022;*

3) Di effettuare la negoziazione attraverso inserimento di una RDO (richiesta di offerta) nell'ambito del sistema telematico messo a disposizione delle Pubbliche amministrazioni da parte di Sardegna Cat sul portale www.sardegncat.it, con invito alle Ditte che hanno presentato Manifestazione di Interesse entro i termini prescritti che risultano iscritte e abilitate alla gara telematica nel portale CatSardegna e che risultano ammissibili a questa successiva fase;

4) Di dare atto, ai fini di quanto previsto all'art. 192 del D.lgs. n. 267/2000, che:

- il contratto ha ad oggetto l'affidamento del servizio "*Mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia Statale e Primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022*";
- di invitare a partecipare alla presente procedura di gara gli operatori economici di cui all'allegato riservato elenco, per le motivazioni ivi indicate;
- **il prezzo a base di gara è pari ad € 5,20** oltre € 0,03 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge **per ogni singolo pasto**;
l'importo annuale presunto € 70.782,40 oltre € 395,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti;
l'importo triennale presunto € 212.347,20 oltre € 1.195,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge.
- l'appalto verrà aggiudicato, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lett a) del Decreto Legislativo n. 50/2016, a favore dell'impresa che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri e parametri individuati dalla lettera d'invito;

5) di dare atto che alla spesa derivante dalla presente determinazione si farà fronte in parte con la contribuzione della utenza e in parte con fondi di Bilancio;

6) Di dare atto che, ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., è stato predisposto il DUVRI, che costituisce parte integrante del progetto dell'appalto;

7) Di approvare, pertanto, i seguenti documenti:

- Relazione tecnico illustrativa e prospetto economico
- capitolato speciale d'appalto;
- DUVRI
- lettera di invito e relativa modulistica:
 - modello A) - istanza di partecipazione;
 - modello B) - DGUE – documento di gara unico europeo;
 - modello C) – Dichiarazioni ulteriori requisiti;
 - modello D) – fac simile avvenuto sopralluogo
 - modello E) - Offerta economica;

8) Di dare atto che il Responsabile Unico del Procedimento è Anna Maria Marcella Simbula;

9) di dare atto che alla spesa presunta di Euro 226.770,93 IVA inclusa come segue, si farà fronte con gli stanziamenti come sottoindicato:

- € 32.537,20 (di cui € 225,00 quale contributo ANAC e € 4.246,94 quale quota incentivi art. 113) sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2019;
- € 45.000,00 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2020 dando atto che per la differenza pari ad € 28.613,70 troverà copertura nel prossimo Bilancio di previsione 2020/2022
- € 45.000,00 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2020 dando atto che per la differenza pari ad € 28.613,70 troverà copertura nel prossimo Bilancio di previsione 2021/2023
- € 47.006,33 sul capitolo 1340/2 - esigibilità 2022

10) di assumere regolare impegno di spesa per € 225,00 quale quota di contribuzione a favore dell'ANAC, così come determinata dalla stessa Autorità con deliberazione n. 1174 del 19 dicembre 2019, con imputazione come segue:

Cap./Art.	1340/2	Descrizione		SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA MATERNA	
Intervento		Miss./Progr.		PdC finanziario	04.06-1.03.02.15.006
Centro di costo	1	Compet. Econ.		Spesa non ricorr.	
SIOPE		CIG		CUP	
Creditore	ANAC con sede legale Via Minghetti, 10 – Roma – C.F. 97584460584				
Causale	Contributo gara “Servizio mensa scolastica 2019/2022” - gara n. 7503662				
Modalità finan.					
Imp./Pren. n.		Importo	€ 225,00	Frazionabile in 12	no

11) di assumere regolare impegno di spesa per € 4.246,94 quale quota incentivo art. 113 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. con imputazione come segue:-

Cap./Art.	1340/2	Descrizione		SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA MATERNA	
Intervento		Miss./Progr.		PdC finanziario	04.06-1.03.02.15.006
Centro di costo	1	Compet. Econ.		Spesa non ricorr.	
SIOPE		CIG		CUP	
Creditore	RUP				
Causale	Incentivo art. 113 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.				
Modalità finan.					
Imp./Pren. n.		Importo	€ 4.246,94	Frazionabile in 12	no

12) Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento all’Albo Pretorio del Comune, per n. 15 giorni, ai fini della generale conoscenza oltre che in Amministrazione Trasparente ai sensi del D.Lgs. n. 33/2013.

IL Responsabile Area 1
f.to ANNA MARIA SIMBULA

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

(art. 147 - bis, comma 1, del vigente Decreto Legislativo n ° 267/2000)

Si attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa sul presente atto.

Data 31-07-2019

*Il Responsabile del Servizio
f.to ANNA MARIA SIMBULA*

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

(art. 151, comma 4, 147 bis, comma 1 del vigente Decreto Legislativo n ° 267/2000)

Il Responsabile del Servizio Finanziario attesta la Regolarità Contabile del presente atto.

Data 01-08-2019

*Il Responsabile del Servizio
f.to D.ssa Valeria Serci*

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

** Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000

APPONE
il visto di regolarità contabile

** Ai sensi dell'art. 153, comma 5 dello stesso D.Lgs. n. 267/2000

ATTESTA
la copertura finanziaria.

Gli impegni contabili sono stati registrati in corrispondenza degli interventi/capitoli sopra descritti.

Nuraminis, li 01-08-2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
D.ssa Valeria Serci

IMPEGNO DI SPESA							
N.		280		sub	Anno 2019	del 01-08-2019	Comp./Res. C
Capitolo	Articolo	Cod. bil.	SIOPE	Descrizione capitolo: SPESE GESTIONE MENSA SCUOLA MATERNA			
1340	2	10401 03					
Causale impegno		Servizio di mensa scolastica per Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria del Comune di Nuraminis per gli a.ss. 2019/2020 2020/2021 2021/2022 - Avvio procedura negoziata (art. 36, comma 2 lett. b) D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) previo avviso di gar					
Importo operazione		€. 32.537,20					

Certifico che la presente determinazione viene pubblicata all'albo pretorio on line nel sito comunale per quindici giorni dal 05-08-2019 al 20-08-2019.

IL Responsabile Area 1
f.to ANNA MARIA SIMBULA

E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE, IN CARTA SEMPLICE, PER USO AMMINISTRATIVO

Nuraminis, 05-08-2019

IL Responsabile Area 1
ANNA MARIA SIMBULA



COMUNE DI NURAMINIS
PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1 CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/7574705

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

Prot. 5564

Nuraminis, 02.08.2019

Lettera di invito alla procedura negoziata previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'affidamento del servizio di
**MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^A
DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 –
2020/2021 – 2021/2022**

(art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 7992954A4B

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione a quanto previsto nella determina a contrattare n. 85 del 25.06.2019 e successiva Determinazione n. 101 del 31.07.2019 di approvazione degli atti di gara, fermi restando i requisiti di ammissibilità di ordine generale, di ordine professionale di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica professionale dichiarati in sede di Manifestazione d'interesse, invita codesta Impresa, alla procedura in oggetto presentando apposita offerta, intendendosi con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni, le prescrizioni e quant'altro previsto dalla presente lettera d'invito e dal Capitolato Speciale d'appalto.

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Appaltante COMUNE DI NURAMINIS sede in via Municipio, 1 – telefono 0707574705

PEC : protocollo.nuraminis@legalmail.it

profilo del committente: www.comune.nuraminis.ca.it

Servizio competente: Pubblica Istruzione

Responsabile Area 1 Amministrativa - Anna Maria Marcella Simbula - Tel. 0707574705 - 101

Responsabile del Procedimento: Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs.50/2016 il Responsabile Unico del procedimento è Anna Maria Simbula

tel. 0707574705 - 101 mail: segreteria@comune.nuraminis.ca.it

2. PROCEDURA DI GARA

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b), dell'art. 36 comma 6 e dell'art. 144 del D.lgs. n. 50/2016.

3. OGGETTO E CATEGORIA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di Mensa scolastica Scuola dell'Infanzia e classe 1^a della Scuola primaria del Comune di Nuraminis - **aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022** ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di ottobre.

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate: Descrizione attività	principale/ accessoria	Categoria di servizi: Allegato IX D.lgs. n. 50/2016 CPV
<p>Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola dell'Infanzia e somministrazione degli stessi secondo le tabelle dietetiche approvate dalla ASL di competenza, con il corredo necessario per la consumazione, agli alunni e personale docente/ATA per n. 5 gg. alla settimana.</p> <p>Trasporto con automezzi e contenitori termici idonei autorizzati dalla ASL n. 8 di Cagliari presso la sala mensa del plesso scolastico di Via Garibaldi per gli alunni della classe 1^ della Scuola Primaria e somministrazione dei pasti agli alunni e personale/ATA docente per n. 5 gg. alla settimana.</p> <p>N. presunto utenti giornalieri:</p> <p>Scuola dell'Infanzia n. 63</p> <p>Scuola Primaria n. 19</p>	P	55523100-3 Mensa scolastica
<p>Acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.</p> <p>La ditta appaltatrice aggiudicataria, si impegna a selezionare con cura i propri fornitori, individuando</p> <p>ogni qualvolta sia possibile, l'approvvigionamento di prodotti a KM 0 e di filiera corta, privilegiando di volta in volta la dimensione locale, provinciale e regionale, al fine di utilizzare e consumare generi alimentari lavorati direttamente sul territorio o reperiti in base al principio del minor numero possibile di passaggi tra produttore e consumatore, con migliori garanzie di mantenimento delle caratteristiche organolettiche.</p>	P	
<p>L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore.</p>	P	
<p>N. pasti presunto ad anno scolastico n. 13.612 subordinato alla richiesta del servizio da parte dell'utenza</p>	P	
<p>Prezzo unitario a base di gara quantificato in € 5,20 + IVA e oneri sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,03) per ogni singolo pasto</p>	P	

4. PREZZO A BASE DI GARA E VALORE PRESUNTO D'APPALTO

Importo a base di gara € 5,20 oltre € 0,03 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge **per ogni singolo pasto;**

Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre € 395,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti;

Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre € 1.195,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge.

All'impresa affidataria verrà riconosciuto soltanto il corrispettivo relativo al servizio effettivamente svolto nel periodo contrattuale senza avere alcun riguardo al valore presunto dell'appalto sopra stimato. L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio e con la contribuzione dell'utenza.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli artt. 47 e 48 del D.lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016.

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento anche i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

6.1 Requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

6.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

oppure

- b) iscrizione nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*)

oppure

- c) l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso CCIAA (*nel caso di cooperativa*)

6.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a una volta l'importo annuo a base d'asta;

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

- b) Copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da avvelenamento/intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCT e con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCO con durata pari a quella dell'appalto.

La prova della capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere fornita mediante uno o più mezzi di prova indicati nell'allegato XVII, parte I D.lgs 50/2016.

6.4 Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016)

- a) Avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, con una quantità annua di 13.612 pasti e senza alcuna risoluzione anticipata. Per servizi analoghi si intendono i servizi di ristorazione per minori (comunità per minori, reparti pediatrici, asili nido e scuole);

- b) Disponibilità del personale e delle attrezzature tecniche atte a garantire l'esecuzione del contratto;

- c) Certificazione UNI-EN ISO 9001/2000 a garanzia che il processo produttivo adottato dall'impresa è adeguato a garantire un prodotto di qualità.
In un sistema certificato Qualità sono previste verifiche periodiche sul gradimento del Servizio da parte degli utenti.
- d) Essere iscritti ed abilitati sul portale SardegnaCat per la categoria AG 26 RISTORAZIONE

Le capacità tecniche possono essere dimostrate con uno o più mezzi di prova di cui all'allegato XVII, parte II D.lgs 50/2016.

Indicazioni per i concorrenti con idoneità plurisoggettiva e per i consorzi.

Per il requisito di idoneità professionale, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione di cui al precedente art. 6.2.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui rispettivamente al precedente punto 6.3 lett. a) e lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso.

Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Il requisito relativo ai servizi analoghi e di cui al precedente punto 6.4. lett. a) deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete.

Il requisito relativo alla disponibilità delle attrezzature tecniche di cui rispettivamente al precedente punto 6.4 lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso.

Il requisito relativo alla Certificazione di qualità di cui al precedente punto 6.4 lett. c) di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete nell'ipotesi o di GEIE, deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete

7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

7.1 Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. dell'art.80 del D.lgs. 50/2016;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

7.2 Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;

7.3 Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 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.

7.4 Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

8. AVVALIMENTO DEI REQUISITI

Ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016 i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

9. CHIARIMENTI.

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti che potranno essere inoltrati al Responsabile del Procedimento utilizzando il sistema di messaggistica del portale Sardegna CAT.

All'interno della gara in busta chiusa (RDO) è, infatti, presente una sezione denominata "Messaggi" attraverso la quale è possibile richiedere informazioni sulla gara.

Le risposte alle richieste di chiarimenti verranno fornite da questa Amministrazione utilizzando lo stesso sistema.

L'operatore economico verrà, infatti, avvertito della presenza di un nuovo messaggio sul portale telematico attraverso una e-mail che verrà trasmessa automaticamente all'indirizzo di posta elettronica comunicato al momento dell'iscrizione.

I quesiti dovranno essere formulati esclusivamente in lingua italiana almeno otto giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte così come previsto dall'art. 74, comma 4 del D.lgs. n. 50/2016.

Le risposte e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno spedite a tutte gli operatori economici invitati attraverso il sistema di messaggistica di cui al punto 1.

10. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti, avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012.

L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVCPASS, dovrà indicare al sistema il CIG della procedura di affidamento e il sistema rilascerà un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento, il PASSOE rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatari.

11. SOPRALLUOGO

I soggetti interessati a partecipare al bando, ai sensi dell'art.79 comma 2 del D.lgs 50/2016, dovranno prendere visione dei luoghi.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento da concordarsi con il Responsabile dell'Area 1 tel. 070/7574705 – 101 o con il personale incaricato o tramite richiesta PEC: protocollo.nuraminis@legalmail.it, Verrà rilasciato apposito attestato (Mod. D) da inserire nella documentazione degli atti di gara (Busta di qualifica - documentazione amministrativa), al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

In particolare in merito al centro cottura di Via Donori, dovranno dichiarare di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito dello stesso con gli arredi ed attrezzature presenti, impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o coordinatore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa munito di delega.

In caso di R.T.I. o Consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa designata o designanda capogruppo.

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

12. PERSONALE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Al servizio deve essere destinato personale di adeguata professionalità e in numero adeguato all'articolazione dell'orario di lavoro e al numero di utenza, come specificato nel Capitolato d'Appalto.

Dati riferiti al servizio mensa scolastica a.s. 2018/2019:

- Numero medio presunto di pasti forniti giornalmente dal lunedì al venerdì, per la Scuola dell'Infanzia **48**;

- Personale utilizzato per il servizio mensa scolastica: **N. 02**

- N. ore lavorative giornaliere per ciascuno:

N. 01 ADDETTA AL SERVIZIO MENSA 2,5 ORE AL GIORNO

N. 01 CUOCA 4 ORE AL GIORNO

- Livelli retributivi:

ADDETTA AL SERVIZIO MENSA LIVELLO 6

CUOCA LIVELLO 4

- CCNL applicato: **TURISMO PUBBLICI ESERCIZI**

13. GARANZIA PROVVISORIA

A norma dell'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016 l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia, pari al 2 per cento del prezzo base dell'appalto di cui al punto 4 pari ad € 4.246,94, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla normativa vigente bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- una validità per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

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 e' svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo comma 7.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

A norma dell'art. 93, comma 8, del D.lgs. n. 50/2016 l'offerta deve essere 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 all'articolo 103 dello stesso D.lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario. *(Il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.)*

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

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

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

14. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Termine di presentazione delle offerte: **ore 13:00 del giorno 02/09/2019**

Modalità: l'offerta deve essere presentata esclusivamente avvalendosi del sistema telematico messo a disposizione dalla centrale di committenza regionale Sardegna Cat sul sito internet www.sardegncat.it, sezione gare in busta chiusa (RDO).

La prima seduta pubblica telematica avrà luogo il giorno **03/09/2019 alle ore 9.00** presso il Comune di Nuraminis;

La documentazione amministrativa, l'offerta tecnica ed economica dovranno essere presentate avvalendosi del sistema telematico messo a disposizione dalla centrale di committenza regionale Sardegna Cat sul sito internet www.sardegncat.it - Sezione gare in busta chiusa (RDO).

Il termine di presentazione delle offerte è perentorio e, pertanto, non saranno accettate dal sistema offerte pervenute oltre il termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

Nella "BUSTA DI QUALIFICA" digitale, sezione DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA devono essere allegati i seguenti documenti:

1. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, in formato PDF, firmata digitalmente dal legale rappresentante del concorrente, a pena di esclusione.

La domanda può essere sottoscritta digitalmente anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura.

Si precisa che:

Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;

Nel caso di Associazione temporanea d'impresе formalmente costituita, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, o suo procuratore del raggruppamento, risultante tale, dall'atto costitutivo;

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentate dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

Nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, a pena di esclusione, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica tipologia del contratto di rete a cui aderisce l'operatore economico;

La domanda di partecipazione deve contenere una dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza.

L'impresa concorrente dovrà utilizzare preferibilmente il "MOD. A)" allegato alla documentazione di gara.

In caso di mancato utilizzo del modello A) dovranno in ogni caso essere rese, a pena di esclusione, tutte le dichiarazioni riportate in tale modello di seguito elencate:

- a. che la Ditta è in possesso dei requisiti di partecipazione alla gara e che non si trova in alcune delle condizioni di esclusione degli appalti di cui all'art 80 comma 1 del D.Lgs 50/2016 – codice dei contratti;
- b.i nominativi, le date di nascita, residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari, secondo il proprio statuto o atto costitutivo (compreso il dichiarante);
- c. i nominativi cessati dalla carica nell'anno precedente;
- d. Che è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e in materia di contributi previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 della legge n. 166/2002 e di possedere le posizioni previdenziali ed assicurative (indicare), oppure (indicare i motivi della eventuale mancata iscrizione, a pena di esclusione);
- e. L'inesistenza di cause ostative di cui alla Legge n. 575/65 w ss.mm.ii. (normativa antimafia);
- f. dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella lettera di invito alla gara, nel capitolato d'appalto e nel DUVRI;
- g. di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento (ALL. D - sopralluogo);
- h. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove verrà espletato il servizio oggetto d'appalto;
- i. attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'espletamento del

servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;

- j. accetta le condizioni contenute nel Patto di Integrità approvato dalla Stazione Appaltante con deliberazione di Giunta n. 47 del 31.05.2016 (Allegato alla documentazione di gara);
- k. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento adottato dalla Stazione Appaltante approvato con delibera di Giunta n. 3 del 09.01.2014 e integrato con atto G.C. n. 7 del 28.01.2016 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- l. di essere a conoscenza che la violazione degli obblighi indicati nel vigente Piano di Prevenzione della Corruzione del Comune di Nuraminis, approvato con atto G.C. n. 7 del 30.01.2018 e aggiornato con atto G.C. n. 8/2019, costituisce causa di risoluzione del contratto;
- m. dichiara che l'indirizzo PEC indicato nel DGUE è idoneo per l'invio di eventuali richieste di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e di qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
- n. attesta di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- o. nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito, indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- p. nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito, indica le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
- q. nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti, indica ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;
- r. nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori aggregati in rete;
- s. ai fini dell'applicazione delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. sull'importo della garanzia provvisoria prevista dal punto 8 della lettera d'invito, il possesso dei requisiti ai sensi di legge (indicare).

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (ATI, GEIE) e consorzi (ordinari, stabili, di cooperative, di imprese artigiane), sarà obbligatorio, a pena di esclusione, allegare la seguente documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica natura della aggregazione tra gli operatori economici:

- o *nel caso di consorzi stabili e quelli di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del D.lgs. n. 50/2016*: allegare telematicamente sul portale Sardegna Cat l'atto costitutivo e lo statuto del consorzio, in formato PDF, con indicazione delle imprese consorziate;
- o *nel caso di associazione temporanea, consorzio o GEIE non ancora costituiti*: dichiarazione contenente l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;
- o *nel caso di associazione temporanea, consorzio ordinario o GEIE già costituiti*:
 - allegare telematicamente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o per scrittura privata, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario;
 - allegare telematicamente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, l'atto costitutivo del raggruppamento o lo statuto del consorzio;
- t. Nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, sarà obbligatorio, a pena di esclusione, allegare la seguente documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica tipologia del contratto di rete a cui aderisce l'operatore economico:
 - *nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009*:

- indica per quali imprese la rete concorre;
- indica le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- allega telematicamente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, copia del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata, atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- *nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, della L. n. 33/2009):*
- allega telematicamente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, copia del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- *nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti*
- allega digitalmente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, copia del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata, atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

oppure

- allega digitalmente in formato PDF sul portale Sardegna Cat, copia del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
 - c) le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

2. DGUE (documento di gara unico europeo) di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 in attuazione dell'art. 59 della direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari). – MOD. B) allegato alla documentazione di gara.

Tale documento è finalizzato alla dimostrazione del possesso dei requisiti di ordine generale e speciale di cui all'art. 80 e 83 del D.lgs. n. 50/2016 e deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (pubblicato in GUUE L 3/16 del 6 gennaio 2016);
- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 a titolo "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016);

Si precisa che il DGUE deve essere sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente.

3. Dichiarazione ulteriori requisiti richiesti da rendere mediante autocertificazione sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente. (Mod. C) ;

4. DUVRI sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente per accettazione.
5. **“PASOAE”** in formato PDF di cui all’art. 2, comma 3.2 delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell’Autorità Nazionale Anticorruzione.
6. **Documento** in formato PDF attestante la **GARANZIA PROVVISORIA** di cui al punto 13 della presente lettera d’invito con allegata la dichiarazione, di cui all’art. 93, comma 8, del D.lgs. n. 50/2016 concernente l’**impegno** a rilasciare la **cauzione definitiva**.
7. **documento attestante la presa visione dei luoghi** ove dovrà essere reso il servizio oggetto della presente procedura (Mod. D)
8. **Copia in formato PDF della ricevuta di pagamento** ottenuta dal candidato all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione a seguito del pagamento on line sul Servizio di Riscossione del versamento della quota contributiva a favore dell’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, di cui all’art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 ovvero **copia in formato PDF dello scontrino** rilasciato dai punti di vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Il versamento dovrà essere effettuato con le modalità previste dalla delibera dell’Autorità del 21 dicembre 2016. In caso di raggruppamento il versamento deve essere eseguito solo dall’impresa designata quale capogruppo.
9. Il Patto di Integrità sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente per accettazione
10. **Capitolato d’appalto** sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente per accettazione;
11. **Progetto di assorbimento del personale utilizzato con la precedente gestione;**
12. **In caso di AVVALIMENTO** L’impresa concorrente dovrà compilare la corrispondente Parte II sezione C del DGUE con l’indicazione della denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e dei requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie dovranno invece compilare un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla sezione A e B della Parte II, parte III, IV e VI.

Dovrà inoltre essere prodotta tutta la documentazione prevista dall’art. 89, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e nello specifico:

- dichiarazione sottoscritta dall’impresa ausiliaria con cui quest’ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell’appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- dichiarazione sottoscritta dall’impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell’art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- in originale o copia autentica, il contratto, in virtù del quale l’impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell’appalto. Tale contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - 1) oggetto: la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall’impresa ausiliaria;
 - 2) durata;
 - 3) ogni altro utile elemento ai fini dell’avvalimento;

Si precisa che la domanda di partecipazione e la documentazione deve contenere quanto previsto nei precedenti punti.

Troverà tuttavia applicazione il principio del “soccorso istruttorio” previsto dall’art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la

mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016.

A norma dell'art. 95, comma 15, del D.lgs. n. 50/2016, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

Nella "BUSTA TECNICA" digitale deve essere contenuta l'offerta tecnica.

L'offerta tecnica in formato PDF deve essere redatta in lingua italiana e firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura;

Si precisa che:

- Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;
- *Nel caso di Associazione temporanea d'impresa formalmente costituita, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, o suo procuratore del raggruppamento, risultante tale, dall'atto costitutivo.*
- Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

L'offerta tecnica deve contenere tutte le informazioni rilevanti ai fini dell'attribuzione del punteggio e dovrà, pertanto, essere redatta tenendo conto che la valutazione dell'offerta verrà effettuata sulla base dei criteri di cui all'art. 15 della lettera d'invito.

Dovrà in particolare trattarsi di un progetto analitico di programmazione, organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio e composto da un numero massimo di 10 facciate, formato A4 (al massimo 50 righe per facciata).

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Nella “BUSTA ECONOMICA” digitale deve essere contenuta, a pena di esclusione, la dichiarazione d’offerta, redatta sul modello (Mod. E) predisposto dall’Ente sul quale dovrà essere apposta marca da bollo in termini di legge (se dovuta) sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell’operatore economico.

L’offerta può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all’originale della relativa procura;

Si precisa che:

- Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, l’offerta, pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;
 - *Nel caso di Associazione temporanea d’imprese formalmente costituita, l’offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, o suo procuratore del raggruppamento, risultante tale, dall’atto costitutivo.*
 - Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:
- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell’art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall’operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
 - b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell’art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall’impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall’operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
 - c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell’impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

La dichiarazione d’offerta deve indicare il ribasso percentuale, espresso in cifre ed in lettere, rispetto ai costi previsti per l’espletamento del servizio, posti a base di gara.

Il ribasso potrà contenere solo due cifre decimali dopo la virgola.

In caso di discordanza fra l’offerta espressa nell’allegato E e il “prezzo totale” indicato dall’operatore economico nella sezione offerta economica di Sardegna Cat, sarà ritenuta valida soltanto l’indicazione contenuta nell’allegato E.

Nella dichiarazione d’offerta il concorrente deve indicare i costi interni per la sicurezza del lavoro e i costi della manodopera di cui all’art. 95, comma 10 del D.lgs. n. 50/2016 a pena di esclusione dalla gara.

15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L’affidamento dell’appalto avverrà come previsto dall’art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 3, lett. a) del D.lgs. n. 50/2016 da valutarsi, da parte della Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti:

Offerta tecnica e progettuale max punti 75 su 100

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 facciate formato A4 (Al Massimo 50 righe per facciata) , esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:		Giudizio	Punteggio max.	Punti assegnati
1)	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (max punti 15) <ul style="list-style-type: none"> ▪ numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; ▪ Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> - approvvigionamento derrate; - produzione dei pasti; - trasporto-utilizzo automezzo; - distribuzione agli utenti; - soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; - gestione dei rifiuti; - utilizzo di un bio compost all'esterno; - raccolta differenziata dei rifiuti; - raccolta olio esausto; - utilizzo delle stoviglie bio degradabili; - operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. 	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	15	
2)	Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
3)	Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. (max punti 12)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	8	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	12	
4)	Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	

		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
5)	Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi. (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	5	
6)	Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori di agricoltura sociale (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori); (max punti 7)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	5	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	7	
7)	Fornitura di ulteriori prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 40% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
8)	Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 30% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato; (max punti 6)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	4	
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	6	
9)	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; (max punti 4)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0	
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2	
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3	

		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	4	
10)	Fornitura pasti gratuiti per gli alunni e/o soggetti segnalati dal Comune (max punti 10)	Massimo 10 punti. Punti 0 = Assenza di pasti forniti. Punti 10 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di pasti offerti. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: P = (Odv x Pmax) : Opc P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc= offerta più conveniente		

B) OFFERTA ECONOMICA punteggio massimo previsto **(25 punti su 100)**

- All'offerta che presenta il maggior ribasso verrà assegnato il punteggio max: **punti 25**
- Alle altre verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

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

P = punteggio da attribuire all'offerta
Pm = punteggio massimo (25 punti)
Op = offerta proposta (da ciascuna ditta partecipante)
Ob = offerta più bassa tra tutte le ditte partecipanti

Sono ammesse solo offerte in ribasso e l'impresa concorrente, nella determinazione della propria offerta, dovrà tenere conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio, dichiarando esplicitamente di aver tenuto conto anche degli oneri di sicurezza aziendali, i quali dovranno essere quantificati al fine di permettere all'Amministrazione la valutazione di congruità.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

In caso di parità di punteggio finale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il punteggio più alto nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

16. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. e/o di dichiarazioni necessarie con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica.

In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

A norma dell'art. 95, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

17. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016, la Commissione giudicatrice chiude la seduta pubblica e il Responsabile del Procedimento, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse, procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti ai sensi dell'art. 97 commi 4 e 5 del D.lgs. n. 50/2016.

18. LOTTI FUNZIONALI

Si da atto che il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva);

19. OPERAZIONI DI GARA

La valutazione delle offerte ammesse alla gara sarà demandata ad una Commissione giudicatrice appositamente nominata successivamente alla data di scadenza della presentazione delle offerte.

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte, la RDO passerà in stato "Da valutare" e, pertanto, si potrà procedere all'apertura delle offerte e della documentazione inviata da ciascun concorrente.

La procedura di gara sarà articolata nelle seguenti fasi:

- Fase 1 - apertura "BUSTA QUALIFICA" digitale. **Il giorno 03/09/2019 alle ore 9.00** la Commissione, mediante la piattaforma Sardegna Cat procederà in seduta pubblica alla verifica del rispetto del termine e delle modalità di presentazione dell'istanza di partecipazione e, sulla base della verifica di regolarità della documentazione amministrativa, all'ammissione o all'esclusione dei concorrenti;
- Fase 2 - apertura "BUSTA TECNICA" digitale. La Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura delle offerte tecniche al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto;
- Fase 3 - valutazione offerte tecniche e attribuzione punteggio parziale. Questa fase si svolgerà in seduta riservata a cura della predetta Commissione giudicatrice la quale provvederà all'assegnazione dei punteggi relativi alle caratteristiche metodologiche, qualitative e tecniche ricavate dalle relazioni progettuali;
- Fase 4 - apertura "BUSTA ECONOMICA" in una successiva seduta pubblica, mediante la piattaforma telematica.

La prima seduta pubblica si terrà presso la sede, il giorno e l'ora indicati al punto 14 della lettera d'invito e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Nel giorno e nell'ora che verranno successivamente comunicati con il sistema di messaggistica del portale Sardegna Cat oppure tramite PEC, in seduta pubblica, a cura della Commissione giudicatrice, si darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche conseguite da ciascuna ditta e si procederà all'apertura delle offerte economiche dando lettura dei ribassi di ciascuna di esse e determinando l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante l'applicazione dei criteri e delle modalità di valutazione di cui al punto 15 della presente lettera di invito.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il soggetto deputato all'espletamento della gara redigerà la graduatoria provvisoria.

20. VERIFICA REQUISITI - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

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

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

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata all'esito positivo dei controlli previsti dalla normativa vigente.

Il contratto potrà essere stipulato senza attendere il conseguimento del termine dilatorio di cui all'articolo 32, comma 9, del d.lgs 50/2016, poiché trattasi di affidamento effettuato ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettere b), del d.lgs 50/2016 (art. 32 comma 10 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016).

Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

21. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D.lgs. n. 50/2016.

E' facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o , se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;

L'offerta dovrà essere unica ed incondizionata, redatta in lingua italiana. Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive, alternative.

L'offerta vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'articolo 110 del D.lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicatario dovrà prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.lgs. n. 50/2016.

22. ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste all'articolo 32, comma 8, del d.lgs 50/2016.

23. SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, a pena di nullità. Considerata la particolare natura delle attività la società affidataria è obbligata ad eseguire direttamente gli obblighi contrattualmente assunti con espresso divieto di subappalto, anche solo parziale

24. LOTTI FUNZIONALI

Si da atto che il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva).

25. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento: Comune di Nuraminis – Piazza Municipio n. 1, - P. IVA/C.F. 82002130928 Tel. 0707058022 – PEC: protocollo.nuraminis@legalmail.it - Posta elettronica: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

Responsabile della protezione dei dati personali: il Responsabile della protezione dei dati è la società Ichnelios SCARL, con sede in via E. Caruso, 34 – Sassari P. IVA/C.F. 02482570906

Responsabile del trattamento: Responsabile Area 1 del Comune di Nuraminis;

Finalità e base giuridica del trattamento: il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento da parte del Comune di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE: i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

Periodo di conservazione: i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

Diritti dell'interessato: l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati

26. RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DATI

In caso di aggiudicazione, codesto operatore economico dovrà svolgere il ruolo di responsabile esterno dei dati.

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Responsabile Area 1 Amministrativa - Anna Maria Marcella Simbula
tel. 0707574705-101 mail: segreteria@comune.nuraminis.ca.it

Il Responsabile dell'Area 1 Amministrativa
f.to Anna Maria Simbula

Allegati:

Capitolato d'appalto

DUVRI

Patto di Integrità

mod. A) – Istanza di partecipazione

Mod. B) – DGUE

Mod. C) – Dichiarazione ulteriori requisiti

Mod. D) – Dichiarazione presa visione luoghi

Mod. E) – Offerta economica

Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Sardegna

Alla Stazione Appaltante di

.....
.....

Gara mediante procedura negoziata previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'espletamento del servizio **MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE 1^A DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022** (art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

OGGETTO:

Importo a base di gara € 5,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per ogni singolo pasto.

Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti

Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

CIG: 7992954A4B

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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

CHIEDE

di partecipare alla procedura negoziata indicata in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio stabile ex art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- impresa singola avvalente con l'impresa/e ausiliaria/e
.....;
- capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
 orizzontale verticale misto con le imprese
.....
.....
- mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
 orizzontale verticale misto con le imprese
.....
.....

-
- impresa consorziata indicata dal consorzio quale impresa esecutrice;
- impresa aggregata capofila della
 aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge
 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa richiedente
 e le ulteriori imprese aggregate
- impresa aggregata aderente al
 contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con
 legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa aggregata capofila
 e le ulteriori imprese aggregate

**A tal fine ai sensi degli articoli 46, 47 e 77-bis del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e successive
 modifiche, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R.
 n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,**

DICHIARA:

- a) che la Ditta è in possesso dei requisiti di partecipazione alla gara e non si trova in alcune delle
 condizioni di esclusione degli appalti di cui all'art 80 comma 1 del D.Lgs 50/2016 – codice dei
 contratti;
- b) Che in nominativi, le date di nascita, residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici,
 amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari, secondo il proprio statuto o
 atto costitutivo sono i seguenti (compreso il dichiarante):

NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CARICA RICOPERTA E RELATIVA SCADENZA

c) Che nell'anno precedente la data dell'offerta sono cessati dalla carica i sig.ri:

NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CARICA RICOPERTA E RELATIVA SCADENZA

d) Che è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e in materia di contributi previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 della legge n. 166/2002 e di possedere le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative (indicare i motivi della eventuale mancata iscrizione, a pena di esclusione):

INPS: sede di _____ via _____
Matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte);
INAIL: sede di _____ via _____
Matricola n. _____ (nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte):

- e) L'inesistenza di cause ostative di cui alla Legge n. 575/65 w ss.mm.ii. (normativa antimafia);
- f) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella **lettera d'invito**, nel **capitolato speciale d'appalto**, **DUVRI**;
- g) di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento (ALL. D - sopralluogo);
- h) l'offerta economica presentata remunerativa giacchè per la sua formulazione si è preso atto e si è tenuto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere effettuato il servizio;
- i) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'effettuazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- j) di accettare le condizioni contenute nel Patto di Integrità della Stazione Appaltante approvato con atti G.C. n. 47 del 31.05.2016 (allegato alla documentazione di gara);
- k) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante approvato con atto G.C. n. 3 del 09.01.2014 e integrato con successivo atto n. 7 del 28.01.2016 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- l) di essere a conoscenza che la violazione degli obblighi indicati nel vigente Piano di Prevenzione della Corruzione del Comune di Nuraminis, approvato con atto G.C. n. 7 del 30.01.2018 e aggiornato con atto G.C. n. 8/2019, costituisce causa di risoluzione del contratto;

- m) che l'indirizzo PEC e/o mail indicati nel DGUE sono idonei per l'invio per l'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo;
- n) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):

- o) che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)

- p) che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 s.m.i. sono le seguenti:

N.	Operatore Economico	Prestazioni

(nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)

- q) che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 s.m.i. sono le seguenti:

N.	Operatore Economico	Prestazioni

(nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)

- r) che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori aggregati in rete sono le seguenti:

N.	Operatore Economico	Prestazioni

s) ai fini dell'applicazione delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. sull'importo della garanzia provvisoria prevista dal punto 8 della lettera d'invito, di essere in possesso dei seguenti requisiti

.....
 .

Data

FIRMA

N.B.1 La **domanda e dichiarazione** deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità.

ALLEGATO

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

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

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	COMUNE DI NURAMINIS 82002130928
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	CPV: 55523100-3 Mensa scolastica Servizio mensa scolastica Scuola dell'Infanzia e classe 1 ^a della Scuola primaria del Comune di Nuraminis aa.ss. 2019/2020-2020/2021-2021/2022
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	Determinazione Area 1 n. 101 del 31.07.2019
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	7992954A4B [.....] []

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

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

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

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

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

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

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Si [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Si [] No [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ :	[] Si [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....]

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

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

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

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

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

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

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

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

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo, indicare:	
1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	
- hanno risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
	In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

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

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

<p>obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>	<p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]</p>
<p>Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)⁽²¹⁾: [.....][.....][.....]</p>	

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

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

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽²³⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo: - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[] Si [] No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p>

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

<p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</p> <p>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</p> <p>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽²⁴⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

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

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

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

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

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'operatore economico dichiara:

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

- a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽⁴¹⁾, oppure*
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽⁴²⁾, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.*

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

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

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

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

.....
.....

Gara mediante procedura negoziata previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'espletamento del servizio **MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^A DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022** (art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

OGGETTO:

Importo a base di gara € 5,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso **per ogni singolo pasto.**
Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti
Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
CIG: 7992954A4B

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

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

partecipante alla procedura negoziata indicata in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio stabile ex art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016;
- impresa singola avvalente con l'impresa/e ausiliaria/e
- capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
 orizzontale verticale misto con le imprese
- mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
 orizzontale verticale misto con le imprese
- impresa consorziata indicata dal consorzio quale impresa esecutrice;
- impresa aggregata capofila della aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa richiedente e le ulteriori imprese aggregate

- impresa aggregata aderente al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa aggregata capofila e le ulteriori imprese aggregate

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

DICHIARA

Di possedere i seguenti requisiti di idoneità professionale come richiesti dal punto 6.2 della lettera d'invito:

- a) di essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per le attività compatibili con l'oggetto dell'appalto;

oppure

- b) di essere iscritto nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*)

oppure

- c) di essere iscritto all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso CCIAA (*nel caso di cooperativa*)

Di possedere i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria richiesti dal punto 6.3 lett. a) della lettera d'invito:

un fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a una volta l'importo annuo a base d'asta, come risulta dalla tabella sottostante:

Anno	Importo fatturato annuo

Di possedere i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria richiesti dal punto 6.3 lett. b) della lettera d'invito:

di avere copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da avvelenamento/intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCT e con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCO con durata pari a quella dell'appalto.

Di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale dal punto 6.4 lett. a) della lettera d'invito:

Avvenuto espletamento negli ultimi tre anni di servizi analoghi a quelli oggetto di affidamento, con una quantità annua di 13.612 pasti e senza alcuna risoluzione anticipata. Per servizi analoghi si intendono i

servizi di ristorazione per minori (comunità per minori, reparti pediatrici, asili nido e scuole), come risulta dalla tabella sottostante:

Anno	Oggetto dell'affidamento	Importo globale	Committente

Di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale dal punto 6.4 lett. b) della lettera d'invito:

di avere la disponibilità del personale delle attrezzature tecniche atte a garantire l'esecuzione del contratto;

Di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale dal punto 6.4 lett. c) della lettera d'invito:

di avere la Certificazione UNI-EN ISO 9001/2000 a garanzia che il processo produttivo adottato dall'impresa è adeguato a garantire un prodotto di qualità.

Data

FIRMA

Alla Stazione Appaltante di

Gara mediante procedura negoziata previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'espletamento del servizio **MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE 1^A DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022** (art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

OGGETTO:

Importo a base di gara € 5,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso **per ogni singolo pasto.**

Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti

Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

CIG: 7992954A4B

DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LUOGHI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il sottoscritto

nato a il

in qualità di, della impresa singola ATI con capogruppo del consorzio

con sede legale in

Via/Piazza

n. civico Partita IVA

/ Cod. Fiscale

Telefono fax

PEC Email

con riferimento all'appalto del servizio di cui all'oggetto da effettuarsi presso la Scuola dell'Infanzia Statale – Via Donori – Nuraminis.

DICHIARA

di aver preso visione dei luoghi dove sarà effettuato il servizio oggetto di appalto.

per l'Impresa

.....

per conferma presa visione
il Responsabile del Procedimento o suo delegato

data e firma

Spazio per
l'apposizione
della marca da
bollo da €
16,00

Alla Stazione Appaltante di

.....

.....

Gara mediante procedura negoziata previo avviso di gara di importo inferiore alla soglia comunitaria per l'espletamento del servizio **MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^A DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022** (art. 36, c. 2 lett. b e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

Importo a base di gara € 5,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso **per ogni singolo pasto.**

Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti

Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
CIG: 7992954A4B

DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto
nato a il in qualità di legale rappresentante
della ditta con sede in
Via P.I. in riferimento
all'appalto in oggetto

OFFRE

per l'esecuzione del servizio, un ribasso pari al%¹ (diconsi per cento)
sull'importo a base d'asta (€ 5,20 IVA esclusa per ogni singolo pasto erogato), corrispondente ad un prezzo
pari a Euro (diconsi Euro)

Per un importo complessivo annuale presunto pari ad € x 13.612 pasti. = IVA
esclusa

Per un importo complessivo presunto per n. 3 anni scolastici pari ad € x 40.836 pasti =
€ IVA esclusa

Per

La presente offerta sarà vincolante per l'impresa per 180 giorni a decorrere dalla data fissata per la gara.

DICHIARA

ai dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. a pena di esclusione che:

¹ Indicare due cifre decimali.

- ❖ i propri oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 dlgs n.50/2016 sono pari a euro (in cifre) (iva esclusa) :

- ❖ i propri costi della manodopera di cui all'art. 95, comma 10 dlgs n. 50/2016 sono pari a euro (in cifre-) (iva esclusa): _____

..... lì

Il Legale rappresentante

.....



COMUNE DI

NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

Piazza Municipio, 1 CAP. 09024

P.I. 01043690922

C.F. 82002130928

☎ 070/7574705

sito web: www.comune.nuraminis.ca.it

email: protocollo@comune.nuraminis.ca.it

PEC protocollo.nuraminis@legalmail.it

CAPITOLATO D'APPALTO

MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE 1^ DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS - aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 (art. 36, comma 2 lett. b) e art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016)

CIG: 7992954A4B

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di Mensa scolastica Scuola dell'Infanzia e classe 1^ della Scuola primaria del Comune di Nuraminis - **aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022** ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici, oltre la proroga per un periodo massimo di sei mesi sulla base del provvedimento espresso dell'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alla procedura per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

Il servizio sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di ottobre 2018.

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore stimato dell'appalto ammonta presuntivamente a:

Importo a base di gara € 5,20 oltre € 0,03 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge **per ogni singolo pasto;**

Importo annuale presunto € 70.782,40 oltre € 395,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge, calcolato per la fornitura complessiva annuale presunta di n. 13.612 pasti;

Importo triennale presunto € 212.347,20 oltre € 1.195,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA ai sensi di legge, per un totale presunto di 40.836 pasti nel periodo **aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022**, tenuto conto e in via puramente previsionale del numero medio di alunni iscritti e che usufruiscono del pasto, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

All'impresa affidataria verrà riconosciuto soltanto il corrispettivo relativo al servizio effettivamente svolto nel periodo contrattuale senza avere alcun riguardo al valore presunto dell'appalto sopra stimato.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio e con la contribuzione dell'utenza.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì:
per la **Scuola dell'Infanzia** è pari a 63
per la **Scuola Primaria** è pari a 19

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta;

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione della scuola.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Nuraminis ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- ❖ l'appaltatore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.
- ❖ L'appaltatore provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- ❖ in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. in ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo.
- ❖ la preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/o del primo pomeriggio:
 - 1) Preparazione, nella cucina della scuola dell'Infanzia Statale di via Donori 34, e distribuzione del pranzo e della merenda giornalieri (dal lunedì al venerdì), fornitura acqua minerale ai pasti agli alunni frequentanti la **Scuola dell'Infanzia**, da consumarsi presso la sala mensa della stessa scuola, preparati secondo le linee guida vigenti del Servizio Igiene Pubblica Asl. N. 8 di Cagliari;
 - 2) trasporto con automezzi e contenitori termici idonei, autorizzati dalla Asl. n. 8 di Cagliari competente, presso la sala mensa del plesso scolastico della Scuola Primaria di Via Garibaldi, e distribuzione del pranzo e della merenda (dal lunedì al venerdì), fornitura acqua minerale ai pasti agli alunni frequentanti la **Scuola Primaria** e che prendono parte al tempo prolungato, da consumarsi presso la sala mensa della stessa scuola, preparati secondo le linee guida vigenti del Servizio Igiene Pubblica Asl. N. 8 di Cagliari;
- ❖ l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- ❖ l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- ❖ la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- ❖ l'assistenza ai minori durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.

- ❖ lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- ❖ la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti; la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- ❖ i pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia in Via Donori, sede tra l'altro del Centro cottura e presso la sala mensa della Scuola primaria in Via Garibaldi.
- ❖ il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti dal centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.
- ❖ la Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Nuraminis entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Nuraminis.

INOLTRE

- la Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Nuraminis e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
- con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla eventuale fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie e/o frigorifero opportunamente dimensionati, nei locali del centro cottura, qualora quelli esistenti di proprietà del Comune risultassero non funzionanti o sottodimensionati. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie e/o il frigorifero dovranno essere dotati dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. Le medesime resteranno di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovranno essere ritirate alla scadenza del contratto.
- le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine eventualmente fornite sono in carico alla Ditta Appaltatrice. La manutenzione straordinaria delle attrezzature ed elettrodomestici presenti di proprietà del Comune sono a carico dell'ente, mentre tutte le spese di manutenzione ordinaria sono a carico della ditta appaltatrice.
- Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi dei diversi refettori, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- ❖ la Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

Il servizio potrà essere esteso su richiesta dell'Amministrazione Comunale ad altre tipologie utenze (anziani o bisognosi a domicilio).

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- centro cottura sito in Via Donori (Scuola dell'Infanzia), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che della Scuola Secondaria di I° grado;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso.

La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

ART 6 - SOPRALLUOGO DEI LOCALI

I soggetti interessati a partecipare al bando, ai sensi dell'art.79 comma 2 del D.lgs 50/2016, dovranno prendere visione dei luoghi.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento da concordarsi con il Responsabile dell'Area 1 tel. 070/7574705 – 101 o con il personale incaricato o tramite richiesta PEC: protocollo.nuraminis@legalmail.it, Verrà rilasciato apposito attestato (Mod. D) da inserire nella documentazione degli atti di gara (Busta di qualifica - documentazione amministrativa), al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

In particolare in merito al centro cottura di Via Donori, dovranno dichiarare di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito dello stesso con gli arredi ed attrezzature presenti, impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o coordinatore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa munito di delega.

In caso di R.T.I. o Consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa designata o designanda capogruppo.

ART. 7 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico e le indicazioni del Dirigente Scolastico e presumibilmente con decorrenza dal mese di ottobre di ciascun anno scolastico:

Scuola dell'Infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì, ore 12,00 nel refettorio di Via Donori
Scuola Primaria nei giorni dal lunedì al venerdì, nel refettorio di Via Garibaldi

ART. 8 – ORDINATIVI DEI PASTI

Spetta alla Ditta rilevare giornalmente il numero degli alunni e insegnanti a cui erogare il pasto e il relativo ritiro quotidiano dei buoni pasto. La rilevazione dovrà essere effettuata giornalmente con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio e con personale proprio.

I report comprovanti i pasti somministrati giornalmente dovranno essere trasmessi al Comune di Nuraminis e costituiranno documenti giustificativi e comparativi con quelli scolastici ai fini della liquidazione delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dalla direzione didattica e costituiranno raffronto per la stazione appaltante ai fini liquidatori dei pasti forniti.

Gestione informatizzata delle presenze mensa

E' intendimento del Comune di Nuraminis gestire il servizio di rilevazione presenze e di addebito delle rette, attraverso modalità di pre-pagato, mediante l'utilizzo di apposito software e del servizio di connessione al Nodo dei pagamenti SPC, mediante Easy Bridge (con titolarità delle licenze d'uso).

L'aggiudicataria dovrà farsi carico dei costi di assistenza telefonica .

Il sistema di rilevazione dei pasti avverrà attraverso l'utilizzo di Tablet da parte del personale autorizzato.

Il pagamento dei pasti, in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e del D.L. 179/2012 (convertito in legge) avverrà attraverso il nodo dei pagamenti PagoPA acui il software sarà connesso. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Annotazioni

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dell'hardware in uso, l'Impresa affidataria è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema.

Nessun bambino potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia. Per questo la Ditta affidataria dovrà collaborare con l'Ente segnalando ogni situazione che non sia sanata dal genitore o che si ripettesse, al fine di ottenere le necessarie indicazioni per gestire al meglio la situazione.

Con l'introduzione del sistema di gestione informatizzata per la rilevazione del numero dei pasti giornalieri, sarà cura dell'affidatario verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari.

Sarà cura del Comune, verificare per via telematica, il corretto pagamento delle rette di contribuzione per le fatture emesse fronte della prestazione del servizio.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Il Comune richiede, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, le linee guida della Regione Sardegna – Ass.to Igiene e Sanità approvate con determinazione n. 1567/2016 nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);

- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede all'Impresa aggiudicataria di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per prodotto "locale" si intende un prodotto allevato o coltivato e lavorato in Sardegna.

Per "filiera corta" si intende una forma di approvvigionamento formata dall'assenza di intermediari tra produzione, trasformazione e consumatore e dall'impegno di questi operatori a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali.

Per prodotto "fresco" si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari e all'incremento delle percentuali di fornitura obbligatorie.

E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicataria fornire almeno il 70% dei prodotti necessari alla preparazione dei pasti come segue:

- **40% prodotti biologici**
- **40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta**

La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera

corta e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire a richiesta tutta la documentazione necessaria a comprovare la provenienza e l'utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara e i pre-accordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

ART. 10 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica, con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agrobiodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate circa le modalità e i tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART. 11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003 in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART.12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) SECONDO QUANTO DEFINITO NEL Regolamento CE n. 2081/92..

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate negli allegati predisposti dalla Asl ed in particolare "TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Art. 13 – APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

Per le derrate fresche l'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento, conservazione e consumo, tale da garantire il mantenimento della freschezza, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, indicando modalità di conservazione e tempi di consumo che salvaguardino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi della Ditta assuntrice del servizio devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico ed in buon ordine. La conservazione delle derrate deve essere effettuata nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche.

Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura e il centro cottura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. 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, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi.

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.

I prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

ART. 14 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle Linee guida vigenti emanate dagli organismi competenti in materia (RAS - Servizio Igiene Pubblica ASL n. 8 di Cagliari).

Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 15 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

1. L'appaltatore dovrà approntare pasti speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari .
2. La predisposizione delle diete speciali dovrà essere certificata da parte di medico di medicina pubblica, in particolare:
 - a. nel caso di soggetti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, celiachia, obesità, dislipidemie, dismetabolismi etc. dovrà essere presentato un certificato medico, da parte dell'alunno da indirizzare sia al Comune sia alla scuola sia all'appaltatore e deve essere di data non anteriore a 15 giorni; lo stesso certificato dovrà avere allegate le refertazioni ed il menù alternativo da richiedere alla ditta;
 - b. nel caso di soggetti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico da parte dell'alunno, da indirizzare sia al Comune sia alla scuola sia all'appaltatore con validità non superiore a due mesi ed il menù alternativo da richiedere alla ditta;
3. I pasti speciali dovranno essere forniti direttamente dall'impresa, in singoli contenitori termici monoporzione e recare ciascuno l'indicazione dell'alunno destinatario, senza che ciò dia diritto a variazione del prezzo di aggiudicazione.
4. In caso di indisposizione temporanea di qualche alunno, deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino ad un massimo del 5% dei pasti per plesso, ovvero:
 - a. Primo piatto composto da pasta o riso in bianco condito con olio di oliva extravergine, o minestra in brodo vegetale;
 - b. Secondo piatto composto da una porzione di formaggio o, in alternativa, di carni bianche cotte a vapore con carote o patate lesse.
5. La richiesta per la predisposizione delle così dette "diete in bianco" deve essere accertata da parte della ditta non oltre le ore 10 dello stesso giorno di richiesta.
6. Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di 2 giorni consecutivi. Qualora l'indisposizione dell'alunno perduri, dovrà, al terzo giorno, obbligatoriamente esibire la prescrizione medica con le stesse modalità di cui ai punti precedenti 2) e 3).

ART. 16 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nelle linee guida regionali vigenti per la ristorazione scolastica, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nelle linee guida regionali vigenti per la ristorazione scolastica, potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL,

tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nelle linee guida vigenti regionali vigenti per la ristorazione scolastica.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

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

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

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;

E' assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;

l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

ART. 17 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multirazione che

garantiscono il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'Impresa aggiudicataria.

ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio di Via Garibaldi utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

- I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto all'Amministrazione Comunale i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

ART. 19 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 20 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 16 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto

ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 21– DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

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.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 22 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

La Ditta inoltre dovrà provvedere ad individuare e comunicare il nominativo del proprio coordinatore responsabile della gestione del servizio. Esso sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, ASL, Commissione Mensa e all'occorrenza con il Dirigente scolastico. Il Coordinatore responsabile dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie. Dovrà mantenere un contatto continuo con il Comune, per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dal Comune al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la ditta dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'Amministrazione.

ART. 23 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, **il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:40.** Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART. 24 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE (Clausola sociale – art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016)

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

La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate a tal fine.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra il Comune di Nuraminis e il personale addetto al servizio mensa.

ART. 25 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

L'Appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

ART. 26 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro; addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre:

- alimentazione e dietetica;
- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale.
- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto l'Impresa Aggiudicataria deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per il periodo della durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 27 - OBBLIGHI ONERI E COSTI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a tutto quanto prescritto nella Lettera di invito e nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, la Ditta aggiudicataria si obbliga a provvedere:

- a) a tutte le imposte e tasse generali e speciali, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'aggiudicatario per l'esercizio di tutti i servizi quivi previsti, con la sola esclusione dell'I.V.A.;
- b) ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi;
- c) a fornire al proprio personale indumenti idonei per tipo e quantità rapportati all'impiego del lavoratore, comprensivi di indumenti speciali e protezioni nel rispetto della vigente normativa antinfortunistica;
- d) ad eleggere domicilio nel Comune di Nuraminis ovvero, nel caso in cui non abbia in Nuraminis uffici propri, deve eleggere domicilio presso lo stesso Comune di Nuraminis in Piazza Municipio 1.
- e) Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto d'appalto sono fatte dal Responsabile del servizio o suo incaricato, a mani proprie dell'appaltatore o di colui che lo rappresenta nella condotta del servizio oppure devono essere effettuate presso il domicilio eletto ai sensi del comma precedente.
- f) ad indicare un Responsabile del Servizio, di esperienza e professionalità adeguate. Il Responsabile dovrà essere in possesso di un idoneo diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore inerente la refezione collettiva e incaricato di:
 - f.1. dirigere, coordinare e controllare tutte le prestazioni oggetto dell'appalto e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura. In caso di assenza o impedimento, anche momentanei, dello stesso, la Ditta dovrà provvedere alla sua tempestiva sostituzione, o supplenza, con un altro Responsabile di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta alla stazione appaltante che valuterà l'avvenuta sostituzione.
 - f.2. mantenere i rapporti sia con la stazione appaltante, sia con la direzione didattica interessata al servizio sia con le autorità sanitarie preposte ai controlli ;
 - f.3. al risarcimento di tutti i danni causati da incuria del proprio personale alle attrezzature messe a disposizione.

Sono compresi nel contratto, nessuna esclusa, e pertanto si intendono remunerati con il prezzo d'appalto tutti i costi per la gestione del presente servizio e per tutte le prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto ed in tutti gli allegati compresi quelli presentati in sede di gara, nonché di quelle che, se anche non indicate, risultano necessarie per la precisa e regolare esecuzione.

Ai fini esemplificativi e non esaustivi si elencano di seguito i costi che dovranno sostenersi al fine della regolare esecuzione del servizio e che l'appaltatore dichiara, con la presentazione dell'offerta, di aver valutato ritenendo congruo e remunerativo il prezzo offerto:

- a. La disponibilità, per tutta la durata contrattuale, del centro cottura (sia esso in proprietà, locazione, comodato d'uso o altro), in regola con le vigenti normative igienico sanitarie, le relative attrezzature ed impianti necessari (celle frigorifere, fornelli, etc.) compresi tutti i costi relativi all'uso e funzionamento, eventuale installazione, avviamento, ammortamento e manutenzione del centro cottura in conformità delle vigenti normative igienico sanitarie;
- b. La disponibilità, per tutta la durata contrattuale, di n° 1(uno) mezzo di trasporto sufficientemente capiente (sia esso di proprietà, acquisito in leasing, in noleggio o semplicemente in uso) idoneo al trasporto di alimenti secondo quanto stabilito dal D.P.R. n° 327 del 26.03.1980, compresi tutti i costi di acquisto e/o noleggio, carburante e lubrificante, assicurazione, manutenzione e riparazione, ammortamento, pulizia e quant'altro necessario al fine di renderlo operativo e funzionante.
- c. Costi relativi al servizio di pulizia, sanificazione ed igienizzazione dei locali e pertinenze scolastiche concesse in uso, al fine di tenere alto il livello igienico sanitario; sono inoltre a carico della ditta lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio di refezione nessuno escluso, tenuto altresì conto della raccolta differenziata.
- d. La dotazione di personale indicata nel presente capitolato e nell'offerta tecnica, comprendente tutti i costi di retribuzione, assicurazione obbligatoria, oneri sociali, e quant'altro previsto dalla vigente normativa sul lavoro, nonché i costi relativi agli indumenti del personale;
- e. Costi relativi alla sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n° 626/94 nonché del D.Lgs. n. 193/2007;
- f. Acquisto, per tutta la durata contrattuale, e relativo utilizzo di tutto il materiale a perdere e non, necessario, tipo tovagliato, posateria, piatti, bicchieri, salviette e quant'altro necessario per la somministrazione, dei pasti richiesti;
- g. Acquisto, lavorazione, preparazione e cottura, per tutta la durata contrattuale, delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, nonché dell'acqua occorrente per ciascun utente della mensa ;
- h. Ogni e qualsiasi costo da sostenere per il mantenimento dei livelli quali-quantitativi del servizio da erogare, per tutta la durata contrattuale;
- i. Costi generali di energia, fonti di calore, o simili, del centro cottura e dei mezzi impiegati nel servizio;
- l. Costi ed accessori relativi alle assicurazioni per la responsabilità civile verso terzi, verso prestatori di lavoro, per incendio, furto ed atti vandalici contratte dall'aggiudicatario per la gestione del servizio o in genere per la conduzione dell'attività di impresa e quelli generali di amministrazione e di contabilità comprese le spese telefoniche, di assistenza tecnica software gestione buoni mensa, di fax etc. e quelle derivanti dalle disposizioni tutte previste dal presente Capitolato, nessuna esclusa;
- m. Costi di trasporto, facchinaggio, carico e scarico eventualmente da sostenere e di qualsiasi altro costo necessario per il regolare ed ottimale svolgimento delle prestazioni previste nel presente capitolato, compresi quelli che dovessero sostenersi a seguito di presentazione di offerta migliorativa o per impegni relativi a ulteriori forniture biologiche.

ART. 28 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA

E' obbligo dell'appaltatore, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da avvelenamento/intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCT e con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCO con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

ART. 29 - FORME DI MONITORAGGIO E DI CONTROLLO

1. La Ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti, conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

2. La vigilanza sullo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui al presente capitolato compete al Comune di Nuraminis e alla stessa istituzione scolastica, per tutto il periodo dell'appalto, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Cagliari.
3. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
4. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nei controlli.
5. In particolare, si prevedono 2 tipi di controllo:
 - a. controllo igienico-sanitario svolto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. di Cagliari e controllo sul funzionamento del servizio da parte della stazione appaltante su incarico specifico, di dipendenti o di consulenti qualificati;
 - b. controllo tecnico- ispettivo secondo quanto disposto dalla normativa vigente(D.lgs n. 193/2007).
6. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale nella prima ipotesi e da scheda di autocontrollo nella seconda ipotesi.
7. Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'Art. 36) (Penalità) il Comune di Nuraminis potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo e con le modalità ivi precisate.
8. La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

ART. 30 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

1. La Ditta assuntrice del servizio, si fa carico di prelevare giornalmente, una porzione (di quantità idonea ad eventuale analisi di laboratorio) a campione dei cibi somministrati e di riporli in sacchetti sterili in frigorifero per le 48 ore successive al consumo. Tali campioni saranno utilizzati in caso di reclamo.
2. Sul sacchetto sterile dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del cibo contenuto e della data di confezionamento.
3. La stazione appaltante si riserva la facoltà di attuare controlli presso l'azienda, senza preavviso alcuno al fine della verifica del rispetto di quanto previsto al comma 1) e 2) del presente articolo.

ART. 31 - RIFIUTO DEL SERVIZIO

I cibi preparati con alimenti non commestibili, o non rispondenti a norma di legge, o non appetibili, saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun ulteriore corrispettivo.

ART. 32 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 93 pari al 2% dell'importo a base d'asta.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

ART. 33 – CONTRATTO

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta

e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

ART. 34 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 35 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

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

ART. 36 – PENALITÀ

1.L'Amministrazione comunale applicherà penali per ciascun caso di violazione del presente capitolato speciale. In particolare nei casi sotto riportati:

- a) Qualora le pietanze non fossero corrispondenti alla qualità, quantità e caratteristiche dei generi alimentari dettagliati nelle tabelle merceologiche delle Linee guida della Regione Sardegna, nel presente capitolato e nell'offerta migliorativa, indicate in sede di gara, secondo il seguente andamento:
 - a. Non rispetto della grammatura stabilita dalle Linee guida della Regione Sardegna per ciascuna categoria di utente, su dieci porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 3% e fermo restando il rispetto di tutte le condizioni igienico-sanitarie e di appetibilità: per ogni giorno verificato: **penale di : € 500,00;**
 - b. Cariche microbiche eccessive, per ogni evento, **penale di € 2.000,00;**
 - c. Alimenti non conformi al Menù previsti nelle linee guida della Regione Sardegna: **penale di € 500,00** per la prima volta; **penale di 1.000,00** dalla seconda;
 - d. Alimenti non conformi alla qualità, e caratteristiche dei generi alimentari dettagliati nel bando di gara, nel presente capitolato e nell'offerta migliorativa: **penale di € 500,00** per ciascun giorno di violazione
 - e. Diete differenziate e cibi non appetibili comprese esecuzioni menù diversi consegnati senza preavviso: **penale di € 500,00** per ciascun caso;
- b) mancanza di igiene nei locali refettori e loro pertinenze e/o cattiva manutenzione di locali arredi o attrezzature concesse, per ciascuno degli eventi, **penale di € 500,00** per ogni giorno di persistenza della violazione; per tutti casi di recidiva, **penale di € 1.000,00** per ogni giorno di persistenza della violazione;
- c) ritardi superiori a 10 minuti nella distribuzione dei pasti per mancato rispetto del numero degli addetti alla somministrazione dei pasti, o per non puntuale arrivo dei pasti stessi: **penale di € 500,00** per ciascun episodio di violazione;
- d) mancata esposizione dei menù e delle tabelle riportanti la grammatura prevista per alunni/insegnanti nei rispettivi plessi scolastici o menu non riportante le informazioni richieste nel capitolato speciale d'appalto: **penale di € 500,00** per ciascun giorno di violazione;
- e) mancato rispetto delle norme di legge e delle linee guida della Regione Sardegna sui servizi di ristorazione scolastica nonché in materia sanitaria sulla distribuzione dei pasti e igiene degli ambienti occupati: **penale di € 2.000,00** per ciascun caso rilevato.
- f) errata compilazione delle fatture relative alla fornitura dei pasti e/o del prospetto riepilogativo dei pasti forniti giornalmente; mancato invio della documentazione relativa all'acquisto o certificazione delle materie prime impiegate per la confezione dei pasti, mancata trasmissione del menu settimanale, nonché qualunque violazione delle procedure amministrative previste **penale di € 500,00** per ciascun caso;

- g) ogni altra violazione € 500,00 per giorno/caso.
2. Qualora il totale delle penali superi 10% del totale contrattuale rideterminato a seguito del ribasso d'asta operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, l'Amministrazione Comunale di Nuraminis potrà a sua discrezione pervenire alla risoluzione contrattuale.
 3. L'applicazione delle succitate penali dovrà essere preceduta da contestazione dell'inadempienza, a cura del Responsabile del Servizio Comunale o suo incaricato, alla quale la Ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Responsabile del servizio del Comune di Nuraminis o suo incaricato adotterà le penalità con provvedimento formale e lo trasmetterà alla stessa ditta appaltatrice.
 4. Il Comune di Nuraminis procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o in quello immediatamente successivo. In caso di incapienza dei corrispettivi si provvederà al recupero della fidejussione prestata.

ART. 37 - DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale di Nuraminis, per il tramite del Servizio Pubblica Istruzione sosterrà nel ruolo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi o non osservanza del divieto di sub - appalto totale o parziale;
- b) ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
- c) assenza e irreperibilità del Responsabile incaricato della ditta per più di tre volte in un mese;
- d) fallimento o frode;
- e) per casi di intossicazione o tossinfezione alimentare per colpa accertata della Ditta aggiudicataria;
- f) ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- g) apertura di procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria e/o per cessione dell'attività ad altri;

L'Amministrazione Comunale di Nuraminis inoltre, per il tramite del servizio Pubblica Istruzione potrà sostenere nel ruolo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nel caso di applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale aggiudicato.

ART. 38 – CORRISPETTIVI

1. I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica, posti a carico dell'Amministrazione Comunale, saranno liquidati in relazione al numero dei pasti effettivamente forniti ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo della veridicità di quanto richiesto.
2. La liquidazione avverrà previa presentazione di fatture con scadenze mensili posticipate. Le fatture dovranno essere corredate:
 1. dagli ordinativi giornalieri sulla base delle presenze giornaliere degli alunni e insegnanti
 2. dai buoni pasto ritirati agli alunni nel caso di gestione manuale dei buoni pasto
 3. dal report relativo ai pasti erogati nel caso di gestione informatizzata dei buoni pasto

ART. 39 - LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI

1. L'emissione di ogni certificato di pagamento è subordinata all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti il servizio (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore.
2. La liquidazione delle prestazioni avverrà mensilmente in base alle fatturazioni eseguite dall'appaltatore a cura del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione.
3. La liquidazione delle prestazioni avverrà a favore del soggetto autorizzato a riscuotere, entro 30 giorni dall'acquisizione del DURC regolare che sarà richiesto a cura della stazione appaltante a seguito dalla presentazione della regolare fattura dell'appaltatore.
4. Per regolarità di fatturazione si intende la regolarità della sua composizione e dei suoi allegati, della regolarità ai fini fiscali ed ai fini dell'imposta sul valore aggiunto.

ART. 40 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136, l'appaltatore si obbliga ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la Società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati su tali conto correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. L'appaltatore si obbliga, inoltre, a comunicare al Comune di Nuraminis gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 41 - ADEMPIMENTI E VERIFICHE PRELIMINARI ALLA CONSEGNA DEL SERVIZIO

A seguito della comunicazione ufficiale di aggiudicazione definitiva a favore dell'appaltatore da parte della stazione appaltante e prima della consegna del servizio, l'aggiudicatario è tenuto ad esibire, entro e non oltre dieci giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione a pena di decadenza dall'appalto, tutta la documentazione in originale inerente:

- a) la cauzione definitiva;
- b) polizza assicurativa responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio (RCT e RCO);
- c) l'elenco del personale impiegato, con relativa denuncia agli Enti Previdenziali ed assistenziali, con relative qualifiche, numero di matricola dipendente, numero di iscrizione libro paga, numero posizione previdenziale;
- d) nominativo del Responsabile coordinatore del servizio;
- e) Piano HCCP;
- f) DUVRI integrato
- g) elenco delle derrate alimentari con relativi marchi e nominativi delle aziende fornitrici (contratti di fornitura – certificati di conformità dei prodotti, ecc.)

ART. 42 - CONSEGNA DEL SERVIZIO

1. A seguito del buon esito degli adempimenti e verifiche di cui all'articolo precedente il Responsabile del Servizio procederà alla consegna del servizio previa stipulazione del contratto d'appalto.
2. Al fine di garantire il servizio agli utenti, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto sotto le riserve di legge, constatandolo dalla comunicazione di consegna, nelle more della stipulazione del contratto medesimo.
3. L'avvio del servizio è in ogni caso subordinato agli accertamenti antimafia previsti dalla legge e alla costituzione della cauzione definitiva.

ART. 43 - INIZIO DELLE PRESTAZIONI

L'Appaltatore è obbligato ad iniziare effettivamente le prestazioni richieste dalla data che gli verrà comunicata in occasione della consegna del servizio, pena la decadenza dell'appaltatore.

ART. 44 – CONTROVERSIE

1. Per eventuali controversie giudiziarie Foro competente è quello di Cagliari.
2. Per quant'altro non prescritto si richiamano le disposizioni di legge vigenti in materia di appalti o di fornitura a favore dello Stato e da quanto previsto dal diritto vigente al momento del fatto.

ART. 45 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

1. Ai sensi degli art. 13 e 14 del GDPR n. 679/2016 (General Data Protection Regulation), in materia di protezione di dati personali, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Area 1 Amministrativa del Comune di Nuraminis, sotto la responsabilità del Comune di Nuraminis - Titolare del Trattamento dei dati personali.
2. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

4. La comunicazione e diffusione dei dati conferiti dei dati conferiti avverrà secondo quanto disposto dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi, nonché per gli casi previsti per legge quali la pubblicazione nel sito web dell'ente, nella sezione Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio on-line e simili.

5. I dati conferiti potranno inoltre essere trasmessi ad altri soggetti (controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

6. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli dal 15 al 22 del GDPR n. 679/2016 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Nuraminis in qualità di Titolare del Trattamento dei dati personali..

ART. 46 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.



COMUNE DI NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA
PER IL SERVIZIO
MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E CLASSE I^A
DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI NURAMINIS
aa.ss. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022
CIG: 7992954A4B

1 - INTRODUZIONE

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da **interferenze** (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

- fornire all'impresa esecutrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il **committente**, l'impresa esecutrice e chi opera nel luogo di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività di lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri : l'interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto

trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale (istituiti scolastici), ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa esecutrice e alla presenza di alunni e personale scolastico.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza è costituito dal presente documento eventualmente modificato ed integrato con le specifiche segnalazioni della ditta esecutrice o dalla direzione scolastica relative a interferenze sopravvenute.

2 - SERVIZIO IN AFFIDAMENTO

2.1. DESCRIZIONE

L'attività di refezione scolastica è destinata agli alunni e al personale avente diritto nella scuola dell'infanzia e scuola primaria a tempo pieno o prolungato. La preparazione e confezionamento dei pasti avverrà nella cucina della scuola dell'Infanzia sita in Via Donori. I pasti saranno somministrati nella scuola dell'Infanzia sita in Via Donori e nella Scuola Primaria sita in Via Garibaldi, negli appositi locali destinati alla sala mensa.

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- preparazione dei pasti presso il centro comunale di cottura;
- trasporto dei pasti dalla scuola dell'infanzia verso la scuola primaria;
- allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie
- somministrazione dei pasti agli utenti;
- il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La ditta esecutrice deve assicurare la fornitura dei materiali di consumo necessari per le pulizie.

La Ditta esecutrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Nuraminis. Si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Nuraminis

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività, è assolutamente vietato fumare.

2.2 AREE INTERESSATE

Il centro cottura comunale si trova all'interno dello stabile della Scuola dell'Infanzia di Via Donori a Nuraminis. Da tale centro i pasti per gli alunni della Scuola Primaria, una volta preparati e confezionati dovranno essere trasportati per la loro somministrazione nel plesso scolastico sede di mensa di detta Scuola.

I refettori trovano collocazione all'interno delle strutture ove hanno sede le scuole interessate dal servizio. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

L'attività affidata interessa vari locali: centro cottura, refettori, zona lavaggio, servizi igienici, spogliatoi.

3.3 DATA DI INIZIO E FINE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria si svolgerà per il periodo presunto dal mese di ottobre 2019 alla fine dell'anno scolastico 2021/2022.

3.4. CONTEMPORANEITÀ CON L'ATTIVITÀ DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno della scuola dell'infanzia e primaria.

In esse non vengono svolte attività scolastiche né attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione, oggetto di affidamento, non è presente personale comunale. Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni e il personale scolastico (insegnanti e personale ATA).

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (sala sporzionamento, refettorio, spogliatoi, servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

4 - ELENCO DEI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

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

4.1 Elenco dei rischi presenti

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

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

4.2 Misure di prevenzione e protezione

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

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

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

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

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

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

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

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

5 - MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

6 - MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con	Misure da adottarsi
Preparazione dei pasti	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni
Trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Donori all'altra sede scolastica Garau alle altre sedi scolastiche;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire il trasporto verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento
Somministrazione dei pasti agli utenti;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire la distribuzione dei pasti prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed

		antiribaltamento.
Pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Ricevimento e stoccaggio merci;	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.	Insegnanti, alunni, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli	Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni

7 - PROCEDURA DI RISPETTO ART. 26 D.LGS 81/2008

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE TRA:

Committente	COMUNE NURAMINIS
Appaltatore/prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI SERVIZI:

Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto	Servizio mensa scolastica aa.ss. 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022
N. pasti presunti annuali	Euro 13.612
Oneri della sicurezza Annuo	Euro 395,00
Incidenza oneri su singolo pasto	$(395,00/13.612)=0,03$ Euro a pasto

1. All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in

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

8 - ELEMENTI ECONOMICI

Con riferimento all'attività svolta in affidamento non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa esecutrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico e comunale.

Le ravvisabili ipotesi di rischio da interferenza sono di seguito elencate:

TIPO DI RISCHIO: Rischi interferenti introdotti dall'impresa esecutrice				
LAVORATORI ESPOSTI Lavoratori del committente e personale scolastico				
RISCHIO	CAUSA	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	SOGGETTO ATTUATORE DELLE MISURE DI PREV. E PROT.	SOGGETTO VERIFICATORE DELLE MISURE DI PREV. E PROT.
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia conseguente a versamenti accidentali di cibo	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica	impresa	Datore di lavoro della scuola
Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi	Possibile presenza di veicoli circolanti nei piazzali o aree delle scuole	Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed	impresa	Datore di lavoro della scuola

		adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti		
Investimenti da mezzo di trasporto	Possibile presenza di personale scolastico e studenti nei piazzali delle scuole	Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori	impresa	Datore di lavoro della scuola

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

DESCRIZIONE	UM	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo- Pavimento bagnato	cad	€ 20,00	4	€ 80,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature- Kit da 5 m	cad	€ 5,00	3	€ 15,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena con segnale "Vietato entrare"	cad	€ 40,00	3	€ 120,00

Pellicola auto adesiva-cartello "Divieto d'accesso"	cad	€ 5,00	6	€ 30,00
Pellicola auto adesiva-cartello "Pericolo caduta"	cad	€ 5,00	6	€ 30,00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc	cad	€ 120,00	1	€ 120,00
TOTALE ONERI SICUREZZA ANNUALI				€ 395,00
Oneri totali appalto triennale (Euro 395,00 x 3)= Euro 1.195,00				

IL RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

IL DATORE DI LAVORO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, E PRIMARIA

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA ESECUTRICE
