**Schema esemplificativo di**

**DISCIPLINARE E CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Ultima versione del 6/10/2020

Realizzato da

con il supporto tecnico del Dott. Paolo Fabbri

**GUIDA ALL’UTILIZZO DEL DOCUMENTO**

Il presente documento vuole essere uno strumento operativo per la Pubblica Amministrazione che faciliti e semplifichi l’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) del servizio di ristorazione collettiva codificati dalla normativa di riferimento (**DM n. 65 del 10 marzo 2020**) e resi obbligatori ai sensi dell’articolo 34 del Codice dei contratti pubblici (**Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50**). Nello specifico, sono stati predisposti un modello di disciplinare di gara e un modello di capitolato tecnico che prevedono l’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, comprensivi degli idonei sistemi di verifica di conformità.

Per una corretta applicazione dei CAM è **obbligatorio inserire nel capitolato le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione previste dal decreto ministeriale**, facilmente rintracciabili nel documento seguente poiché riportate in **verde** **(campi obbligatori)**.

Nel capitolato sono state inserite tutte le specifiche obbligatorie contenute nel **DM n. 65 del 10 marzo 2020** riferite al servizio di ristorazione scolastica; ciascun ente che faccia uso del disciplinare e del capitolato tipo dovrà pertanto:

1. Selezionare eventualmente ulteriori criteri coerenti con le proprie esigenze di approvvigionamento;
2. Valutare quali e quanti fra i **criteri ambientali indicati come premianti** inserire nel disciplinare; essi sono riportati a titolo esemplificativo in **blu** per essere facilmente rintracciabili. [[1]](#footnote-1)

Il prototipo di disciplinare è stato redatto utilizzando il **Bando Tipo numero 1 del 22 novembre 2017 di ANAC** per l’affidamento di servizi e forniture nei settori ordinari, di importo pari o superiore alla soglia comunitaria, aggiudicati all’offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità/prezzo. Essendo l’oggetto del prototipo di disciplinare e di capitolato un servizio ad alta intensità di manodopera ai sensi dell’art.95 comma 3 del Codice è vietato il ricorso al prezzo più basso come criterio di aggiudicazione.

Tutte le parti generali del capitolato che riguardano la descrizione dell’oggetto dell’appalto e gli elementi di tipo economico ed amministrativo hanno carattere esemplificativo e possono essere rimodulati per rispondere alle effettive esigenze dell’ente appaltante.

In conclusione, nel documento:

* il testo evidenziato in giallo contiene le parti da completare o adattare sulla base delle proprie esigenze;
* il testo in **verde** è da inserire obbligatoriamente ai fini di una corretta applicazione dei criteri minimi ambientali;
* il testo in **blu** rappresenta un esempio non esaustivo di inserimento dei criteri premianti;
* i rappresentano una guida all’utilizzo del documento.

box

**Sommario**

[SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DI DISCIPLINARE DI GARA 7](#_Toc44005516)

[1. PREMESSE 7](#_Toc44005517)

[2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI 7](#_Toc44005518)

[2.1 DOCUMENTI DI GARA 7](#_Toc44005519)

[2.2 CHIARIMENTI 7](#_Toc44005520)

[2.3 COMUNICAZIONI 8](#_Toc44005521)

[3. OGGETTO DELL’APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI 8](#_Toc44005522)

[4. DURATA DELL’APPALTO, OPZIONI E RINNOVI 9](#_Toc44005523)

[4.1 DURATA 9](#_Toc44005524)

[4.2 OPZIONI E RINNOVI 9](#_Toc44005525)

[5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE 10](#_Toc44005526)

[6. REQUISITI GENERALI 11](#_Toc44005527)

[7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA 12](#_Toc44005528)

[7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ 12](#_Toc44005529)

[7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA 12](#_Toc44005530)

[7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE 14](#_Toc44005531)

[7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE 15](#_Toc44005532)

[7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI 17](#_Toc44005533)

[8. AVVALIMENTO 17](#_Toc44005534)

[9. SUBAPPALTO 18](#_Toc44005535)

[10. GARANZIA PROVVISORIA 18](#_Toc44005536)

[11. SOPRALLUOGO 21](#_Toc44005537)

[12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL’ANAC 21](#_Toc44005538)

[13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA 22](#_Toc44005539)

[14. SOCCORSO ISTRUTTORIO 23](#_Toc44005540)

[15. CONTENUTO DELLA BUSTA “A” - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 24](#_Toc44005541)

[15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE 24](#_Toc44005542)

[15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO 25](#_Toc44005543)

[15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO 27](#_Toc44005544)

[16. CONTENUTO DELLA BUSTA B - OFFERTA TECNICA 30](#_Toc44005545)

[17. CONTENUTO DELLA BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA 31](#_Toc44005546)

[18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE 31](#_Toc44005547)

[18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA 31](#_Toc44005548)

[18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA TECNICA 34](#_Toc44005549)

[18.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI 34](#_Toc44005550)

[18.4 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA 35](#_Toc44005551)

[19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA 35](#_Toc44005552)

[20. COMMISSIONE GIUDICATRICE 36](#_Toc44005553)

[21. ITER DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE 37](#_Toc44005554)

[22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE 38](#_Toc44005555)

[23. AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO 38](#_Toc44005556)

[24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE 40](#_Toc44005557)

[25. RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI 40](#_Toc44005558)

[SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DI CAPITOLATO SPECIALE 41](#_Toc44005559)

[ALLEGATO A – CALENDARIO DI STAGIONALITÀ 65](#_Toc44005589)

# SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DI DISCIPLINARE DI GARA

## PREMESSE

Con determina/decreto a contrarre n. ...................... del ………….……, questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari del Comune di \_\_\_\_\_\_\_.

Il servizio dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 - Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio del Comune di \_\_\_\_\_\_\_ [codice NUTS..................]

CIG………………………… CUI …………….. CUP .................................[indicare solo se obbligatorio]

[In caso di suddivisione in lotti]

lotto 1 CIG........................ CUI …………….. CUP .................................[indicare solo se obbligatorio]

lotto 2 CIG........................ CUI …………….. CUP .................................[indicare solo se obbligatorio]

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell’art. 31 del Codice, è ....……[indicare nome e cognome].

## DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

### DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. Bando di gara;
2. Disciplinare di gara;
3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
4. [ove obbligatorio] DUVRI;
5. [ove presente] Patto di integrità/protocollo di legalità …….. [indicare il riferimento normativo o amministrativo, es. legge regionale n. … del........, delibera n… del … da cui discende l’applicazione del suddetto patto/protocollo];
6. ................................... [indicare eventuali altri allegati, come ad esempio lo Schema di contratto].

I documenti ai punti 2) e 3) sono stati redatti tenendo conto delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali e criteri premianti contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari (approvato con **DM n. 65 del 10 marzo 2020**, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: http://www ................. [indicare l’indirizzo completo delle pagine relative].

### CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all’indirizzo ....................................[posta elettronica/PEC], almeno .............[indicare il numero dei giorni es. 10] giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni [ai sensi dell’art. 60, comma 3 del Codice, in caso di procedura accelerata sostituire con “quattro giorni”] prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet http://www. ................................... .................[*indicare l’indirizzo del profilo del committente dove sono pubblicati i chiarimenti*].

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

N.B.: in caso di appalti particolarmente complessi sotto il profilo tecnico, la stazione appaltante può stabilire un termine di risposta alle richieste di chiarimenti anteriore a quello minimo di sei giorni imposto dalla norma, contestualmente adeguando il termine per la proposizione delle richieste di chiarimento.

### COMUNICAZIONI

Ai sensi dell’art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l’indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l’indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all’art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all’indirizzo PEC ………[*indicare l’indirizzo PEC della stazione appaltante*] e all’indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell’indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell’utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

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

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

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all’offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

## OGGETTO DELL’APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari (approvato con **DM n. 65 del 10 marzo 2020**, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

L’appalto è costituito da un unico lotto poiché: ...................................... *[motivare la mancata suddivisione in lotti ai sensi dell’art. 51, comma 1 del Codice].*

***Tabella n. 1 - Oggetto dell’appalto***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| n. | Descrizione servizi/beni | CPV | P *(principale)*  S *(secondaria)* | Importo |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| **Importo totale a base di gara** | | | |  |

L’importo a base di gara è al netto diIva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € ............. Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi *[indicare valore pari a € 0,00 in caso di assenza di rischi]* e **non è soggetto a ribasso.**

L’appalto è finanziato con *…………. [descrivere le fonti di finanziamento*].

***[o in alternativa, in caso di suddivisione in lotti, sostituire il testo precedente con quello seguente]***

L’appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

***Tabella n. 2 – Descrizione dei lotti***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Numero  Lotto | oggetto del lotto | CIG |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

*[Ripetere per ogni lotto]*

**Lotto n...........***[indicare il numero di lotto]* ***CIG ................................***

***Tabella n. 3 – Oggetto dell’appalto***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| n. | Descrizione servizi/beni | CPV | P *(principale)*  S *(secondaria)* | Importo |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| **Importo totale a base di gara** | | | |  |

L’importo a base di gara è al netto diIva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € ............. Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi *[indicare valore pari a € 0 in caso di assenza di rischi]* e **non è soggetto a ribasso.**

L’appalto è finanziato con *…………. [descrivere le fonti di finanziamento*].

## DURATA DELL’APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

### DURATA

***[In caso di appalto di servizi]***La durata dell’appalto (escluse le eventuali opzioni) è di .........…*[indicare mesi/anni]*, decorrenti dalla data di ........*…[indicare il termine iniziale: es. la sottoscrizione del contratto. In caso di suddivisione dell’appalto in più lotti specificare eventuali durate differenziate per ciascun lotto].*

***[In caso di appalto di forniture]***La fornitura è effettuata*...................[indicare i termini per l’esecuzione della fornitura es. entro 30 giorni; con cadenza quindicinale secondo quanto specificato nel progetto, etc.]*, decorrenti dalla data di ........................…[*indicare il termine iniziale: es. la sottoscrizione del contratto. In caso di suddivisione dell’appalto in più lotti specificare eventuali durate differenziate per ciascun lotto*].

### OPZIONI E RINNOVI

***[Facoltativo: rinnovo del contratto]*** La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a ……*[indicare una durata non superiore a quella del contratto iniziale],* per un importo di € ……………..……, al netto diIva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all’appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno ……. *[indicare i giorni/mesi]* prima della scadenza del contratto originario.

*N.B. il valore dei servizi analoghi deve essere considerato ai fini della determinazione delle soglie di cui dell’art. 35, comma 4 del Codice.*

## SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

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

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

**È vietato** ai concorrenti di partecipare alla gara *[in caso di suddivisione dell’appalto in lotti distinti sostituire “gara” con “singolo lotto”]* in piùdi un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

**È vietato** al concorrente che partecipa alla gara *[in caso di suddivisione dell’appalto in lotti distinti sostituire “alla gara” con “al singolo lotto”]* in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

**È vietato** al concorrente che partecipa alla gara *[in caso di suddivisione dell’appalto in lotti distinti sostituire “alla gara” con “al singolo lotto”]* in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara *[in caso di suddivisione dell’appalto in lotti distinti sostituire “gara” con “singolo lotto”]. I*n caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

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

***[Facoltativo: in caso di limitazione della partecipazione ad un numero massimo di lotti di cui al punto 3]*** I concorrenti che presentano offerta per più lotti possono partecipare nella medesima o in diversa forma (singola o associata). I consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, possono indicare consorziate esecutrici diverse per ogni lotto. Le medesime esecutrici e le imprese raggruppate possono partecipare ad altri lotti da sole o in RTI/Consorzi con altre imprese, rispettando il limite di partecipazione.

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

* + - 1. **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto),** l’aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell’organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L’organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
      2. **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto),** l’aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell’organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L’organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
      3. **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l’aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

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

***[Facoltativo: qualora la stazione appaltante richieda una forma giuridica specifica ai raggruppamenti]*** I raggruppamenti di operatori economici, dopo l’aggiudicazione, dovranno assumere, ai sensi dell’art. 45 comma 3 del Codice, la forma di............. [*inserire la forma giuridica specifica*].

***[Facoltativo: in caso di specifiche condizioni di esecuzione per i raggruppamenti]*** I raggruppamenti di operatori economici, nell’esecuzione dell’appalto, dovranno rispettare, ai sensi dell’art. 45 comma 5 del Codice, le seguenti condizioni: …. *[inserire le condizioni richieste che devono essere proporzionate e giustificate da ragioni oggettive].*

## REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara glioperatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all’art. 80 del Codice.

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

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. ***black list*** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell’economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l’esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell’autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell’economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell’art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

***[In caso di*** ***servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell’art. 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190, inserire la seguente prescrizione]*** Gli operatori economici devono possedere, **pena l’esclusione dalla gara,** l’iscrizione nell’elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l’operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell’Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

***[In caso di vigenza di patti/protocolli di legalità]*** La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell’art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 *[ai sensi degli articoli 81, commi 1 e 2, nonché 216, comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti].*

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

*N.B: le stazioni appaltanti possono richiedere requisiti ulteriori rispetto a quelli normativamente previsti, qualora questi siano proporzionati, ragionevoli oltre che pertinenti e logicamente connessi all’oggetto dell’appalto e allo scopo perseguito.*

*In caso di lotto unico occorre che la stazione appaltante stabilisca criteri di partecipazione di cui all’art. 83 del Codice tali da consentire l’accesso anche alle micro, piccole e medie imprese ai sensi dell’art. 30, co. 7 del Codice.*

*I requisiti speciali per partecipare alla gara devono essere esclusivamente elencati nel disciplinare e non contenuti in altri documenti di gara.*

### REQUISITI DI IDONEITÀ

1. **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

1. ***[se previsto dalla normativa vigente]* Iscrizione a** *…[inserire iscrizioni richieste per provare l’idoneità tecnica dell’impresa es: registri o albi se prescritta dalla legislazione vigente per l’esercizio, da parte del concorrente, dell’attività oggetto di appalto]*

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

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

### REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

1. ***[Facoltativo]* Fatturato globale minimo annuo** riferito a ciascuno degli ultimi n.….. *[indicare da uno a massimo tre]* esercizi finanziari disponibili di €....................................IVA esclusa; tale requisito è richiesto ............................... *[indicare le precise motivazioni ai sensi dell’art. 83, comma 5 del Codice]*;

*[Nel caso di suddivisione in lotti indicare il requisito richiesto per ciascun lotto o gruppi di lotti aggiudicabili contemporaneamente]*

***[o in alternativa al fatturato minimo annuo]***

**Fatturato globale medio annuo** riferito agli ultimi n. ….. *[indicare da uno a massimo tre]* esercizi finanziari disponibili non inferiore ad €……….IVA esclusa (cfr. allegato XVII al Codice); tale requisito è richiesto ........................... *[indicare le precise motivazioni ai sensi dell’art. 83, comma 5 del Codice]*;

*[Nel caso di suddivisione in lotti indicare il requisito richiesto per ciascun lotto o gruppi di lotti aggiudicabili contemporaneamente]*

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell’art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

* per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
* per gli operatori economici costituiti in forma d’impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
* …………………………………... *[la stazione appaltante indica altri eventuali mezzi di prova].*

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

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

1. ***[Facoltativo]* Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività oggetto dell’appalto riferito a ciascuno degli ultimi n.….. *[indicare da uno a massimo tre]* esercizi finanziari disponibili di € .................................... IVA esclusa.

Il settore di attività è *.................................[il settore di attività deve essere individuato in senso ampio, quale ambito di attività in cui si inserisce l’oggetto dell’appalto e non coincidente con esso].*

Tale requisito è richiesto ………………… [*indicare le precise motivazioni ai sensi dell’art. 83, comma 5 del Codice*].

*[Nel caso di suddivisione in lotti indicare il requisito richiesto per ciascun lotto o gruppi di lotti aggiudicabili contemporaneamente]*

***[o in alternativa al fatturato specifico annuo]***

**Fatturato specifico medio** **annuo** nel settore di attività oggetto dell’appalto riferito agli ultimi n. ….. *[indicare da uno a massimo tre]* esercizi finanziari disponibili non inferiore ad €………….. IVA esclusa.

Il settore di attività è *.................................[il settore di attività deve essere individuato in senso ampio, quale ambito di attività in cui si inserisce l’oggetto dell’appalto e non coincidente con esso].*

Tale requisito è richiesto ………………… [*indicare le precise motivazioni ai sensi dell’art. 83, comma 5 del Codice*].

*[Nel caso di suddivisione in lotti indicare il requisito richiesto per ciascun lotto o gruppi di lotti aggiudicabili contemporaneamente]*

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell’art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante *[la stazione appaltante indica i mezzi di prova]*:

* ………………………
* ……………………..…

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

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

*N.B.: ai sensi dell’art. 83, comma 5 del Codice, il valore del fatturato annuo richiesto non può superare il doppio del valore annuo stimato dell’appalto. La stazione appaltante può derogare a tale prescrizione in circostanze adeguatamente motivate in relazione a rischi specifici connessi alla natura dei servizi e forniture oggetto dell’affidamento.*

1. ***[Facoltativo]* Rispetto**,ai sensi dell’art. 83, comma 4 lett. b) del Codice, dei **rapporti tra attività e passività** di seguito indicati, desunti dal conto annuale riferito a ciascuno degli esercizi finanziari relativi agli anni ........................... *[indicare da uno a max due esercizi di riferimento]*.

*[la stazione appaltante specifica il tipo di indicatore richiesto e il valore soglia dello stesso]*

* ………………………
* ……………………..…

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell’art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante *[la stazione appaltante, a seconda del tipo di rapporto richiesto, indica i documenti per la dimostrazione del requisito]:*

* ………………………
* ……………………..…

1. ***[Facoltativo]* Possesso**, ai sensi dell’art. 83, comma 4 lett. c) del Codice, della seguente **copertura assicurativa** .......................... per un massimale non inferiore a n. ......................volte l’importo a base di gara *[stabilire la quantificazione del massimale assicurativo].*

La comprova di tale requisito è fornita mediante l’esibizione della relativa polizza in copia conforme.

### REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

1. ***[Facoltativo]* Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi/forniture analoghi**

Il concorrente deve aver eseguito nell’ultimo triennio *[la stazione appaltante selezione una o più delle successive opzioni]*:

* ***[in caso di servizio/fornitura “di punta”]*** un servizio/fornitura analogo a ……………. *[indicare il tipo di servizio/fornitura analogo che si richiede]* di importo minimo pari a € ………….…. *[In caso di richiesta di più di un servizio/fornitura di punta ripetere la dicitura per ogni servizio/fornitura].*
* ***[in caso di elenco di servizi/forniture analoghi]*** servizi/forniture analoghi a ……………...*[indicare il tipo di servizi/forniture analoghi che si richiedono]* di importo complessivo minimo pari a € ………………….*[In caso di richiesta di più di un elenco di servizi/forniture ripetere la dicitura per ogni servizio/fornitura].*

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all’art. 86 e all’allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

* originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall’amministrazione/ente contraente, con l’indicazione dell’oggetto, dell’importo e del periodo di esecuzione;
* …………………………………... *[indicare altri eventuali mezzi di prova];*
* …………………………………... *[indicare altri eventuali mezzi di prova].*

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

* originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l’indicazione dell’oggetto, dell’importo e del periodo di esecuzione;
* …………………………………... *[indicare altri eventuali mezzi di prova]*
* …………………………………... *[indicare altri eventuali mezzi di prova]*

*N.B.: ai sensi dell’allegato XVII, parte II lett. a) punto ii, del Codice, al fine di assicurare un livello adeguato di concorrenza la stazione appaltante può prendere in considerazione un periodo più ampio degli ultimi tre anni.*

1. ***[Facoltativo]* Possesso** dei seguenti **sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento** durante l’esecuzione dell’appalto ....................................... *[descrivere dettagliatamente le misure che si ritengono essenziali per accedere alla gara, per es. misure per la gestione delle scorte di magazzino].*

La comprova del requisito è fornita mediante ………………….. *[la stazione appaltante specifica i documenti richiesti]*.

1. ***[Facoltativo per gli appalti di forniture] P*resentazione di campioni**

Il concorrente deve consegnare *…[indicare modalità di consegna e ritiro, nonché ogni altro elemento necessario ed opportuno per la corretta gestione della fase, di campioni /prototipi /descrizioni /fotografie dei beni da fornire: es. presso ufficio* ………….– *via* ……………………….. *n. .., entro il* …………………………….. *i campioni dei prodotti come descritti nel paragrafo n. ........... del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale. Ciascun campione dovrà essere contrassegnato con una targhetta metallica o adesiva non rimovibile, riportante: la denominazione del concorrente, la dizione “gara per la fornitura.............................” ed un numero progressivo da 1 a ................].*

1. ***Conformità ai CAM***

La conformità ai Criteri Ambientali Minimi presenti nel Capitolato tecnico deve avvenire secondo le procedure di verifica di ogni criterio riportate nel capitolato tecnico e previste dal **DM n. 65 del 10 marzo 2020**.

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

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

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

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

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

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

Il **requisito relativo all’iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato di cui al **punto 7.1 lett. a)** deve essere posseduto da:

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

***[Se richiesti altri requisiti di idoneità]*** Il requisito relativo all’iscrizione …………… *[indicare tipologia di iscrizione richiesta]* **di cui al punto 7.1 lett. b)** deve essere posseduto da *..................................................................[indicare quali soggetti devono possedere il requisito].*

***[Se richiesto requisito di fatturato globale]*** Il requisito relativo al fatturato globaledi cui al **punto 7.2 lett. a)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall’impresa mandataria.

***[o in alternativa]***

Il requisito relativo al fatturato globaledi cui al **punto 7.2 lett. a)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nei termini di seguito indicati: ……………………… *[la stazione appaltante indica l’eventuale percentuale/altra misura specifica richiesta per la mandataria e/o per la/le mandante/i]*. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

***[Se richiesto requisito di fatturato specifico]*** Il requisito relativo al fatturato specificodi cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

***[o in alternativa]***

Il requisito relativo al fatturato specificodi cui al **punto 7.2 lett. b)** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nei termini di seguito indicati: ……………………… *[la stazione appaltante indica l’eventuale percentuale/altra misura minima richiesta per la mandataria e/o per la/le mandante/i]*. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

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

***[Se richiesto il requisito relativi a rapporti minimi tra attività e passività]*** Il requisito relativo ai rapporti minimi tra attività e passività richiesti al precedente punto **7.2 lett. c)** deve essere soddisfatto da……………[*la stazione appaltante indica quali soggetti devono possedere il requisito].*

***[Se richiesto requisito relativo alla copertura assicurativa]*** Il requisito relativo alla copertura assicurativa di cui al punto **7.2 lett. d)** deve essere soddisfatto da……………… [*la stazione appaltante indica quali soggetti devono possedere il requisito].*

***[Se richiesta l’esecuzione di servizi/forniture analoghi]***

***[In caso di servizio/fornitura “di punta” richiesto nella prestazione principale]*** Il requisito di cui al precedente punto **7.3 lett. a)** deve essere posseduto **per intero** dalla mandataria.

*[Nel caso in cui la stazione appaltante richieda il possesso di un servizio/fornitura di punta anche in una prestazione secondaria, specificherà quale soggetto dovrà possedere tale requisito in relazione alle diverse tipologie di concorrenti, ferma restando la sua non frazionabilità].*

***[In caso di elenco di servizi/forniture analoghi richiesti nella prestazione principale]*** Nell’ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente punto **7.3 lett. a)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell’ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

*[Nel caso in cui la stazione appaltante richieda il possesso di servizi/forniture anche in una prestazione secondaria, specificherà quale soggetto dovrà possedere tale requisito in relazione alle diverse tipologie di concorrenti, fermo restando che nel raggruppamento verticale ciascun componente deve possiede il requisito in relazione alle prestazioni che intende eseguire. In ogni caso la stazione appaltante può prescrivere misure minime per mandanti e mandatarie].*

***[Se previsti ulteriori requisiti di capacità tecnica e professionale di cui al punto 7.3 lett. b) e c)]*** I requisiti di cui al precedente punto **7.3 lett. .........***[indicare i riferimenti degli ulteriori requisiti richiesti]* sono posseduti da: ................................................................. [*la stazione appaltante indica quali soggetti devono possedere il requisito].*

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

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

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

***[Se richiesti altri requisiti di idoneità]*** Il requisito relativo all’iscrizione …………… *[indicare tipologia di iscrizione richiesta]* **di cui al punto 7.1 lett. b)** deve essere posseduto da *..................................................................[indicare quali soggetti devono possedere il requisito].*

***[Se richiesti requisiti di capacità economica e finanziaria/tecnica e professionale di cui ai punti 7.2 e 7.3]*** I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell’art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d’opera nonché all’organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

## AVVALIMENTO

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

Non è consentito l’avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale *[ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi].*

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

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

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

Ai sensi dell’art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l’ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara *[in alternativa, in caso di suddivisione dell’appalto in lotti distinti sostituire “alla gara” con “al singolo lotto”]* sia l’ausiliaria che l’impresa che si avvale dei requisiti.

L’ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L’ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

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

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l’ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell’art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l’ausiliaria.

***[Facoltativo]*** Ai sensi dell’art. 89, comma 3 ult. periodo, del Codice, l’operatore economico sostituisce l’ausiliaria nei seguenti casi: ………………. *[indicare i motivi non obbligatori di esclusione purché si tratti di requisiti tecnici].*

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell’ausiliaria, la commissione comunica l’esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell’ausiliaria, assegnando un termine congruo per l’adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell’ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all’esclusione del concorrente dalla procedura.

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

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

## SUBAPPALTO

Il concorrente indica all’atto dell’offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell’importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall’art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto **è vietato**.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell’offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

* l’omessa dichiarazione della terna;
* l’indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
* l’indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l’indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

***[In caso l’appalto comprenda più tipologie di prestazione]*** Il concorrente indica, ai sensi dell’art. 105 comma 6 del Codice, una terna di subappaltatori con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea. Il tale caso il medesimo subappaltatore può essere indicato in più terne.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall’art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all’art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l’esclusione** del concorrente dalla gara.

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

## GARANZIA PROVVISORIA

L’offerta è corredatada:

1. **una garanzia provvisoria**, come definita dall’art. 93 del Codice, pari a ......................*[2% del prezzo base dell’appalto ovvero altra percentuale ai sensi dell’art. 93, comma 1 del Codice] e* precisamente di importo pari ad € ..........................*,* salvo quanto previsto all’art. 93, comma 7 del Codice.

*N.B.: al fine di rendere l’importo della garanzia proporzionato e adeguato alla natura delle prestazioni oggetto del contratto e al grado di rischio ad esso connesso, la stazione appaltante può motivatamente ridurre l’importo della cauzione sino all’1% ovvero incrementarlo sino al 4%.*

1. **una** **dichiarazione di impegno,** da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all’art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare** **garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell’articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

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

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

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

* 1. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
  2. fermo restando il limite all’utilizzo del contante di cui all’articolo 49, comma l del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso ....................................*[la stazione appaltante indica gli estremi per il deposito mediante bonifico bancario o postale*];
  3. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all’art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all’art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell’autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

* http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html
* http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/
* http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non- legittimati/Intermediari\_non\_abilitati.pdf
* http://www.ivass.it/ivass/imprese\_jsp/HomePage.jsp

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

* + 1. contenere espressa menzione dell’oggetto e del soggetto garantito;
    2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
    3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell’art. 127 del Regolamento (nelle more dell’approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all’eccezione di cui all’art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all’art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l’art. 93 del Codice);
    4. avere validità per *...* giorni *[almeno 180 gg. - ovvero altro termine, in relazione alla durata prevista per la validità dell’offerta come indicata al successivo paragrafo 13]* dal termine ultimo per la presentazione dell’offerta;
    5. prevedere espressamente:
       1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all’art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
       2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all’art. 1957 del codice civile;
       3. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
    6. contenere l’impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

***[Facoltativo: 7), 8), 9)]***

* + 1. riportare l’autentica della sottoscrizione;
    2. essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
    3. essere corredata dall’impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell’art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori ..…. giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l’aggiudicazione.

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

* in originale o in copia autentica ai sensi dell’art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
* documento informatico, ai sensi dell’art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
* copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall’art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all’originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SOPRALLUOGO

*N.B.: tale punto deve essere riportato dalle stazioni appaltanti solo nel caso in cui si preveda di richiedere il sopralluogo.*

Il sopralluogo su ……………………. *[indicare eventuali aree/locali/ oggetto di sopralluogo interessati ai* *servizi/forniture]* **è obbligatorio,** tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell’art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato nei soli giorni…. *[indicare i giorni].*

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a … *[indicare indirizzo mail/PEC]* e deve riportare i seguenti dati dell’operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore ….. del giorno …….

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

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l’incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

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

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

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

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

## PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL’ANAC

***[In caso di lotto unico]*** I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell’Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € ………… secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. ……del …………….*[ es., n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera]* pubblicata sul sito dell’ANAC nella sezione “contributi in sede di gara”e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

***[o in alternativa, in caso di suddivisione in lotti]*** I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell’Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. ……del …………….*[ es., n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera]* pubblicata sul sito dell’ANAC nella sezione “contributi in sede di gara”e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Numero lotto | CIG | Importo contributo ANAC |
|  |  |  |
|  |  |  |

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

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

In caso di mancata dimostrazione dell’avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara [*in caso di suddivisione in lotti distinti aggiungere*: *in relazione “*al lotto per il quale non è stato versato il contributo”], ai sensi dell’art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Il plico contenente l’offerta, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano …. *[specificare modalità, es. tutti i giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore …….. alle ore ……… presso l’ufficio protocollo della stazione appaltante, sito in … ].*

Il plico deve pervenire **entro le ore *…….* del giorno *……,* esclusivamente all’indirizzo *….*.**

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per “sigillatura” deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l’autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l’integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all’esterno, le informazioni relative all’operatore economico concorrente *[denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni*] e riportare la dicitura:

**CIG ………. procedura aperta per ....................................................**

**Scadenza offerte:............ Non aprire**

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

Il plico contiene al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l’intestazione del mittente, l’indicazione dell’oggetto dell’appalto e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documentazione amministrativa”

“B - Offerta tecnica”

“C - Offerta economica”

La mancata sigillatura delle buste “A”, “B” e “C” inserite nel plico, nonché la non integrità delle medesime tale da compromettere la segretezza, sono **cause di esclusione** dalla gara.

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l’irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni al plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all’interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

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

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

***[Facoltativo]*** Le dichiarazioni *...................[specificare quali]* potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all’indirizzo internet http://www. ............[*indicare indirizzo completo delle pagine relative]*.

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

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

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

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

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

***[Facoltativo]*** Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

***[Facoltativo]*** È consentito presentare direttamente in lingua inglese la seguente documentazione ……………… *[la stazione appaltante specifica la tipologia di documenti, avendo riguardo in particolare alla letteratura scientifica pubblicata in riviste ufficiali oppure a certificazioni emesse da Enti ufficiali e riconosciuti. ad es.: certificati ISO, etc.].*

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

L’offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell’art. 32, comma 4 del Codice per ……*… [indicare il numero dei giorni pari ad almeno 180 giorni]* dalla scadenzadel termine indicato per la presentazione dell’offerta.

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

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

## SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

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

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

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

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

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

## CONTENUTO DELLA BUSTA “A” - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

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

### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo *[ove la stazione appaltante abbia redatto un modello inserire la seguente frase:* *“*preferibilmente secondo il modello di cui all’allegato n. ...................................*”]* e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

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

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

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

La domanda è sottoscritta:

* nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
* nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
* nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  + - * 1. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
        2. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall’impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
        3. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione** **richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall’impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

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

Il concorrente allega:

* + 1. copia fotostatica di un documento d’identità del sottoscrittore;
    2. copia conforme all’originale della procura *[e ove la stazione possegga un collegamento adeguato ad acquisire la visura camerale contente l’indicazione dei poteri dei procuratori inserire anche la seguente frase: “*oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l’indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura”*]*.

### DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione su ........................................*[indicare dove reperire il DGUE]* secondo quanto di seguito indicato.

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

*[In caso di mancato ricorso al servizio DGUE in formato elettronico]* Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

#### Parte II – Informazioni sull’operatore economico

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

**In caso di ricorso all’avvalimento si richiede la compilazione della sezione C**

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

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

* + 1. DGUE, a firma dell’ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
    2. dichiarazione sostitutiva di cui all’art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall’ausiliaria, con la quale quest’ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell’appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
    3. dichiarazione sostitutiva di cui all’art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall’ausiliaria con la quale quest’ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
    4. originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l’ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell’appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell’art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall’ausiliaria;
    5. PASSOE dell’ausiliaria;

**In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list”**

* + 1. dichiarazione dell’ausiliaria del possesso dell’autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell’economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell’ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell’art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell’istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

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

Il concorrente, pena l’impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l’elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell’importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell’art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

* + 1. DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
    2. PASSOE del subappaltatore.

#### Parte III – Motivi di esclusione

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

*[Si ricorda che, fino all’aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, ciascun soggetto che compila il DGUE allega una dichiarazione integrativa in ordine al possesso dei requisiti di all’art. 80, comma 5 lett. f-bis e f-ter del Codice – cfr. punto 15.3.1 n. 1 del presente Disciplinare].*

#### Parte IV – Criteri di selezione

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

* + - 1. la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all’idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
      2. la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
      3. la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
      4. la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

#### Parte V – Dichiarazioni finali

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

**Il DGUE deve essere presentato:**

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

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

### DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

#### 15.3.1 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

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

1. *[fino all’aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56]* dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all’art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all’art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell’offerta;
3. dichiara remunerativa l’offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;

b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, *[in caso di pubblicazione dei prezzi di riferimento da parte dell’ANAC inserire:*“ivi compresi i prezzi di riferimento pubblicati dall’ANAC”*]* che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;

1. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
2. ***[in caso di vigenza di patti/protocolli di legalità]*** accetta il patto di integrità/protocollo di legalità … *[indicare il riferimento normativo o amministrativo, es. legge regionale n. … del …, delibera n… del … da cui discende l’applicazione del suddetto patto/protocollo]* allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
3. ***[in caso di vigenza di codice di comportamento della stazione appaltante]*** dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con *………* reperibile a *………… [indicare gli estremi del Codice di comportamento e dove reperirlo]* e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
4. ***[in caso di particolari condizioni di esecuzione]*** accetta, ai sensi dell’art. 100, comma 2 del Codice, i requisiti particolari per l’esecuzione del contratto nell’ipotesi in cui risulti aggiudicatario;
5. ***[facoltativo]*** si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all’allegato I al decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto;
6. ***[in caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili di cui all’art 1, comma 53 della l. 190/2012]*** dichiara di essere iscritto nell’elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di ……………….. **oppure** dichiara di aver presentato domanda di iscrizione nell’elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia di ………………..;

**Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “*black list*”**

1. dichiara di essere in possesso dell’autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell’economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell’art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell’istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

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

1. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
2. ***[se è previsto il sopralluogo obbligatorio]*** dichiara di aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
3. indica i seguenti dati: domicilio fiscale …………; codice fiscale ……………, partita IVA ………………….; indica l’indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l’indirizzo di posta elettronica ……………… ai fini delle comunicazioni di cui all’art. 76, comma 5 del Codice;
4. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
5. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito della presente gara, nonché dell’esistenza dei diritti di cui all’articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

**Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267**

1. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ………… rilasciati dal Tribunale di ……………… nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell’art. 186 *bis,* comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 16, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

#### 15.3.2 DOCUMENTAZIONE A CORREDO

Il concorrente allega:

* + 1. PASSOE di cui all’art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all’avvalimento ai sensi dell’art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all’ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell’impresa subappaltatrice;
    2. documento attestantela garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all’art. 93, comma 8 del Codice;

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

* + 1. copia conforme della certificazione di cui all’art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell’importo della cauzione;
    2. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell’ANAC;
    3. ***[In caso di presentazione di campioni]*** i campioni richiesti nei termini di cui al precedente punto 7.3, lett. c)

#### 15.3.3 DOCUMENTAZIONE E DICHIARAZIONI ULTERIORI PER I SOGGETTI ASSOCIATI

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

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

* copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
* dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell’art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

**Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti**

* atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
* dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell’art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

* dichiarazione attestante:

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

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

* copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell’organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
* dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell’organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
* dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

* copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell’art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005;
* dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

* **in caso di RTI costituito**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l’indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell’art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell’atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005;
* **in caso di RTI costituendo**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  + - 1. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
      2. l’impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
      3. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell’art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell’atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell’art. 25 del d.lgs. 82/2005.

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

## CONTENUTO DELLA BUSTA B - OFFERTA TECNICA

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

* + - 1. relazione tecnica dei servizi/forniture offerti;
      2. …. *[indicare ulteriori documenti eventualmente richiesti].*

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, i seguenti elementi: ………………… *[specificare, per ogni singolo criterio e sub-criterio di valutazione, gli elementi che il concorrente deve descrivere ai fini della valutazione dell’offerta tecnica, se ritenuto opportuno anche mediante rinvio ad apposito allegato]*.

L’offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l’esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’art. 68 del Codice.

L’offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l’offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

## CONTENUTO DELLA BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione,** l’offerta economicapredisposta preferibilmente secondo il modello*…….… [riportare i riferimenti del modello redatto dalla stazione appaltante]* allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

* + 1. ……………………. *[indicare il valore che la stazione appaltante intende richiedere, ad es.: prezzo complessivo, ribasso percentuale, prezzi unitari, etc. In caso di richiesta di offerta su una pluralità di beni o servizi, la stazione appaltante indica i singoli valori da richiedere per ciascuno di essi],* al netto diIva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.

* + 1. *[ad esclusione delle forniture senza posa in opera e dei servizi di natura intellettuale]* la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10 del Codice.

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l’attività d’impresa dovranno risultare congrui rispetto all’entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell’appalto.

* + 1. *[ad esclusione delle forniture senza posa in opera e dei servizi di natura intellettuale]* la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell’art. 95, comma 10 del Codice;

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 15.1.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l’importo a base d’asta.

## CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

La valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi *[la stazione appaltante, ai sensi dell’art. 95, comma 10-bis del Codice, valorizza gli elementi qualitativi dell’offerta e individua criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici. A tal fine la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento del punteggio complessivo].*

|  |  |
| --- | --- |
|  | punteggio massimo |
| Offerta tecnica | *80 punti* |
| Offerta economica | *20 punti* |
| totale | **100** |

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

L’offerta tecnica deve contenere, a pena di esclusione, una Relazione tecnica del servizio ed una descrizione completa e dettagliata degli elementi di valutazione sotto riportati, rispettando l’ordine dei criteri e sub criteri riportati nella medesima.

La relazione non dovrà superare il massimo di 40 facciate (formato A4, carattere Arial 12). Le facciate dovranno essere numerate in ordine progressivo.

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

Nella seconda colonna, le celle che contengono il testo “QUANTITATIVO” si riferiscono ai punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella seconda colonna, le celle che contengono il testo “QUALITATIVO” si riferiscono ai punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella seconda colonna, le celle che contengono il testo “TABELLARE” si riferiscono ai punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criteri di valutazione** |  | ***Punteggio max*** |
| **Piano di gestione delle emergenze**  Individuazione delle tipologie delle emergenze e loro risoluzione.  Il punteggio verrà assegnato in ragione dell’articolazione e descrizione delle emergenze e delle relative soluzioni | QUALITATIVO | … |
| **Piano di sostituzione del personale e contenimento del turn over**  Piano di sostituzioni in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato; il piano deve contenere la descrizione delle misure adottate dalla ditta per il contenimento del turn over. Il piano deve riportare in sintesi le principali azioni e procedure previste in tali casi nonché le modalità per interfacciarsi con la Committenza in tali situazioni.  Il punteggio sarà assegnato in ragione delle misure adottate dalla ditta per minimizzare il turn over e delle principali azioni e procedure previste in tali casi | QUALITATIVO | … |
| **Piano dei controlli sanitari**  Piano di controllo su alimenti, persone, ambienti (inclusa l’eventuale fase di trasporto).  Il punteggio sarà assegnato in ragione della presenza di un laboratorio abilitato e accreditato alle analisi dei cibi (dimostrabile con apposita convenzione), la frequenza e le modalità con cui si effettuano i controlli. | QUALITATIVO | … |
| **Proposta di progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni (durata, azioni previste, strumenti di verifica dell’efficacia).**  Il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità dei progetti proposti tenendo conto della differenziazione delle azioni proposte rispetto alla tipologia e al grado di coinvolgimento/partecipazione. | QUALITATIVO | … |
| **Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari,** si attribuiscono punti tecnici premianti all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero[[2]](#footnote-2) e filiera corta[[3]](#footnote-3) tra le seguenti categorie:   * ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; * pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l’intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.   Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.[[4]](#footnote-4) | QUANTITATIVO | … |
| Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all’utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell’idoneità dei messaggi proposti.[[5]](#footnote-5) | QUALITATIVO | … |
| Impegno a soddisfare l’intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ai sensi della legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all’art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91.  Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto.[[6]](#footnote-6) | QUANTITATIVO | … |
| altro |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*[La stazione appaltante stabilisce i criteri di aggiudicazione dell’offerta, pertinenti alla natura, all’oggetto e alle caratteristiche del contratto, secondo quanto previsto all’articolo 95, comma 6 del Codice. In particolare, individua l’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di criteri oggettivi, quali gli aspetti qualitativi, ambientali di cui all’art. 34 del Codice, o sociali, connessi all’oggetto dell’appalto. Se la ponderazione dei criteri non è possibile per ragioni oggettive,* *indicare l’ordine decrescente di importanza dei criteri.*

*Tra i criteri individuati dalla stazione appaltante possono essere previsti i criteri premiali di cui all’articolo 95, comma 13 del Codice indicando i relativi punteggi.*

*In caso di varianti, ai sensi dell’art. 95, comma 14 lett.b) del Codice, i criteri di aggiudicazione devono poter essere applicati sia alle varianti sia alle offerte conformi che non sono varianti]*

### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA TECNICA

***[In caso di criteri qualitativi]*** A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo …. [*indicare il metodo prescelto – cfr. linee guida dell’ANAC n. 2/2016, par. V - ad esempio: attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario oppure confronto a coppie, etc.].*

*N.B.: Ove la stazione appaltante ricorra al metodo di attribuzione discrezionale del coefficiente variabile da zero ad uno, deve specificare nel bando il valore del coefficiente relativo ai diversi livelli di valutazione (ad es.: ottimo = 1; buono = 0,8; adeguato = 0,6 etc.) precisando, inoltre, il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all’offerta in relazione al sub-criterio esaminato (ad es.: “la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all’offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo”).*

***[In caso di criteri quantitativi]*** A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo …. [*indicare il metodo prescelto – cfr. linee guida dell’ANAC n. 2/2016, par. IV - ad esempio: interpolazione lineare, metodo bilineare, formule non lineari, formule indipendenti, etc.].*

***[In caso di criteri tabellari]*** Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

### METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo:............................. [*indicare, motivando la scelta, uno dei metodi - aggregativo compensatore, Electre, metodo AHP, Topsis o altri*- *secondo quanto indicato nelle linee guida dell’ANAC n. 2/2016, par. VI].*

***[In caso di scelta del metodo aggregativo-compensatore di cui alle linee Guida dell’ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1]*** Il punteggio è dato dalla seguente formula:

|  |
| --- |
| **Pi = Cai x Pa + Cbi x Pb+….. Cni x Pn** |

*dove*

***Pi*** *= punteggio concorrente i;*

***Cai*** *= coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;*

***Cbi*** *= coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;*

*.......................................*

***Cni*** *= coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*

***Pa*** *= peso criterio di valutazione a;*

***Pb*** *= peso criterio di valutazione b;*

*……………………………*

***Pn*** *= peso criterio di valutazione n.*

***[In caso di criteri con punteggi tabellari]*** Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall’offerta del singolo concorrente.

***[In caso di scelta di un metodo diverso dall’aggregativo compensatore]***

Il punteggio è dato*............................[indicare il metodo di calcolo prescelto, che deve rispettare i principi contenuti nelle linee guida n. 2 del 2016 par. VI, e le relative modalità di applicazione].*

***[Facoltativo: I riparametrazione]*** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. “riparametrazione” si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

***[Facoltativo: II riparametrazione]*** Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

### METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la *[selezionare una delle formule di seguito indicate]:*

**Formula con interpolazione lineare**

|  |
| --- |
| ***Ci = Ra/Rmax*** |

*dove:*

***Ci*** *= coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;*

***Ra*** *= ribasso percentuale dell’offerta del concorrente i-esimo;*

***Rmax*** *= ribasso percentuale dell’offerta più conveniente.*

***[o in alternativa]***

**Formula “bilineare”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ci** | (per **Ai <= A soglia)** | = | **X (Ai / A soglia)** |
| **Ci** | (per **Ai > A soglia**) | = | **X** + **(1,00 - X) [(Ai - Asoglia) / (A max – A soglia)]** |

*dove:*

***Ci*** *= coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*

***Ai*** *= ribasso percentuale del concorrente i-esimo*

***A soglia*** *= media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti*

***X*** *= 0,80 oppure 0,85 oppure 0,90 [indicare nei documenti di gara quale delle tre percentuali va applicata]*

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

***[o in alternativa]***

**Formula “…....................”** *[Riportare la formula non lineare/indipendente prescelta tra quelle riportate nelle linee guida dell’ANAC n. 2/2016, par. IV o altre].*

## SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno …….., alle ore ……… presso *… [indicare l’indirizzo]* e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo ....................... *[specificare mezzo: es. pubblicazione sul sito informatico/PEC]* almeno ....................[*indicare il numero*] giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo ....................... *[specificare mezzo: ad es*. *pubblicazione sul sito informatico*/*PEC, etc.*] almeno ....................*[indicare il numero]* giorni prima della data fissata.

Il ……………….. *[scegliere tra RUP ovvero seggio di gara istituito ad hoc ovvero, se presente nell’organico della stazione appaltante, apposito ufficio-servizio a ciò deputato, sulla base delle disposizioni organizzative proprie della stazione appaltante - cfr. Linee Guida ANAC n.3/2016]* procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l’integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il …………….*[RUP/seggio di gara/apposito ufficio-servizio]* procederà a:

1. verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
2. attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
3. redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
4. adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all’art. 29, comma 1, del Codice.

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di trasferimento degli stessi dal RUP alla commissione giudicatrice: ……………………………………….. *[indicare le relative modalità]*.

Ai sensi dell’art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

*N.B: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.*

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l’utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall’ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 *[tale prescrizione è valida fino all’istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici].*

## COMMISSIONE GIUDICATRICE

*N.B.: le prescrizioni che seguono sono applicabili al periodo transitorio in attesa dell’operatività dell’Albo dei Commissari istituito presso ANAC di cui all’art. 77 del Codice. Pertanto, i commissari continueranno ad essere scelti dalla stazione appaltante, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate dalla stazione appaltante ai sensi dell’art. 216, comma 12 del Codice. Al momento di entrata in vigore dell’Albo tali prescrizioni verranno aggiornate.*

*Le incompatibilità di cui all’art. 77 comma 4 del Codice trovano una deroga dal secondo cpv. del comma 4 che consente la nomina del RUP in seno alla commissione, previa valutazione con riferimento alla singola procedura.*

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell’art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n...........[*min. 3 max 5*] membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l’oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell’art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

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

## ITER DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il*...........................[RUP/seggio di gara/apposito ufficio-servizio]* procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all’apertura della busta concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all’esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all’assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

***[Facoltativo: in caso riparametrazione]*** La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.4.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi *[già riparametrati, ove sia prevista la riparametrazione]* attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti *[ad esempio in caso di mancato superamento della soglia di sbarramento etc.]*.

In una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all’apertura della busta contenente l’offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul …………..[*scegliere tra prezzo* *o offerta tecnica].*

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

All’esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica,redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23.

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

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

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

## VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

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

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

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

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

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

## AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All’esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

***[Facoltativo]*** Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all’aggiudicazione ai sensi dell’art. 95, comma 12 del Codice.

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.

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

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

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

Nell’ipotesi in cui l’appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l’appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall’art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall’art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

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

***[In caso di*** ***servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui all’art. 1, comma 53 della legge 190/2012]*** Laddove l’aggiudicatario sia in possesso della sola domanda di iscrizione all’elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l’operatore economico ha la propria sede, la stazione appaltante consulta la Banca dati nazionale unica della documentazione antimafia immettendo i dati relativi all’aggiudicatario (ai sensi dell’art. 1, comma 52 della l. 190/2012 e dell’art. 92, commi 2 e 3 del d.lgs. 159/2011).

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

Il contratto, ai sensi dell’art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall’invio dell’ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni *[la stazione appaltante può stabilire un termine diverso*] dall’intervenuta efficacia dell’aggiudicazione ai sensi dell’art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l’aggiudicatario.

All’atto della stipulazione del contratto, l’aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull’importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall’art. 103 del Codice.

*N.B.: nei casi di cui all’art. 103, comma 11 del Codice, la stazione appaltante modifica la clausola sopra indicata prevedendo l’esonero della garanzia, sulla base di adeguata motivazione e miglioramento del prezzo di aggiudicazione, secondo le modalità di cui al predetto articolo.*

Il contratto sarà stipulato….............. *[indicare* “con atto pubblico notarile informatico” *oppure* “in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante” *oppure* “in modalità elettronica, mediante scrittura privata”*].*

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

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

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell’avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell’art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell’aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall’aggiudicazione. In caso di suddivisione dell’appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L’importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € ........................ La stazione appaltante comunicherà all’aggiudicatario l’importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

**Sono a carico dell’aggiudicatario anche tutte le spese** contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell’art. 105, comma 2, del Codice l’affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l’importo e l’oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell’inizio della prestazione.

L’affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all’art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

## DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

***[Nel caso si escluda la competenza arbitrale ex art. 209 del Codice]*** Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di ……................... *[indicare il foro competente],* rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

***[In alternativa, nel caso di clausola compromissoria ex art. 209 del Codice]*** Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall’esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell’accordo bonario di cui agli artt. 205 e 206, sono deferite alla competenza arbitrale, mediante clausola compromissoria che è inserita nel contratto, salvo ricusazione da parte dell’aggiudicatario, da comunicare alla stazione appaltante entro venti giorni dalla conoscenza dell’aggiudicazione. Ai sensi dell’art. 209, comma 3 del Codice, l’autorizzazione all’inserimento della clausola compromissoria è stata rilasciata con ....................n............del.............[*indicare il provvedimento, con numero e data, adottato dell’organo di governo, di autorizzazione all’inserimento della clausola compromissoria*].

## RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dalla pubblica amministrazione, le cui finalità devono essere tassativamente utilizzate ai fini del servizio, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016.

L'appaltatore indicherà il responsabile della privacy e si impegna a custodire i dati in proprio possesso in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Si informa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell’Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all’espletamento dell’appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all’interno dell’Ente tra gli incaricati del trattamento ed all’esterno al Tesoriere, al Ministero delle Finanze, all’avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 esclusivamente nell’ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

# SCHEMA ESEMPLIFICATIVO DI CAPITOLATO SPECIALE

**PARTE 1**

**Indicazioni generali**

## ART. 1 – Oggetto dell’appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica nei seguenti istituti \_\_\_\_\_\_\_\_ a gestione pubblica del Comune di \_\_\_\_\_\_\_\_.

Il servizio dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi per l’**affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari** (approvato con **DM n. 65 del 10 marzo 2020**, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

## ART. 2 - Caratteristiche dell’appalto

I quantitativi annuali e gli ordini di ciascuna scuola stimati in tabella 1 sono relativi al dettaglio del servizio richiesto in base alle modalità indicate nella tabella 2.

Tab.1 – Ordini di scuola oggetto di appalto e quantificazione del servizio

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| SCUOLA | Numero pasti ALUNNI | Numero pasti ADULTI | TOTALE |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| TOTALE |  |  |  |

Tab.2 – Tipologia dei servizi oggetto di appalto

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N° | Tipologia di servizio richiesto | Costo |
| 1 | Pasto, somministrazione e lavaggio | Prezzo unitario a pasto |
| 2 | Pasto e lavaggio | Prezzo unitario a pasto |
| 3 | Pasto in asporto | Prezzo unitario a pasto |
| 4 | Somministrazione (se richiesto) | Costo aggiuntivo a pasto |
| 5 | Solo somministrazione o solo lavaggio | Costo orario |
| 6 | Colazione e merenda | Prezzo unitario a pasto |
| 7 | Gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta | Costo orario |

Una descrizione più completa dell’organizzazione richiesta si trova nella parte 2 del Capitolato “Relazione descrittiva della prestazione”.

Il servizio deve essere erogato dall’operatore economico aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dall’operatore economico aggiudicatario in sede di offerta.

L’uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende dell’appalto, non costituendo in nessun caso titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.

Poiché il numero di pasti previsti e indicato in tabella 1 può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante.

La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero, calamità naturali o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Per la fornitura pasti in asporto, il numero effettivo dei pasti da erogare per terminale di consumo verrà comunicato all’Appaltatore ogni giorno per la giornata successiva. Eventuali variazioni al numero pasti prenotato avverrà ogni mattina entro le ore \_\_\_\_\_\_\_ telefonicamente o attraverso modalità telematiche al Centro Pasti.

Per tutta la durata dell’appalto la Ditta appaltatrice dovrà provvedere all’esecuzione del servizio con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati.

## ART. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà la durata di \_\_\_\_ anni scolastici, con decorrenza dal \_\_\_\_\_\_\_ e ad ogni successivo avvio di anno scolastico. L’aggiudicatario potrà iniziare l’erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell’inventario dei beni presenti presso le cucine e presso i luoghi di consumo dei pasti.

L’appalto avrà termine il \_\_\_\_\_\_\_. Le aperture e chiusure di ciascun anno scolastico seguiranno un calendario stabilito dalla Committenza (che definisce l’avvio e la chiusura dell’anno scolastico comprese le sospensioni per le festività natalizie, pasquali, del S. Patrono, ecc.) che sarà comunicato preventivamente all’Appaltatore insieme ad eventuali ulteriori sospensioni del servizio che dovessero verificarsi. L’Esecutore è comunque tenuto a garantire su semplice richiesta dell’Ente la continuità del servizio alle medesime condizioni, anche oltre la scadenza del contratto, nelle more della conclusione delle procedure di gara funzionali all’individuazione del nuovo contraente e nella misura strettamente necessaria.

I servizi oggetto del presente Capitolato sono articolati su \_\_\_\_ giorni la settimana dal \_\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_\_.

**PARTE 2**

**Relazione descrittiva della prestazione**

## ART. 4 – Definizione del servizio

Il servizio è rivolto agli alunni frequentanti le scuole \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e agli adulti aventi diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera nei servizi indicati e consiste (vd. anche Tab. 3):

1. nella produzione/fornitura dei pasti, somministrazione e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
2. nella produzione/fornitura dei pasti e lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
3. nella somministrazione dei pasti, qualora richiesto dalla Stazione appaltante;
4. nella sola somministrazione o nel solo lavaggio di stoviglie, attrezzature e locali adibiti a cucina o terminale;
5. nella gestione totale o parziale delle cucine a gestione diretta.

I servizi 1, 2 , dovranno essere compresi nel costo pasto:

Tab.3 - Tipologia dei servizi oggetto di appalto

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N° | Tipologia di servizio richiesto | Costo |
| 1 | Pasto, somministrazione e lavaggio | Prezzo unitario a pasto |
| 2 | Pasto e lavaggio | Prezzo unitario a pasto |

La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare la preparazione/pulizia a fondo dei locali, delle stoviglie e delle attrezzature prima dell’avvio dell’anno scolastico, di norma entro il 1° Settembre di ogni anno.

Nello specifico per ciascun servizio si intende:

### Servizio di produzione/fornitura pasti, somministrazione e lavaggio

a) Per il servizio di produzione/fornitura pasti si intende:

* la fornitura di derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti stabiliti dal menu in vigore;
* il confezionamento e la preparazione dei carrelli per la distribuzione del pranzo.

b) Per il servizio di somministrazione pasti si intende:

* Predisposizione del refettorio o dei locali destinati al consumo dei pasti, apparecchiatura dei tavoli con tovaglioli monouso a carico della Ditta, stoviglie, cestini del pane e caraffe d’acqua;
* Ricevimento dei pasti, controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi ed eventuale miscelazione dei cibi con i loro condimenti;
* Porzionamento e distribuzione agli utenti, compresa la distribuzione delle diete personalizzate;
* Sparecchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
* Pulizia e riordino dei tavoli, sanificazione dei terminali di porzionamento con adeguati prodotti a carico della Ditta, lavaggio e riordino delle stoviglie, la gestione complessiva dei rifiuti.

c) Per il servizio di lavaggio si intende:

* il lavaggio delle stoviglie necessari per il consumo dei pasti nei plessi scolastici,
* il lavaggio e la sanificazione delle attrezzature e dei locali adibiti a cucina o terminale nonché alla corretta raccolta dei rifiuti provenienti dalla cucina nei contenitori della raccolta differenziata.

### Servizio di produzione/fornitura pasti e lavaggio

Comprende i servizi a) e c) del punto 1.

### Servizio di somministrazione pasti

Comprende i servizi b) del punto 1.

### Servizio di sola somministrazione pasti o solo lavaggio

Comprende i servizi b) o c) del punto 1.

## ART. 5 – Materiale

Spetta all’Appaltatore la fornitura di tutto quanto necessario alla realizzazione del servizio in oggetto.

Il materiale oggetto della fornitura riguarda:

1. le stoviglie lavabili (piatti, bicchieri, posate ecc.) proporzionate al numero degli utenti, in quantità necessaria per la distribuzione dei pasti;
2. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l’etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;
3. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
4. Detersivi e attrezzature per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature di cucina;
5. Per consentire l’uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell’edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l’aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
6. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l’eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432
7. Frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all’uso di energia dotate di etichettatura energetica. (Si applica laddove la gara preveda l’acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all’uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta). Le apparecchiature che ricadono nell’ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull’etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull’ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali (*omissis*), non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati». Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In sede di consegna l’aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie), l’appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere effettuato utilizzando, per tutti i plessi scolastici, piatti in ceramica o melammina, bicchieri di vetro infrangibile e posate in acciaio inox, salvo diversa richiesta da parte dell’Ente committente.

All'inizio del servizio si provvederà ad eseguire apposito inventario per ogni cucina o terminale; al termine del servizio le stoviglie e le attrezzature fornite dovranno essere lasciate in uguale numero e condizione, fatto salvo la normale usura dei materiali stessi.

## ART. 6 – Prenotazione pasti

Giornalmente, entro le ore \_\_\_\_\_\_\_, verrà comunicato all’aggiudicatario il numero dei pasti occorrenti, attraverso le modalità convenute tra Ente Locale o Istituto Comprensivo e ditta affidataria, anche secondo quanto stabilito come modalità di prenotazione.

Tutti i pasti attinenti la refezione scolastica del presente Capitolato dovranno essere preparati e confezionati, pronti per il ritiro da parte del servizio di trasporto in tempo utile, perché gli stessi possano essere consegnati presso la sede delle istituzioni scolastiche interessate, in modo da garantire il rispetto degli orari fissati per i pasti da ciascun plesso e ordine di scuola. Tale orario potrà subire variazioni in relazione ad esigenze organizzative sopravvenute. Eventuali modifiche temporanee o definitive agli orari fissati saranno concordati dal Direttore dell’esecuzione del contratto con la ditta affidataria.

Le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno.

In ogni caso, i centri che accolgono i pasti dovranno essere dotati di idonee attrezzature per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti e materiali per la distribuzione.

I menu personalizzati, motivati da scelte religiose o da motivi di salute certificati, dovranno già risultare codificati nel programma e automaticamente identificabili dal centro pasti/cucina interessato. Il software e l’hardware necessari al sistema di prenotazione utilizzato saranno a carico della ditta aggiudicataria e devono essere tra le modalità più avanzate sul mercato.

La stessa dovrà impegnarsi a rendere disponibili mensilmente il numero di pasti prenotati in un formato elettronico compatibile con il sistema di fatturazione del Comune di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## ART. 7 – Confezionamento dei pasti[[7]](#footnote-7)

Il centro di cottura deve essere ubicato entro un raggio massimo di 40 km dalla ubicazione delle scuole del Comune di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Le Ditte partecipanti alla gara devono pertanto indicare nel progetto-offerta le caratteristiche e l’ubicazione del Centro che intendono usare nell’espletamento del servizio in oggetto.

La Committenza eseguirà, anche avvalendosi di esperti incaricati, un sopralluogo presso il Centro pasti primario, ad avvenuta aggiudicazione, prima di confermare l’inizio del servizio.

## ART. 8 – Servizio di trasporto pasti[[8]](#footnote-8)

**Modalità di confezionamento dei pasti veicolati**

L’aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve “conservare” i pasti nelle apposite attrezzature.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere del tipo termico a iniezione automatica di vapore acqueo al fine di garantire che il pasto all’arrivo e al consumo abbia una temperatura > di 60-65° centigradi.

Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I pasti destinati alle utenze con menu ordinario devono essere riposti in Gastronorm e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

**Modalità di confezionamento delle diete speciali durante il trasporto**

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino all’arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell’utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

L’aggiudicatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro cottura, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i terminali di distribuzione sarà effettuato con contenitori isotermici, forniti dall’aggiudicatario, atti a mantenere la temperatura delle diete in essi contenute, separati per diete in legame fresco e diete in legame caldo.

Nel caso in cui dette attrezzature dovessero risultare insufficienti nel numero e nella funzionalità, l’aggiudicatario ha l’obbligo di reintegro, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

**Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto**

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l’aggiudicatario deve utilizzare contenitori e bacinelle Gastronorm. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l’utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l’utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.

La stazione appaltante si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzione senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

**Mezzi di trasporto**

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d’orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari si richiede l’utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l’accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

**Tempistica per il trasporto dei pasti e la consegna presso i luoghi di consumo**

L’aggiudicatario deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo, entro un tempo massimo non superiore a un’ora e trenta minuti dall’inizio del trasporto fino alla consegna all’ultimo luogo di consumo.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati risultasse insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l’aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre mezz’ora dal momento della segnalazione da parte del personale preposto alla somministrazione. Al verificarsi di tale ipotesi l’aggiudicatario non potrà avanzare pretese di oneri aggiuntivi.

La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo i seguenti orari:

|  |  |
| --- | --- |
| Scuola \_\_\_\_\_\_\_ | tra le ore \_\_\_ – \_\_\_ |
| Scuola \_\_\_\_\_\_\_ | tra le ore \_\_\_ – \_\_\_ |
| Scuola \_\_\_\_\_\_\_ | tra le ore \_\_\_ – \_\_\_ |
| Scuola \_\_\_\_\_\_\_ | tra le ore \_\_\_ – \_\_\_ |

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo di 20/30 minuti sull’orario previsto per la somministrazione agli utenti.

La Stazione appaltante si riserva di chiedere all’aggiudicatario la variazione dell’orario di consegna, all’interno della fascia oraria prevista, in caso di particolari esigenze legate all’attività didattica della scuola.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l’aggiudicatario emetterà bolla di consegna in duplice copia con l’indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, suddivisi tra alunni e adulti, nonché dell'ora di partenza del mezzo dal Centro Cottura o dalla cucina e di consegna presso il refettorio.

Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati presso ciascun terminale di distribuzione e settimanalmente inoltrati, a cura dell'aggiudicatario, alla Stazione appaltante, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Si precisa che, solo per il primo mese di attività, ovvero nel periodo di messa in funzione del sistema informatico, le bolle di consegna dovranno essere corredate dai moduli di rilevazione.

Infine si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dal dirigente scolastico o coordinatore.

Il progetto sul servizio di trasporto sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dall’Art. 18 del disciplinare di gara.

## ART. 9 – Menu e tabelle

La preparazione dei pasti deve attenersi alle indicazioni stabilite dalle [“Linee guida regionali per la ristorazione scolastica “](https://www.regione.sardegna.it/documenti/1_19_20161207105728.pdf).

I menù sono articolati su cinque settimane e suddivisi in menù “autunno-inverno” ed in menù “primavera- estate” seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù “autunno-inverno” entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine aprile. Il menù “primavera-estate” entra in vigore indicativamente all’inizio del mese di maggio e termina indicativamente a metà ottobre. Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere ai contenuti dell’art. 11 “Caratteristiche delle derrate alimentari”. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

È comunque facoltà della stazione appaltante richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e il gradimento. Tali variazioni non potranno comportare nessuna variazione del prezzo.

La Ditta appaltatrice dovrà produrre all’inizio di ogni anno scolastico il materiale informativo per tutti gli utenti relativo ai menù adottati.

I menu dovranno avere la seguente struttura:

* un primo piatto,
* un secondo piatto,
* un contorno,
* frutta di stagione - offerta in non meno di tre diverse varietà nella medesima settimana,
* pane,
* acqua: sia agli alunni sia agli adulti sarà somministrata acqua di rete o microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell’acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31) servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.

I menu potranno variare in base alle indicazioni della Stazione appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con l’aggiudicatario, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso l’aggiudicatario adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite.

## ART. 10 – Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e produrre diete e pasti speciali per alunni con problemi di salute documentati da certificazioni mediche o per alunni provenienti da famiglie che professano religioni diverse da quella cattolica. Le diete speciali motivate da patologie dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal nome e cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici; le diete speciali motivate da convinzioni religiose/filosofiche dovranno essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contraddistinte da simboli identificativi generici. La preparazione di dette diete deve avvenire con la supervisione di un dietista del medesimo appaltatore.

## ART. 11 – Caratteristiche delle derrate alimentari

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

* frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
* uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non e ammesso l’uso di altri ovoprodotti.
* carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
* carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente[[9]](#footnote-9), relativa ai re- quisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
* carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all’aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

* Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell’Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

* Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
* Latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt: biologico.
* Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
* Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
* Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
* Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette dì cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

**Verifica**: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall’ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell’esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

**In sede di formulazione dell’offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare i requisiti contenuti nel presente articolo nell’ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari (come previsto dall’art. 100 comma 2 del Codice dei Contratti)**

## ART. 12 – Flussi informativi

L’aggiudicatario nell’espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati al direttore dell’esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell’istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all’interno dell’edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l’utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l’art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

## ART. 13 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all’età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell’infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l’eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l’utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l’anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall’istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell’alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l’utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

* 1. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
  2. collaborare, nell’ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell’alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l’aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

* il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
* le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all’alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L’attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell’esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

**Verifiche**: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

## ART. 14 – Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L’aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

* per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all’età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell’infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
* per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

**Verifica:** entro sessanta giorni dall’inizio del servizio l’aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l’elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

## ART. 15 – Informazione ed educazione alimentare

La Ditta è tenuta a fornire agli utenti materiale informativo relativo all’esatta composizione dei menu. Il costo del materiale informativo si intende compreso nel prezzo del pasto.

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare, inoltre, un programma di educazione alimentare indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto che può comprendere attività di sensibilizzazione, laboratori di educazione alimentare (manipolazione di alimenti, preparazione di cibi) che anche richiedano la disponibilità all’utilizzo di cucine/terminali di cucina, la presenza del personale di cucina e altre figure professionali (es. dietiste) e la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti.

## ART. 16 – Autocontrollo e sistema HACCP

L’Appaltatore deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, e dovrà produrre ai sensi di tale normativa, all'inizio del servizio, il manuale "HACCP" applicato al presente appalto. Prima dell’inizio del servizio dovrà comunque essere prodotta tutta la modulistica che si intende utilizzare. Le procedure di HACCP sono in carico all'azienda Appaltatrice.

Presso ogni cucina o terminale di cucina affidata in gestione e presso il proprio centro di cottura, l’Appaltatore deve autonomamente effettuare e realizzare un piano di autocontrollo prima dell'inizio del servizio, pena la rescissione del contratto. L'autocontrollo deve essere effettuato in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 testo vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti (“Pacchetto igiene”), con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità degli alimenti che contempla a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

* + l’esame dei processi di preparazione dei pasti, l’individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
  + l’esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l’individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
  + l’individuazione, l’applicazione e l’aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
  + predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell’ASL per la dovuta informazione;
  + realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti (compresi quelli di qualifica obbligatoria ex L.R. 11/2003).

## ART. 17 – Controlli di conformità

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e l’aggiudicatario provvedono ad effettuare i controlli di merito presso i Centri Cottura, presso le cucine, presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto dell’aggiudicatario, accompagnati, su richiesta, da personale dell’aggiudicatario. Quest’ultimo, inoltre, dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l’espletamento del servizio.

**Controlli da parte della Stazione appaltante**

È facoltà della Stazione appaltante effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall’aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale ed alle normative vigenti in materia. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso i cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l’aggiudicatario non potrà contestare le risultanze di detti controlli. Oggetto di questi controlli possono essere le materie prime dei pasti e la qualità delle merci e dei pasti (per una descrizione maggiore si veda elenco seguente). Le quantità di derrate rilevate di volta in volta saranno dell'entità minima possibile e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Per il prelievo di dette campionature non potrà essere richiesto alcun risarcimento.

I controlli di diversa tipologia, a vista o analitici, potranno interessare a titolo esemplificativo:

**a) Controlli a vista**

* modalità di stoccaggio nelle celle;
* temperatura di servizio delle celle;
* controllo della data di scadenza delle derrate alimentari;
  + modalità di lavorazione dei prodotti alimentari;
  + modalità di cottura;
  + modalità di distribuzione;
  + processi di lavaggio ed impiego dei sanificanti;
  + modalità di sgombero dei rifiuti;
  + verifica del corretto uso delle attrezzature e degli impianti;
  + caratteristiche dei detergenti e sanificanti, modalità di sanificazione, esposizione delle schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati, etc.;
  + stato igienico degli ambienti e dei servizi;
  + stato igienico-sanitario degli addetti;
  + organizzazione del personale (in particolare il rispetto dei piani presentati in fase di gara);
  + controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature previste;
  + modalità di manipolazione;
  + controllo degli interventi di manutenzione;
  + controllo delle attrezzature;
  + controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
  + rispondenza dei pasti al menu della giornata;
  + gradimento del servizio erogato;
  + corretta compilazione della modulistica di sistema e del trattamento delle non conformità.

**b) Controlli analitici**

* temperatura dei pasti;
* prelievo di campioni alimentari e non da sottoporre ad analisi di laboratorio (ad es. analisi microbiologica di alimenti e superfici, analisi merceologica ispettiva o chimico-fisica);
* controlli previsti dalle norme nazionali in materia di prevenzione della per le parti di competenza.

**Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante**

La Stazione appaltante per l’esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni. L’aggiudicatario dovrà garantire l’accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze dell’aggiudicatario, escluso il Direttore del Servizio.

**Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante**

La Stazione appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell’accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati. L’aggiudicatario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell’effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

**Controlli da parte dell’Appaltatore**

Resta nei compiti dell’Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Relativamente ai punti critici, l’Impresa concorrente deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche che intende effettuare. Le analisi batteriologiche chimiche devono essere effettuate almeno con cadenza bimestrale su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazioni ed attrezzature.

Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati ed inviati alla Committenza, oltre che tenuti a disposizione, presso le singole cucine o presso il centro di cottura, dell'autorità sanitaria deputata ai controlli ufficiali, nonché di soggetti interni o incaricati dalla Stazione Appaltante. Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, l’Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordato con la Committenza adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

**Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”. La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’OEA (Operatore Economico Aggiudicatario); qualora i referti diano esito positivo, all’OEA verranno addebitate le spese di analisi. Resta comunque della facoltà della Committenza richiedere in qualsiasi momento informazioni sul regolare svolgimento del servizio ed attivare controlli a campioni.

**Contestazioni all’aggiudicatario a seguito dei controlli dalla Stazione appaltante**

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all’aggiudicatario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L’aggiudicatario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l’aggiudicatario non avrà esibito alcuna contro-deduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate, così come previste al successivo Art. 24.

**Partecipazione dell’aggiudicatario alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante**

Su richiesta della Stazione Appaltante, l’aggiudicatario, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, deve partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull’andamento del servizio di cui trattasi.

## ART. 18 – Norme di corretta prassi igienica

**Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L’aggiudicatario entro un mese dall’inizio delle attività deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Pertanto l’aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell’acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti l’aggiudicatario, a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

L’aggiudicatario deve fornirne copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL e NAS).

**Norme per una corretta igiene della produzione**

L’aggiudicatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

L’aggiudicatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P./Good Manifacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

A titolo esemplificativo la Ditta aggiudicataria è tenuta all’osservanza delle procedure igieniche di seguito elencate:

* + 1. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, dovranno essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C – 4°C;
    2. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
    3. dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;

1. gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
2. dovranno essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
3. gli ambienti dovranno essere protetti da insetti e altri vettori;
4. dovrà essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
5. dovranno essere evitati tassativamente raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
6. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
7. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
8. per la cottura dovrà essere utilizzato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potrà essere utilizzato pentolame in alluminio;
9. le verdure ed i secondi piatti dovranno essere cotti a vapore o al forno;
10. i grassi dovranno essere aggiunti possibilmente a crudo;
11. la razione di carne e di pesce dovrà essere somministrata possibilmente in un’unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una limanda, ecc.);
12. è vietato utilizzare le carni al sangue, i cibi fritti, il dado da brodo, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti, verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
13. gli utensili e gli oggetti utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti così come i materiali mono-uso utilizzati per il confezionamento e la somministrazione;
14. devono essere eseguiti i controlli e le procedure per la prevenzione della legionella per le parti di competenza dell’Appaltatore.

**Indumenti di lavoro e DPI**

L’aggiudicatario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

L’aggiudicatario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

**Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le “Buone Norme di Produzione” (Good Manufacturing Practices - GMP) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo ed in ogni altra normativa vigente (es. legata a COVID-19). Si riportano a titolo esemplificativo alcune prescrizioni:

* gli operatori dovranno lavarsi le mani prima dell’inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all’altro e dopo l’uso del WC;
* al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti dovranno essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
* è tassativamente vietato fumare all’interno dei centri di cottura;
* i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

**Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

L’aggiudicatario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l’ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti. Trascorso tale termine e senza che si sia verificato alcun caso di intossicazione alimentare, il prodotto campionato deve essere eliminato.

**Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso i Centri cottura, presso le cucine e presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dall’aggiudicatario. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da COVID-19. La ditta deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale dell’aggiudicatario deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

**Modalità di rigoverno e pulizia dei refettori e locali annessi**

Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico all’aggiudicatario, in coordinamento con altre figure professionali che operano all’interno del nido/scuola. Ogni attività di pulizia dovrà tenere conto anche delle prescrizioni aggiuntive e vigenti emanate dagli organi competenti in materia di sicurezza igienica (ad es. COVID-19). Le attività minime da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

* pulizia e sanificazione dei tavoli con adeguati prodotti a carico della Ditta;
* pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
* pulizia degli arredi;

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l’aggiudicatario dovrà provvedere a:

* sparecchiare i tavoli;
* apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

**Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina**

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono in posizione OFF. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d’acqua diretti sui quadri elettrici. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

**Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocide, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (di seguito, “PANGPP”), allegato al DM 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

* come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n …;
* come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n …;

L’aggiudicatario, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dai produttori ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L’aggiudicatario, a partire dall’inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati del marchio Ecolabel UE. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Durante l’utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

**Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L’aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall’amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

## ART. 19 – Tecnologie di manipolazione e cottura

**Manipolazione e cottura**

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione appaltante purché dopo la cottura vengano raffreddate con l’ausilio dell’abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 4° centigradi.

In linea generale gli alimenti per i quali è consentita, previa l’autorizzazione della Stazione Appaltante, la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, ragù.

La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l’operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da COVID-19. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

**Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi**

L’approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

**Modalità di utilizzo dei condimenti**

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione, se i pasti sono trasportati vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l’utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio e.v. di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. L’aggiudicatario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

## ART. 20 – Manutenzione ordinaria dei locali, arredi e degli impianti

Sono a carico della Ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica:

* la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi presenti nelle cucine delle scuole affidate in appalto, e loro pertinenze quali dispense spogliatoi, servizi igienici;
* la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi presenti nei terminali di consumo e loro pertinenze quali dispense spogliatoi, servizi igienici.

Per quanto concerne gli impianti e gli arredi si intendono compresi nella manutenzione ordinaria gli interventi relativi al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi

Per quanto concerne gli immobili, in via esemplificativa e non esaustiva si intendono per manutenzione ordinaria:

* il tinteggio completo da eseguirsi con cadenza minima triennale e ripristino periodico quando necessario;
* la pulizia e la sostituzione dei corpi illuminanti, degli impianti di illuminazione ordinaria e di emergenza;
* ed ogni altra prescrizione dell’AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti.

Per quanto riguarda gli immobili, la Ditta si impegna a comunicare il calendario preventivo dei lavori che intende effettuare nel corso dell’anno entro il mese di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

I lavori debbono obbligatoriamente essere concordati e approvati dall’Amministrazione.

## ART. 21 – Sopraluogo

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi e degli ambienti in cui è richiesto il servizio e delle caratteristiche del servizio le imprese partecipanti potranno facoltativamente effettuare il sopralluogo documentato presso la scuola \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

I sopralluoghi dovranno essere effettuati da persona munita di apposita delega, nei giorni e con le modalità che saranno di volta in volta concordati con i referenti della stazione appaltante

## ART. 22 – Prescrizioni relative al personale impiegato nel servizio

**Disposizioni generali relative al personale**

L’Appaltatore dovrà disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull’igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Detto personale deve essere di età non inferiore ai 18 anni, in possesso di idoneità senza prescrizioni e/o limitazioni alla specifica mansione rilasciata dal medico competente, per capacità fisiche e per qualificazione professionale; dovrà essere in regola con tutte le norme previste per lo svolgimento del servizio ed in possesso di tutti i requisiti professionali previsti dalle vigenti norme legislative e regolamentari vigenti in materia. Gli obblighi di cui sopra vincolano la Ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione dell’Impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

**Osservanza delle normative**

L’aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

In particolare è fatto obbligo alla Ditta attenersi a quanto disposto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, così come modificato dal D.Lgs.106/2009 e a tutta la ulteriore legislazione applicabile in materia.

L’Impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. Dovranno essere inoltre seguite anche tutte le procedure e norme igieniche attuali ed eventuali legate a rischi biologici da COVID-19.

Tutto il personale impegnato per le attività oggetto del presente appalto, dovrà essere in possesso dell’idoneità alla specifica mansione, rilasciata dal Medico Competente dell’appaltatore.

L'Impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuale (DPI) appropriati ai rischi inerenti le attività svolte per i rischi presenti nell’area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa dovrà comunicare al momento dell’avvio del servizio il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (ex. D.lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

Compete inoltre all’Impresa aggiudicataria la nomina delle figure responsabili quali:

* RSPP Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione;
* Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione;
* Addetti all’emergenza;
* Addetti antincendio;
* Addetti pronto soccorso;
* Preposti nelle differenti unità lavorative.

L’Impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all’informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di Sicurezza ed Igiene del Lavoro, prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998 e s.m.i.) e Primo Soccorso (rif. DM 388/2003 e s.m.i.).

Si dovrà dare evidenza dell’avvenuta formazione degli operatori oltre che dell’avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il RSPP della Stazione Appaltante per evidenziare, se presenti, i rischi dovuti a possibili “interferenze” e le misure di sicurezza per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza.

Allo scopo di consentire al Committente di valutare che il valore economico dell'offerta sia adeguato rispetto al costo del lavoro ed al costo della sicurezza, l'appaltatore dovrà esplicitamente indicare in offerta ed in maniera separata rispetto ai precedenti, i propri specifici oneri della sicurezza. Il Committente si riserva di valutarne la congruità rispetto alle caratteristiche delle attività oggetto del presente appalto.

Se durante l’attività venisse rilevata l’insorgenza di interferenze fra le attività sarà compito del Servizio prevenzione e protezione dell’Appaltatore segnalarle tempestivamente al servizio prevenzione e protezione dell’ente.

Nel caso eventuali interferenze non previste fossero evidenziate dall’Ente sarà il medesimo ad intervenire ai fini della loro riduzione, eliminazione ed eventuale comunicazione del rischio residuo da interferenza oltre che delle misure di prevenzione e protezione adottate.

**Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l’aggiudicatario e quindi indicato nel libro paga dell’aggiudicatario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l’aggiudicatario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L’aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell’Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L’aggiudicatario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l’aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. I funzionari della Stazione appaltante sono tenuti al segreto d’ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denuncino un contrasto con quanto pattuito. A richiesta, la Ditta è pure tenuta a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre Imprese che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui al presente appalto.

La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all’aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l’intera cauzione definitiva che l’aggiudicatario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l’Ispettorato predetto avrà dichiarato che l’aggiudicatario si è posta in regola.

La Committenza si riserva la facoltà di sospendere l'emissione dei mandati di pagamento qualora risulti da denuncia dell'Ispettorato del lavoro e/o di organi sindacali, che la Ditta è inadempiente per quanto riguarda l'osservanza:

* + - 1. delle norme, sia di legge sia di contratti collettivi di lavoro, che disciplinano le assicurazioni sociali (quelli per inabilità e vecchiaia, malattie, infortuni, etc.);
      2. del versamento di qualsiasi contributo che le leggi e i contratti collettivi di lavoro impongano di compiere al datore di lavoro al fine di assicurare al lavoratore il conseguimento di ogni suo diritto patrimoniale.

Ciò fino a quando non sia accertato che sia corrisposto quanto dovuto e che la vertenza sia stata definita. Qualora la Ditta non provveda entro il dodicesimo mese dall'inizio di questa procedura a sanare ogni pendenza in merito alla vertenza, la Committenza risolverà il contratto.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento, la Ditta non può opporre alcuna eccezione, neanche a titolo di risarcimento danni.

**Clausola sociale**

In relazione allo specifico oggetto del servizio del presente Capitolato, la continuità assistenziale è considerata un valore, nel rispetto di tutte le norme e disposizioni vigenti.

A tal fine, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell’appalto, la Ditta aggiudicataria dell’appalto è tenuta obbligatoriamente al rispetto delle clausole sociali previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza.

In caso la Ditta aggiudicataria non faccia parte del comparto e abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto del servizio in affidamento, dovrà, in via prioritaria, assumere il personale che opera alle dipendenze del gestore uscente, dallo stesso individuato come idonee, a condizione che sia coerente con l’organizzazione prescelta.

L'impegno è da annoverare tra gli obblighi contrattuali specifici che gravano sull'appaltatore.

**Organico e reintegro personale mancante**

L’organico impiegato per l’espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall’aggiudicatario, fatta salva l’eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all’aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale l’aggiudicatario non potrà effettuare alcuna variazione.

L’ aggiudicatario nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Entro 30 giorni dall’avvio del servizio, e all’inizio di ogni anno scolastico, l’aggiudicatario dovrà comunicare, per mezzo posta elettronica certificata (PEC), alla Stazione appaltante l’elenco nominativo del personale, suddiviso per centro di refezione presso il quale viene prestato servizio, con l’indicazione della qualifica e dell’orario di lavoro effettuato per ogni singolo giorno. Tutto il personale addetto ai servizi, come da programma proposto nel progetto-offerta dovrà essere presente negli orari stabiliti.

La consistenza dell’organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC). La Ditta si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio Per quanto attiene al reintegro del personale l’aggiudicatario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale con personale di pari qualifica. Detto personale deve essere debitamente formato, in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta tecnica. Nel caso in cui, per cause assolutamente imprevedibili e straordinarie, non fosse in grado di garantire la necessaria presenza di personale, secondo quanto previsto dallo schema proposto nel progetto, la Ditta è tenuta a darne tempestiva comunicazione alla Committenza, per consentire l'adozione di ogni misura tesa a tutelare la continuità dei servizi, fatta salva ogni successiva azione di contestazione e rivalsa secondo quanto previsto dal presente Capitolato.

In ogni caso la Ditta si impegna a ripristinare la regolarità del servizio nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.

## ART. 23 – Figure professionali richieste

Le figure professionali previste e necessarie per lo svolgimento del Servizio di Ristorazione scolastica sono:

**Responsabile dell’Appalto (o del Servizio)**

Le funzioni attribuite al Responsabile d’appalto sono di governo dei rapporti con la committenza in riferimento, allo sviluppo dello specifico contratto, alle verifiche tecniche riguardanti la qualità e l’efficacia del servizio, allo sviluppo economico-amministrativo del contratto. Deve essere in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea magistrale o triennale) e dovrà avere maturato un’esperienza 5 anni in merito alla medesima funzione di Responsabile d’Appalto di servizi analoghi a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile del Servizio ha l’obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell’Esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.

Il Responsabile del Servizio può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, l’aggiudicatario ha l’obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

**Assistente di produzione**

La Ditta Affidataria deve individuare una figura specializzata nel settore dell’alimentazione e ristorazione con esperienza documentata sul coordinamento della gestione di servizi e attività analoghi a quelli richiesti di almeno 18 mesi.

È la figura responsabile del coordinamento dell’intero servizio e deve possedere sia capacità tecnico operative sia relazionali. Mantiene i rapporti con l’ente appaltante e svolge attività di controllo di tutto il processo produttivo. Si occupa della pianificazione del servizio, della gestione del personale, della qualità del servizio prendendo anche parte alla Commissione Mensa.

**Dietologo o Dietista**

È una figura specializzata nel settore dell’alimentazione e ristorazione in possesso di un titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno biennale in servizi analoghi.

Svolge funzioni di progettazione e gestione dei menù raccordandosi con la produzione, l’organizzazione e la parte igienico-sanitaria. Deve possedere sia competenze tecnico operative sia relazionali. Prende parte alla Commissione Mensa se e quando ritenuto necessario in accordo con l’Ente Committente.

La dietista e/o il dietologo è inoltre responsabile di tutte le attività collegate alla supervisione, preparazione e somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:

* somministrazione delle diete speciali;
* messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
* compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
* Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali;
* addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.

La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

**Capocuoco**

L’aggiudicatario per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare cuochi provvisti di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell’ambito della ristorazione scolastica. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento. Il capocuoco si occupa delle operazioni di coordinamento per:

* la preparazione dei pasti;
* la verifica della corretta applicazione delle metodiche di lavoro;
* il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
* il confezionamento pasti da asporto.

**Personale addetto alla preparazione dei pasti**

L’aggiudicatario per l’effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta. Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di un’esperienza almeno biennale di lavoro nella ristorazione collettiva, e si occupa delle operazioni di:

* preparazione e confezionamento dei pasti nel rispetto delle corrette metodiche di lavoro e disposizioni del Piano HACCP;
* pulizia e sanificazione locali e materiali ed attrezzature della cucina nel rispetto delle corrette metodiche di lavoro e disposizioni del Piano HACCP.

**Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti**

L’aggiudicatario per l’effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dall’OEA nel “Piano dei trasporti” presentato in sede di offerta.

**Personale addetto alla somministrazione dei pasti**

L’aggiudicatario per l’effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale, nelle proporzioni minime precedentemente indicate, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, l’aggiudicatario ha l’obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.

In possesso di un’esperienza almeno biennale nell’ambito della ristorazione collettiva, è costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull’igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro.

Si occupa dei servizi di refettorio (apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione dei pasti, riordino e pulizia dei tavoli, sanificazione spazi dedicati).

Oltre a queste figure, l’Appaltatore dovrà comunque disporre di un organico sufficiente ed idoneo a garantire un adeguato espletamento dei servizi richiesti.

Il progetto sulla capacità professionale della Ditta sarà oggetto di valutazione negli aspetti indicati dal par. 18.1 del disciplinare.

## ART. 24 – Penali

Qualora la ditta non effettui le attività previste nel presente capitolato salvo imprevisti da verificare con la stazione appaltante, sarà penalizzata con una ammenda di € \_\_\_\_\_ per ogni giorno di ritardo. Qualora siano accumulati oltre 10 giorni di ritardo nell’arco dell’anno, si procederà alla rescissione del contratto nelle forme di cui al successivo art. 25.

## ART. 25 – Recesso

L'ente appaltante si riserva il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto previo pagamento di quanto già eseguito dall'Appaltatore qualora si verifichino le condizioni perviste dal precedente articolo 24.

L'esercizio del diritto di recesso sarà preceduto da formale comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di 20 giorni.

# ALLEGATO A – CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

***Gennaio***

*Frutta*: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

*Verdura*: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

***Febbraio***

*Frutta*: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

*Verdura*: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

***Marzo***

*Frutta*: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

*Verdura*: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

***Aprile***

*Frutta*: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

*Verdura*: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

***Maggio***

*Frutta*: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

*Verdura*: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

***Giugno***

*Frutta*: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

*Verdura*: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

***Luglio***

*Frutta*: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

*Verdura*: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

***Agosto***

*Frutta*: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d’india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

*Verdura*: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

***Settembre***

*Frutta*: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d’india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

*Verdura*: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

***Ottobre***

*Frutta*: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d’india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

*Verdura*: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

***Novembre***

*Frutta*: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

*Verdura*: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

***Dicembre***

*Frutta*: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

*Verdura*: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

*Nota*: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l’anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l’aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

1. L’articolo 34 del Codice dei Contratti pubblici D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 al comma 1 e al comma 2 stabilisce l’obbligo:

   * di adozione da parte delle stazioni appaltanti delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei CAM;
   * di tenere in considerazione i criteri premianti contenuti nei CAM.

   Tale obbligo si applica per gli affidamenti di qualunque importo, relativamente alle categorie di forniture e di affidamenti di servizi e lavori oggetto dei CAM. [↑](#footnote-ref-1)
2. Si considerano a KM 0 derrate provenienti dall’intero territorio regionale. [↑](#footnote-ref-2)
3. Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l’impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni). Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l’azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). [↑](#footnote-ref-3)
4. **Verifica**: presentazione di una dichiarazione dell’impegno assunto che riporti l’elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l’ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l’intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

   La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale. [↑](#footnote-ref-4)
5. **Verifica**: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare. [↑](#footnote-ref-5)
6. **Verifica**: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l’impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/ difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.

   La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale. [↑](#footnote-ref-6)
7. Contenuto da inserire in caso di centro di cottura esterno ai locali in cui verrà svolto il servizio [↑](#footnote-ref-7)
8. Contenuto da inserire in caso di centro di cottura esterno ai locali in cui verrà svolto il servizio [↑](#footnote-ref-8)
9. Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). [↑](#footnote-ref-9)