

**COMUNE DI BALDISSERO TORINESE***Città Metropolitana di TORINO*

COPIA

DETERMINAZIONE**PROVVEDIMENTO N. 149 del 12-06-2023****OGGETTO:**

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - PERIODO 2023/2026 - INDIZIONE GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA - CIG: 987657250C.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI FINANZIARI

Premesso che in data 30.06.2023 è in scadenza l'attuale contratto d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica e, in vista di tale scadenza, è necessario procedere all'indizione di nuova procedura di gara per l'individuazione del soggetto aggiudicatario;

atteso che l'appalto in oggetto è stato inserito nel programma biennale degli acquisti dei beni e servizi, di cui all'art. 21 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

vista la delibera del Consiglio Comunale n. 44 del 27/10/2022 con cui si provvedeva alla costituzione di una struttura organizzata quale "Centrale Unica di Committenza" di cui all'art. 37, comma 4, del D.Lgs. n.50/2016 con i Comuni di Pavarolo e Marentino;

considerato che l'art. 6 della convenzione istitutiva della predetta CUC stabilisce che resta a carico dell'ente interessato al procedimento di spesa, l'adozione della determinazione a contrarre;

dato atto che:

- non sono attive convenzioni Consip di cui all'art. 26, comma 1, della Legge n. 488/1999 e s.m.i. aventi ad oggetto beni comparabili con quelli relativi alla presente procedura di approvvigionamento;
- non trova neppure applicazione l'obbligo di ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione (M.E.P.A.), di cui all'art. 1, comma 450, della legge n. 296/2006 e s.m.i., dal momento che l'importo stimato dell'appalto è superiore alla soglia c.d. "comunitaria", prevista dall'art. 35, comma 1, lett. d), del codice dei contratti pubblici (d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.);
- ai fini dell'espletamento della prossima gara d'appalto, ai sensi dell'art. 142, comma 5 nonies, del codice dei contratti pubblici e dell'art. 8, comma 1, lett. c), della legge 120/2020, occorre provvedere alla

pubblicazione del bando sul profilo committente della stazione appaltante e sulla piattaforma telematica <https://piattaforma.asmel.eu/> cui il Comune aderisce;

richiamata la deliberazione della Giunta Comunale n. 21 del 20/04/2023 con la quale sono stati impartiti indirizzi in merito alla gara d'appalto in argomento;

Tanto premesso e richiamato;

visti i seguenti atti:

- Capitolato Speciale d'Oneri;
- Disciplinare di Gara e relativi allegati;

ritenuto di fissare i contenuti minimi essenziali dell'appalto, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, come segue:

- il fine che il contratto intende perseguire ed il suo oggetto sono la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale;
- le clausole contrattuali sono quelle contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, allegato al presente atto;
- la forma del contratto è quella dell'atto pubblico, a rogito del Segretario Comunale;
- le modalità di scelta del contraente sono quelle della procedura aperta, ai sensi del combinato disposto dell'art. 60 e 142, comma 5 bis e segg., del codice dei contratti pubblici, e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3, del medesimo codice;

considerato quanto disposto dalla Legge n. 136 del 13 agosto 2010 (Piano straordinario contro le mafie) al fine di garantire la piena tracciabilità dei flussi finanziari, la Centrale di Committenza ha provveduto a richiedere all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, l'attribuzione del codice CIG che risulta essere: 987657250C;

visti:

- la legge n. 241/1990 sul procedimento amministrativo e s.m.i.;
- il D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i., con particolare riferimento agli artt. 107, 151 co.4, 183 e 192;

DETERMINA

Per le motivazioni espresse in premessa e che qui si intendono integralmente richiamata e riportate,

1) **di dare atto** che ai sensi dell'art. 192 del T.U.E.L.:

- il fine che il contratto intende perseguire ed il suo oggetto sono la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale;
- le clausole contrattuali sono quelle contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, allegato al presente atto;
- la forma del contratto dell'atto pubblico, a rogito del Segretario Comunale;
- le modalità di scelta del contraente sono quelle della procedura aperta, ai sensi del combinato disposto dell'art. 60 e 142, comma 5 bis e segg., del codice dei contratti pubblici, e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, comma 3, del medesimo codice.

2) **Di procedere**, per le motivazioni espresse in premessa, all'indizione di gara a procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale.

3) **Di approvare**, a tal fine, i seguenti schemi:

- Capitolato Speciale d'Oneri e relativi allegati;
- Disciplinare di Gara e relativi allegati.

4) **Di dare atto**, altresì, che:

- la presente determinazione, al fine della pubblicità sugli atti e della trasparenza amministrativa, è trasmessa agli uffici competenti per la relativa pubblicazione;

- in attuazione di quanto previsto dal D.Lgs. 33/2013 e s.m.i., si procederà altresì alla pubblicazione delle informazioni relative al presente atto nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito internet del Comune.



**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI FINANZIARI**
F.to Sandra BERRUTO

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Viene pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi con decorrenza dal 12-06-2023

Baldissero Torinese, li 12-06-2023

**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI AMMINISTRATIVI**
F.to Antonella QUAGLIA

E' copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Baldissero Torinese, li 12-06-2023



**IL RESPONSABILE DEI
SERVIZI AMMINISTRATIVI**
Antonella QUAGLIA

Antonella Quaglia



**Centrale Unica di Committenza
dei Comuni di Baldissero Torinese, Pavarolo e Marentino**

COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

**GESTIONE IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E
PRESTAZIONALE**



Sommario

PREMESSA.....	5
RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO	5
PARTE I	8
DISPOSIZIONI GENERALI.....	8
Art. 1 - Oggetto dell'appalto.....	8
Art. 2 – Durata dell'appalto – Opzioni – Rinnovi.....	8
Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto	10
PARTE II.....	10
SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	10
CAPO I.....	10
ORGANIZZAZIONE GENERALE	10
Art. 4 – Tipologia degli utenti	10
Art. 5 – Ubicazione degli utenti.....	11
Art. 6 – Dimensione stimata dell'utenza	11
Art. 7 – Frequenza e turni di erogazione del servizio.....	11
Art. 8 – Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza	12
Art. 9 – Progetto "Frutta metà mattina"	12
Art. 10 – Sistema informatizzato rilevazione presenze – Gestione degli introiti e dei morosi.....	13
Art. 11 – Servizio di ristorazione per il centro estivo.....	13
Art. 12 – Descrizione generale del processo – Oneri a carico dell'Appaltatore e del Committente	14
CAPO II.....	17
STRUTTURA DEL MENU'	17
Art. 13 – Caratteristiche del menù.....	17
Art. 14 – Struttura del menù	18
Art. 15 – Diete speciali o etiche.....	19
Art. 16 – Diete in bianco.....	20
Art. 17 – Variazione del menù.....	20
Art. 18 – Caratteristiche delle derrate alimentari.....	21
Art. 19 – Verifica della provenienza delle derrate.....	22
Art. 20 – Grammature – nuove preparazioni.....	24
Art. 21 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate	24
Art. 22 – Divieto di riciclo.....	28
CAPO III.....	28
MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	28
Art. 23 – Obiettivi della manipolazione e cottura.....	28
Art. 24 – Preparazione piatti freddi.....	28
Art. 25 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	29
Art. 26 – Linea refrigerata	30
Art. 27 – Pentolame per la cottura	30
Art. 28 – Condimenti.....	31
Art. 29 – Manuale di autocontrollo – Controlli di igiene	31
CAPO IV.....	32
DISTRIBUZIONE DEI PASTI	32
Art. 30 – Personale addetto alla distribuzione.....	32

Art. 31 – Informazioni all’utenza – “piatto campione”	33
Art. 32 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione	33
Art. 33 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli	35
CAPO V.....	36
SERVIZI COMPLEMENTARI	36
SEZIONE I – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE.....	36
Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio di detersione	36
Art. 35 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione	36
Art. 36 – Conservazione del materiale di pulizia.....	37
Art. 37 – Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia	37
Art. 38 – Pulizie esterne.....	37
Art. 39 – Servizi igienici.....	37
CAPO VI.....	38
GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE EMERGENZE.....	38
Art. 40 – Centro Cottura e Refettori.....	38
Art. 41 – Migliorie e manutenzione dei locali	39
Art. 42 – Gestione delle emergenze.....	40
Art. 43 – Gestione nuove emergenze sanitarie.....	40
PARTE III PERSONALE.....	41
Art. 44 – Personale dell’Appaltatore.....	41
Art. 45 – Responsabile di Progetto – Direttore del Servizio	45
Art. 46 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell’Appaltatore – Clausola di manleva	46
Art. 47 – Clausola sociale	48
PARTE IV.....	49
GARANZIE DI QUALITA’, CONTROLLI RESPONSABILITA’ DELL’APPALTATORE.....	49
Art. 48 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell’Appaltatore.....	49
Art. 49 – Tutela e garanzie dell’igiene da parte dell’Appaltatore	53
Art. 50 – Responsabilità dell’Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva.....	53
Art. 51 – Diritto al controllo da parte del Committente.....	56
Art. 52 – Organismi preposti al controllo	57
Art. 53 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti - Commissione mensa	57
Art. 54 – Tipologia dei controlli	57
Art. 55 – Blocco delle derrate.....	59
Art. 56 – Prescrizioni all’Appaltatore	59
Art. 57 – Penalità contrattuali.....	60
Art. 58 – Procedimento per l’applicazione delle penalità contrattuali	60
Art. 59– Risoluzione del contratto.....	61
PARTE V	62
GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO	62
Art. 60– Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020	62
Art. 61– Attrezzature.....	66
Art. 62– Carta dei servizi e progetti speciali	67
Art. 63– Piano di evacuazione.....	68
Art. 64– Verifica periodica degli immobili e degli impianti.....	69
Art. 65– Divieto di variazione della destinazione d'uso	69
Art. 66– Licenze e Autorizzazioni	69



Art. 67 – Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili.....	70
Art. 68– Spese inerenti al contratto	70
Art. 69– Adeguamento ad eventuali Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica	71
PARTE VI – DISPOSIZIONI FINALI	72
Art. 70– Recesso dal contratto.....	72
Art. 71– Controversie.....	72
Art. 72– Domicilio digitale dell'Appaltatore	72
Art. 73– Rinvio.....	73
Art. 74– Inefficacia di clausole aggiuntive.....	73
Art. 75– Informativa sul trattamento dei dati personali.....	73
Art. 76– Protocollo di legalità.....	77

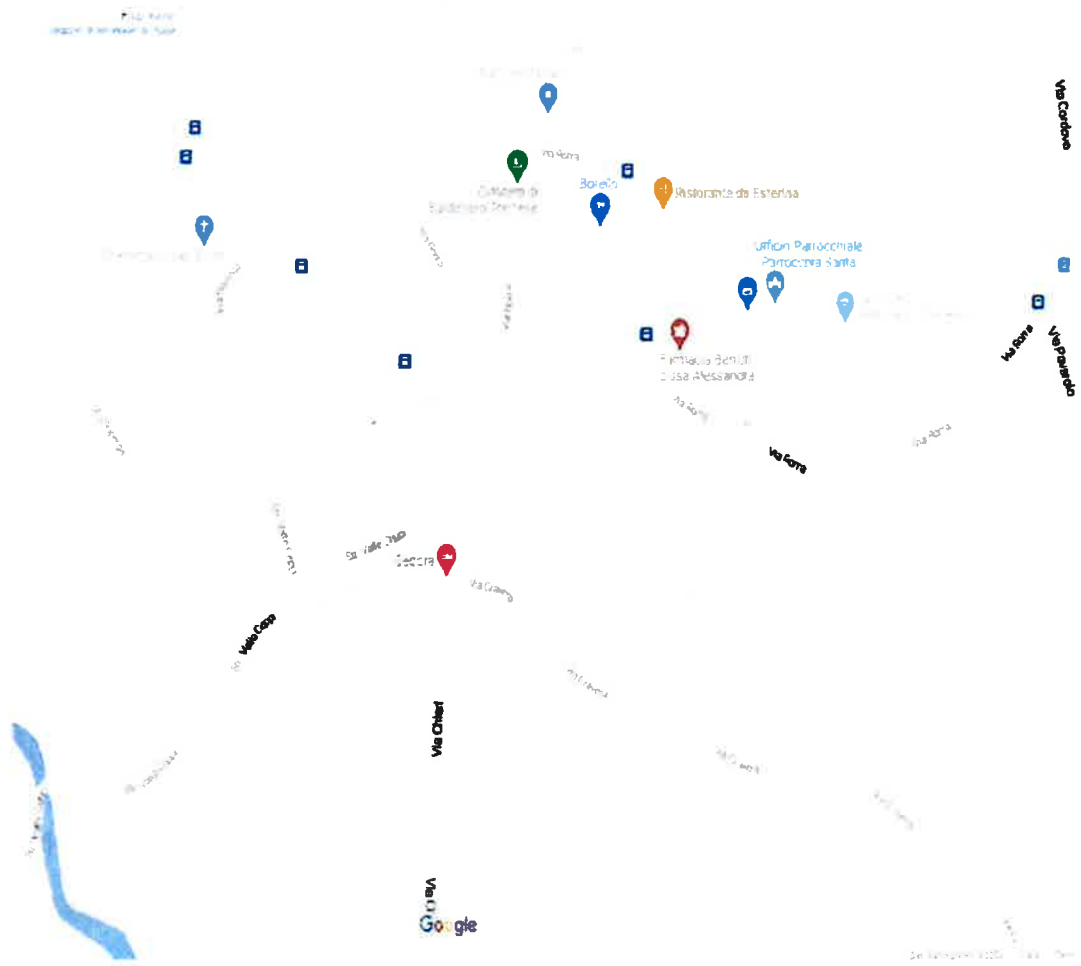


PREMESSA

RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SI SVOLGE IL SERVIZIO

(art. 23, comma 14, codice dei contratti pubblici)

Il Comune di Baldissero Torinese gestisce attualmente in appalto il servizio di ristorazione scolastica, in regime fresco-caldo, mediante preparazione dei pasti nella propria cucina ubicata in via Roma, all'interno del plesso scolastico unificato ospitante gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado.



Indicativamente il centro cottura provvede, giornalmente, alla preparazione di circa 190 pasti, destinati agli alunni della scuola dell'infanzia (60), della scuola primaria (100), a cui si aggiungono, con frequenza di tre-quattro giorni alla settimana, circa 30 pasti per gli alunni della scuola secondaria di primo grado. A tale dato vanno aggiunti in media dieci pasti giornalieri per il personale scolastico.

La popolazione scolastica è, peraltro, in lieve calo e, pertanto, i dati appena esposti hanno carattere meramente indicativo dell'impegno richiesto all'Appaltatore.

Attualmente la gestione delle prenotazioni dei pasti avviene direttamente ad opera del Comune di Baldissero in forma cartacea.

Sulla scorta di questi presupposti, l'obiettivo strategico della nuova gara è il mantenimento del modello dell'appalto con applicazione di innovazioni strategiche al fine di coniugare la qualità del servizio con flessibilità della gestione e il contenimento delle tariffe a carico degli utenti, attraverso i seguenti punti fondamentali.



Applicazione dei criteri ambientali minimi obbligatori (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65/2020.



Prenotazione dei pasti con sistema informatizzato, mediante apposito "software" interconnesso con gli applicativi in dotazione del Comune e precisamente con il software "Schooesuite" della Ditta Progetti e Soluzioni con sede in Bari, via D. Nicolai n. 8.



Diversificazione dei menù, per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza e privilegiare la stagionalità dei prodotti. I menù dovranno evitare, in particolare, l'uso eccessivo di legumi.





Massimo rispetto del menù stabilito. Si tratta di un impegno e di uno standard di qualità essenziale che il Gestore deve garantire



Approvvigionamento diretto delle materie prime da fornitori locali, con cadenza settimanale, in quanto la dispensa è di dimensioni ridotte.



In considerazione dei tempi dedicati da parte del personale impiegato e delle ridotte dimensioni del centro cottura, costituisce un obiettivo del Gestore il contenimento delle lavorazioni preliminari delle materie prime.



Elaborazione di un sistema di "*customer satisfaction*" attraverso un sistema circolare di predisposizione di un "patto" con le famiglie, da tradurre in una apposita carta dei servizi, svolgimento di laboratori di apprendimento del gusto, raccolta ed elaborazione di questionari di gradimento.



Revisione straordinaria delle attrezzature del Centro Cottura, con eventuali proposte di potenziamento.



Assicurare tutela ai lavori impiegati nell'esecuzione del servizio attraverso l'applicazione del contratto collettivo di lavoro per la ristorazione collettiva e la riduzione, al minimo possibile, dell'aspettativa non retribuita, privilegiando il tempo pieno e, occorrendo, la facoltà di completamento orario nel caso di prestazioni non continuative.

PARTE I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Baldissero Torinese, in legame fresco-caldo e a ridotto impatto ambientale, con opzione anche per la gestione del centro estivo.
2. In particolare, l'appalto prevede nelle sue linee essenziali la fornitura delle materie prime, la loro preparazione presso la cucina di proprietà del Comune, lo scodellamento, il ritiro e lavaggio delle stoviglie il refettorio, il riassetto e pulizia della cucina e del refettorio. Sono comprese nell'appalto anche tutte le misure che di rendessero, eventualmente necessarie, per far fronte a nuove esigenze di prevenzione della diffusione da contagio SARS COV 2.
3. Formano, altresì, oggetto dell'appalto tutte le prestazioni strumentali, necessarie o anche soltanto utili, per la perfetta riuscita del servizio, che non siano espressamente eccettuate, e poste a carico del Committente, da parte del presente Capitolato.

Art. 2 – Durata dell'appalto – Opzioni – Rinnovi

1. L'appalto ha durata di anni due, con inizio dal 1° settembre 2023 e scadenza il 31 agosto 2025.
2. Il contratto potrà comprendere, nel corso della sua vigenza, anche la gestione del servizio di ristorazione per il centro estivo.

3. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del d.lgs. n. 50/2016, il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori anni due, previa valutazione positiva del servizio svolto, anche di anno in anno.

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

5. Trova applicazione la disciplina della modifica del contratto in corso di esecuzione di cui all'art. 106 del codice dei contratti pubblici.

6. Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del codice dei contratti il Committente potrà introdurre nel contratto modifiche di carattere non sostanziale. In particolare, ai fini del presente contratto, si intendono per modifiche non sostanziali prestazioni aggiuntive e/o complementari - funzionali all'oggetto principale del contratto - di valore non superiore al cinquanta per cento dell'importo originario del contratto medesimo.

6. Ai sensi dell'art. 29 del d.l. n. 4/2022 e s.m.i è ammessa la revisione prezzi ove, successivamente alla presentazione dell'offerta, intervengano eventi oggettivi tali da pregiudicare l'equilibrio economico del contratto e da rendere eccessivamente onerosa la prestazione dell'Appaltatore. In particolare, si considera eccessivamente oneroso l'incremento del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, quale risultante dall'offerta formulata in sede di partecipazione alla gara. Per tale eventualità la revisione è riconosciuta nel limite dell'80%, eccedente la soglia del cinque per cento, nell'ambito delle risorse disponibili. Ai fini della revisione prezzi potrà farsi riferimento agli indici di costo per la produzione dell'industria e dei servizi nonché delle retribuzioni contrattuali orarie., elaborati dall'ISTAT.

Art. 3 – Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare dell'appalto è determinato ponendo, a base di gara, l'importo unitario di **euro 5,75= oltre I.V.A.** ai sensi di legge e stimando un numero di pasti annui totali di circa 26 mila.

2. Conseguentemente, il valore è stimato, in via presuntiva, per il biennio, in euro **299.000,00=** oltre euro 100,00= quali oneri da interferenza ed I.V.A. ai sensi di legge. I costi della manodopera, determinati ai sensi dell'art. 23, comma 16, del codice dei contratti pubblici è stimato in circa euro 60.000,00=.

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 4 – Tipologia degli utenti

1. L'utenza del servizio è costituita da:

- alunni della scuola dell'infanzia;
- alunni delle scuole primaria;
- alunni della scuola secondaria di primo grado
- personale docente e ATA delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza alla mensa)

2. È fatto divieto assoluto all'Appaltatore fornire pasti per utenti a soggetti diversi da quelli appena indicati, fatto salvo specifico accordo con l'Amministrazione Comunale.

Art. 5 – Ubicazione degli utenti

1. Gli utenti fruiscono del servizio presso un unico refettorio. Non è prevista, pertanto, veicolazione dei pasti, ma la semplice distribuzione, articolata in turni.

Art. 6 – Dimensione stimata dell'utenza

1. La dimensione stimata dell'utenza è indicata nella relazione illustrativa.
2. Come già esposto, peraltro, la popolazione scolastica del Comune è in lieve calo.

Art. 7 – Frequenza e turni di erogazione del servizio

1. La frequenza di erogazione del servizio è così attualmente determinata

PLESSO SCOLASTICO	FREQUENZA	TURNO
Scuola dell'infanzia	Da lunedì a venerdì	Turno unico alle ore 11:45 alle ore 12:45
Scuola primaria	Da lunedì a venerdì	Secondo turno dalle 12:45 alle 13:30
Scuola secondaria di primo grado	Tre-quattro giorni	Terzo turno dalle ore 13:50 alle ore 14:20

2. Gli orari appena elencati hanno carattere puramente indicativo e possono subire variazioni e/o modificazioni su disposizione del Dirigente Scolastico e quindi del Committente. Pertanto, tali modifiche non costituiscono titolo per la richiesta di indennità o maggiorazioni da parte dell'Appaltatore.

Art. 8 – Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza

1. A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.

2. Il Committente è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

3. Il numero dei pasti, riportato in precedenza, ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

4. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto al Committente a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 9 – Progetto "Frutta metà mattina"

1. Il Committente intende promuovere la diffusione nella scuola primaria e nelle scuole dell'infanzia del programma "*frutta a metà mattina*". Il progetto dovrà essere condiviso con le istituzioni scolastiche e modulato secondo le specifiche esigenze delle singole scuole.

2. Il programma **"Frutta a Metà Mattina"** si propone di sostituire in modo strutturale la merenda acquistata dalle famiglie e consumata abitualmente dagli alunni a scuola, anticipando a metà mattina la somministrazione della frutta prevista a fine pasto, generalmente non consumata e quindi sprecata.

2. Il progetto intende migliorare l'equilibrio della "giornata alimentare" degli alunni, abituare il gusto, rinforzando i comportamenti positivi, favorire l'adozione di un corretto e sano stile alimentare, offrire pari opportunità nel consumo della merenda, ridurre gli sprechi alimentari.

3. L'orario di somministrazione per tutti i plessi scolastici è previsto per le ore 10:00, salva diversa disposizione del Committente.

Art. 10 – Sistema informatizzato rilevazione presenze – Gestione degli introiti e dei morosi

1. È richiesto all'Appaltatore di procedere alla rilevazione delle presenze per il servizio di ristorazione mediante l'utilizzo di un apposito applicativo, che consenta di dialogare tra le famiglie, le scuole, la cucina e l'ufficio scolastico comunale.

2. Il Comune provvede all'introito diretto delle tariffe poste a carico degli utenti, avvalendosi della collaborazione dell'Appaltatore anche mediante l'applicativo messo a disposizione gratuitamente da parte dell'Appaltatore medesimo.

Art. 11 – Servizio di ristorazione per il centro estivo

1. Su richiesta del Committente l'Appaltatore potrà gestire anche il servizio di ristorazione per i centri estivi organizzati dal Comune.





2. Indicativamente, il Centro estivo si svolge nel periodo di chiusura delle scuole, ad esclusione delle settimane centrali di agosto con un numero di utenti tra 60 e 70 a settimana.

3. Il menù del Centro Estivo si compone di un piatto caldo, un secondo, contorno, frutta ed acqua. È richiesto all'Appaltatore di elaborare, in sede di gara, un apposito menù.


4. Per il Centro Estivo sarà utilizzato altro centro cottura, collocato nello stabile comunale di fruizione del servizio.


Art. 12 – Descrizione generale del processo – Oneri a carico dell'Appaltatore e del Committente


1. Il processo, che deve mettere in atto l'Appaltatore, si articola nelle seguenti linee essenziali:

-  Messa in atto dell'attività di manutenzione straordinaria del Centro Cottura, nella misura definita nella propria offerta tecnica;
-  Fornitura di tutte le derrate, stoviglie, piatti e tovaglioli, nella misura necessaria. Fornitura di prodotti di pulizia e sanificazione;
-  Preparazione e cottura pasti nella cucina della Scuola Materna;
-  Organizzazione, a cura e spese dell'Appaltatore, di un rinfresco "a buffet" a periodicità annuale per i volontari del Comune, indicativamente nel numero di cinquanta;

- ✔ Distribuzione della frutta di metà mattina;
- ✔ Distribuzione dei pasti nel refettorio della scuola materna e nelle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- ✔ Preparazione e apparecchiatura delle sedi di refezione, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, pulizie e riordino del refettorio (dei banchi se i pasti vengono consumati nelle aule e dei pavimenti sottostanti), del Centro Cottura, di tutti i servizi igienici annessi al Centro Cottura ed al refettorio, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti (comprendente pulizia pavimenti, riordino dei tavoli, dei locali annessi compresi i locali lavaggio e i servizi igienici, gestione dei rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale)
- ✔ Utilizzo di stoviglie riutilizzabili e somministrazione di acqua potabile erogata dall'acquedotto. L'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di idonee caraffe, realizzate in materiale resistente e riutilizzabile assolutamente atossico;
- ✔ Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione. Fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti
- ✔ Fornitura al proprio personale di tutto il materiale necessario ad assicurare il servizio.

 Manutenzione ordinaria dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale prese in carico.

 Manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la lavorazione degli alimenti e la preparazione dei pasti. Manutenzione ordinaria dei refettori. Fermo restando quanto previsto dall'art. 41 del presente Capitolato, qui integralmente richiamato, nella dicitura si intendono compresi anche gli interventi riguardanti la riparazione e la messa in esercizio delle attrezzature, il rinnovamento e la sostituzione delle finiture e quelli necessari a integrare o mantenere in efficienza gli impianti esistenti (elettrico, idraulico, termico, antincendio ecc.) nonché la cura degli spazi liberi, dei servizi igienici di uso comune, delle attrezzature, delle infrastrutture a rete e degli altri beni costituenti la struttura affidata in dotazione, la realizzazione degli adempimenti in materia di sicurezza con comunicazione del relativo responsabile, le verifiche periodiche degli impianti (ad esempio C.P.I., messa a terra, SPRESAL, ecc.) e delle attrezzature.

 Fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza, oltre alle diete, su richiesta dell'Amministrazione

2. Rimangono, invece, a carico del Committente, al fine di contenere il prezzo complessivo unitario del pasto:

 Il pagamento delle utenze del Centro Cottura (acqua, luce, gas);

 Gli oneri di smaltimento dei rifiuti;

 La manutenzione straordinaria delle attrezzature del Centro Cottura.

 Pagamento utenze telefoniche.

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU'

Art. 13 – Caratteristiche del menù

1. L'Appaltatore deve proporre, in sede di gara, tre menù diversificati privilegiando la stagionalità dei prodotti, secondo lo schema base di menù, di seguito descritto composto da primo, secondo, contorno, pane, frutta e acqua potabile.
2. La proposta di menù dovrà essere corredata dalle singole ricette dei piatti proposti, con le relative quantità/grammature, che dovranno rispettare gli standard nutrizionali nazionali, differenziati per l'età degli utenti.
3. Le ricette dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti.
4. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie. Dovrà essere contenuto l'uso dei legumi.
5. I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità. Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto il quantitativo di sale e zucchero.
6. L'Appaltatore si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, nel rispetto dell'apposito Regolamento Comunale, ed a valutare possibili modifiche proposte dalla Commissione Mensa, insieme al Committente. L'Appaltatore si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

7. L'Appaltatore, previo parere favorevole dell'ASL di competenza, deve proporre, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico a **doppia scelta**, per una volta a settimana, consistente nella pizza.

Art. 14 – Struttura del menù

REFEZIONE SCOLASTICA (ALUNNI E ADULTI)

MENU'

Pranzo

un primo piatto

Un secondo piatto. In alternativa al primo e secondo piatto, così strutturato, può essere proposto un piatto unico, a **doppia scelta**, nei limiti indicati all'articolo precedente

un contorno

pane

Frutta / yogurt / dessert

acqua potabile (o acqua minerale naturale in bottiglia SOLO in caso di necessità: es. interruzione del servizio della rete idrica)

CESTINI FREDDI – SACCO GITA (opzionale)

n. 2 panini confezionati con formaggi freschi e/o prosciutto cotto e/o frittata oppure monoporzioni di insalate miste (insalata di riso/pasta/orzo)

un frutto

una barretta di cioccolato da 20 g

n. 2 tovaglioli di carta

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Art. 15 – Diete speciali o etiche

1. L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico. La preparazione delle diete speciali deve avere la supervisione di un dietista.
2. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo sigillata e dovrà risultare perfettamente identificabile l'utente cui è destinata (eventualmente tramite un codice per tutelare la *privacy*), affinché sia perfettamente attribuibile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.
3. L'Appaltatore dovrà garantire, inoltre, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente.

Art. 16 – Diete in bianco

1. L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le 9,30 del mattino attraverso il sistema di rilevazione automatico.
2. La dieta in bianco, in genere, viene richiesta per un arco di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali o condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Dieta in bianco o leggera comporta la somministrazione dei piatti del giorno, ma a ridotto contenuto di grassi, con condimenti ridotti o sostituiti.
3. Le diete in bianco, senza certificazione medica, possono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Art. 17 – Variazione del menù

1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte del Committente. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate ed evidenziate nel menù esposto.

3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

4. In via eccezionale sono ammesse variazioni temporanee nel caso di altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta appaltatrice, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Art. 18 – Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Per le caratteristiche delle derrate alimentari si rinvia, per le percentuali ivi previste, al D.M. 10 marzo 2020.

2. È vietato l'uso di:

2.1 materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2.2 preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.

2.3 frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia, tonno in busta;

2.4 semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:

-carni precotte,

-fiocchi di patate,

-patate già addizionate di oli/grassi,

- basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione.

- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.

- grassi idrogenati,

- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

3. L'utilizzo di farine diverse da quelle tradizionali deve essere espressamente autorizzato dal Committente.

4. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché ai C.A.M. in vigore, per la quota di applicazione ivi prevista.

Art. 19 – Verifica della provenienza delle derrate

1. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento n. 848/2018 e regolamento n. 1165/2021, e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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



3. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
4. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti n. 1151/2012, n. 664/2013, ed eventuali successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
5. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
6. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
7. L'Appaltatore deve produrre, su richiesta, all'amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.
8. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi del regolamento n. 1265/2017 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
9. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. N. 1151/2012, tutti i prodotti DOP IGP

devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal predetto regolamento e dal Regolamento n. 664/2013, con successive eventuali modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

10. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), temperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Preferibilmente detti prodotti devono provenire da fornitori locali.

Art. 20 – Grammature – nuove preparazioni

1. Le quantità da somministrare sono quelle dettate dall'ASL competente per la ristorazione scolastica. Tali pesi si intendono "a crudo", al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

2. Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegna a presentare con le ricette le relative grammature dei piatti variati.

Art. 21 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità

dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti. Preferibilmente, l'Appaltatore dovrà rivolgersi a fornitori locali.

2. Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

3. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati.

5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

6. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

7. Le carni rosse e bianche, qualora sia conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

8. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.

9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82

10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

11. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici e/o mensa dipendenti.

12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

13. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

14. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

15. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

16. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

17. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

18. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

19. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

20. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

21. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

22. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

23. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

24. Le uova devono essere conservate in frigorifero.

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

26. Il Responsabile del Centro Cottura dovrà essere dotato di una cassa autonoma per piccoli approvvigionamenti da fornitori locali diretti, che si rendessero necessari nella gestione quotidiana del servizio.

Art. 22 – Divieto di riciclo

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente capitolato.

CAPO III

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 23 – Obiettivi della manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Art. 24 – Preparazione piatti freddi

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.



Art. 25 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 26 – Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, *roast-beef*, lessi, brasati.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 27 – Pentolame per la cottura

1. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox 18/10 o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.



Art. 28 – Condimenti

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.

2. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'A.C.

3. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

Art. 29 – Manuale di autocontrollo – Controlli di igiene

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.
7. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

CAPO IV

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 30 – Personale addetto alla distribuzione

1. La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dell'Appaltatore.

Art. 31 – Informazioni all'utenza –

1. L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art. 32 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

1. I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Appaltatore nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
- b) esibire il cartellino di riconoscimento
- c) lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere
- d) eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola
- e) aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli
- f) riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
- g) igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
- h) apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
- i) riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- j) controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete

speciali

- k) all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro;
- l) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- m) eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione o a self- service dove previsto
- n) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
- o) esporre il piatto campione
- p) la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione.
- q) procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
- r) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni.
- s) tranne che nei plessi dove è attivo il self-service, la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto
- t) tranne che nei plessi dove è attivo il self-service, la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto
- u) distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, qualora nel singolo plesso non siano stati consumati nell'intervallo del mattino
- v) eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori
- w) i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico



- x) l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti

Art. 33 – Stoviglie, tovaglie e tovaglioli

1. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge
2. L'Appaltatore è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.
4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. 65 del 10 marzo 2020).

CAPO V SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 34 – Caratteristiche generali del servizio di detersione

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.
2. L'Appaltatore deve, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia "Covid 19".
3. I servizi di pulizia devono essere svolti dopo la consumazione dei pasti.
4. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura devono essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 35 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

1. L'Appaltatore deve effettuare almeno un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.



Art. 36 – Conservazione del materiale di pulizia

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

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

Art. 37 – Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 38 – Pulizie esterne

1. Sono a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, comprese le pareti vetrate, dei locali ricevimento e consumo dei pasti nella scuola.

Art. 39 – Servizi igienici

1. I servizi igienici annessi al refettorio, i servizi igienici destinati al personale addetto alla somministrazione dei cibi situati presso i locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici devono essere tenuti costantemente puliti e gli

indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

CAPO VI GESTIONE DELLE STRUTTURE E DELLE EMERGENZE

Art. 40 – Centro Cottura e Refettori

1. Il centro cottura ed il refettorio sono ubicati presso l'Istituto Comprensivo sito in via Roma.
2. Detti locali vengono concessi in comodato d'uso gratuito dal Committente all'Appaltatore, ai sensi del Codice Civile, con divieto di modificazione d'uso o con onere di manutenzione ordinaria dovuta all'uso della cosa.
3. Le opere di miglioria, effettuate dall'Appaltatore, rimarranno in capo al Committente, al termine del contratto, senza riconoscimento di indennizzo.
4. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al personale autorizzato.
6. L'Appaltatore deve assicurare, nel locale cucina, durante le ore di preparazione dei pasti, la presenza continua e costante di almeno una persona all'interno del medesimo.
7. L'Appaltatore ha la responsabilità piena e assoluta della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.



Art. 41 – Migliorie e manutenzione dei locali

1. L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di miglioria, proposti in sede di gara, ai locali, attrezzature od arredi nel termine massimo di 90 gg. dall'inizio del servizio. Nel caso di implementazione o sostituzione a cura dell'Appaltatore, il materiale fornito rimarrà di proprietà del Committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso.

2. L'Appaltatore dovrà porre, in particolare, attenzione alla organizzazione della dispensa, alle attrezzature del centro cottura, all'abbellimento dei refettori.

3. E', comunque, a carico dell'Appaltatore manutenzione dei locali, secondo le direttive che seguono.

4. Con la dicitura "Manutenzione" si intendono:

- Tutti gli interventi necessari al mantenimento e all'efficienza funzionale degli impianti ed attrezzature dei centri cottura;
- Le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- La riparazione o sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, carrelli, tavoli, sedie) sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- La riparazione o eventuale sostituzione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- L'imbiancatura del centro cottura (cucina e dispensa), quando necessario;
- Tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro cottura.

5. Gli adempimenti normativi che subentreranno durante il periodo di validità dell'affidamento competeranno al Gestore per quanto riguarda gli impianti e la conduzione ordinaria degli immobili ed al Comune per quanto riguarda la conduzione straordinaria.

6. Qualora l'Appaltatore non provvedesse puntualmente alla manutenzione degli impianti e degli immobili secondo le modalità precedentemente descritte, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando la spesa sostenuta al gestore.

7. È fatto obbligo all'Appaltatore curare l'ambiente dei locali refettorio, trasformando la mensa in luogo accogliente, dove la refezione diventi una pausa piacevole.

Art. 42 – Gestione delle emergenze

1. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura di cui sopra, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato e dal progetto tecnico presentato in sede di gara.

2. A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

Art. 43 – Gestione nuove emergenze sanitarie

1. L'Appaltatore deve essere in grado – assumendone il relativo impegno in sede di gara – di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli

per fronteggiare l'eventuale ripresa dello stato di emergenza sanitaria "Covid 19", in particolare attraverso le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori, ma nelle singole classi, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura di vassoi monouso, idonei allo scopo
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

PARTE III PERSONALE

Art. 44 – Personale dell'Appaltatore

1. L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di massima qualità, fermo restando il rispetto della clausola sociale.
2. L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente contratto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.
3. L'attività del personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento. Particolare attenzione dovrà essere dedicata dall'Appaltatore alla gestione di un'eventuale recrudescenza dell'emergenza

sanitaria da diffusione "Covid 19" mediante l'elaborazione di un apposito piano, anche sotto il profilo delle risorse umane impiegate.

4. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/ o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Committente.

5. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore e il Committente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

6. Analogamente l'Appaltatore dovrà provvedere nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza professionale richiesta dal presente capitolato e limitatamente al tempo strettamente necessario all'attivazione del servizio in emergenza, previsto dal presente Capitolato.

7. Il Committente si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta.

8. L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;

- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

- Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

9. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

10. Tutto il personale dell'Appaltatore comunque addetto all'esecuzione del presente contratto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

11. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 853/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;

- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

11. Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;
- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

12. L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 45 – Responsabile di Progetto – Direttore del Servizio

1. Il coordinamento del servizio oggetto del presente contratto deve essere affidato ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

2. Il nominativo del Responsabile dovrà essere comunicato al Committente prima dell'avvio del servizio.

3. Il Responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e deve essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. In particolare, l'Appaltatore deve assicurare la presenza giornaliera, presso la cucina centrale, del Responsabile.

4. In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione al Committente entro il termine massimo di giorni tre.

5. Il Responsabile del servizio è garante nei confronti del Committente della correttezza e della qualità del servizio svolto. Egli deve provvedere, fra l'altro, all'espletamento delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici e nella mensa dipendenti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del contratto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
- mantenere i rapporti con la Commissione Mensa – tramite l'Amministrazione Comunale-, le autorità sanitarie ed eventuali altri

organismi di controllo.

Art. 46 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'Appaltatore – Clausola di manleva

1. L'Appaltatore deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

2. L'Appaltatore deve applicare appieno al personale assunto il C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo. **Inoltre, deve ricorrere all'istituto dell'aspettativa non retribuita solo ed esclusivamente nel periodo estivo di chiusura delle scuole. Durante i periodi di sospensione dell'attività didattica nel corso dell'anno scolastico, in prossimità delle festività, l'Appaltatore deve accordare ai lavoratori il godimento delle ferie e permessi retribuiti, fino all'esaurimento del monte ore accumulato sino a quel momento dal singolo dipendente.**

2. L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.

In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al

servizio oggetto del contratto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in casodi pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;

- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;

- redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti i D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;

- provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.

- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

3. Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente.

4. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità del Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a

mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori

Art. 47 – Clausola sociale

1. L'Appaltatore ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale operante presso la struttura, salvo esplicita rinuncia individuale. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i soci e i dipendenti, il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio già maturata.

2. In particolare, ai sensi dell'art. 50 del codice dei contratti pubblici e delle Linee Guida A.N.A.C. n. 13/2019 (di cui alla delibera A.N.A.C. n. 114/2019), l'Appaltatore deve procedere, prioritariamente, all'assorbimento del personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto del servizio di ristorazione, salvo esplicita rinuncia individuale.

3. A tale scopo si precisa quanto segue:

a) Il Contratto Collettivo applicato attualmente al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto è il seguente: CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

b) L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.

c) Il concorrente deve allegare all'offerta tecnica un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete

modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale.

- d) La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale
- e) La mancata accettazione della clausola sociale costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara.
- f) L'elenco del personale, nei cui confronti opera la clausola sociale, è contenuto l'allegato 1 al presente Capitolato.

PARTE IV GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Art. 48 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Appaltatore

1. L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.
2. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

3. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.

4. Dovranno, inoltre, essere svolte a cura dell'Appaltatore le seguenti attività:

- ⇒ analisi dei rischi del processo produttivo;
- ⇒ identificazione dei punti critici;
- ⇒ definizione dei limiti di accettabilità;
- ⇒ definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- ⇒ definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- ⇒ verifica del sistema di autocontrollo;
- ⇒ definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo,
- ⇒ fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

5. L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, al Committente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

6. L'Appaltatore deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i. Dovrà inoltre provvedere a quanto

stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg.CE 178/2002, Reg.CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

7. L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

8. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Appaltatore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

9. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico l'Appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Committente, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con

frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT , Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

10. L'Appaltatore si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Committente, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

11. Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

12. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

13. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

14. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì

devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 49 – Tutela e garanzie dell'igiene da parte dell'Appaltatore

1. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

2. L'Appaltatore deve individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

3. Devono essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto devono essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

Art. 50 – Responsabilità dell'Appaltatore, coperture assicurative – Clausola di manleva

1. Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni

oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

2. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

3. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa, rilasciandone copia al Committente, dei rischi inerenti i servizi oggetto di contratto contro i rischi di:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro



responsabilità personale;

- interruzioni o sospensioni di attività.
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad euro 3 milioni per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

4. Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, così come l'eventuale inesistenza e/o in operatività delle polizze RC Prodotti dei fabbricanti o dei fornitori di cui sopra e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'aggiudicataria – non esonerano l'aggiudicataria stessa dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

6. In ogni caso l'Appaltatore si impegna espressamente a manlevare ed a tenere indenne il Committente da qualsiasi pretesa di carattere patrimoniale possa derivare anche solo in occasione dell'esecuzione del servizio affidato.

Art. 51 – Diritto al controllo da parte del Committente

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione– senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente, compresi i componenti della Commissione Mensa – nei limiti previsti dal relativo Regolamento- al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

2. Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

3. In particolare, il Committente – a mezzo di personale appositamente delegato potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

Art. 52 – Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il Servizio del Committente, eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Committente e Commissione Mensa.

Art. 53 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti - Commissione mensa

1. È diritto della Commissione all'uopo istituita procedere all'accesso alle cucine.
2. È vietato ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi all'Ufficio Istruzione del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Responsabile del Servizio presso il Centro Cottura.
3. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i refettori, apposito camice copricapo, fornito dall'Appaltatore.

Art. 54 – Tipologia dei controlli

1. I controlli predisposti dall'A.C. saranno articolati in:



Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

modalità di stoccaggio nelle celle;

temperatura di servizio delle celle;

controllo della data di scadenza dei prodotti;

modalità di lavorazione delle derrate;

modalità di cottura;

modalità di distribuzione;

lavaggio e impiego dei sanificanti;

modalità di sgombero rifiuti

verifica del corretto uso degli impianti

caratteristiche dei sanificanti;

modalità di sanificazione;

stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

stato igienico-sanitario del personale addetto

stato igienico dei servizi;

organizzazione del personale

controllo dell'organico

professionalità degli addetti

controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);

modalità di manipolazione

controllo del funzionamento degli impianti tecnologici

controllo degli interventi di manutenzione;

controllo delle attrezzature;

controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente del Committente.;

controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.



Controlli analitici

I tecnici incaricati dal Committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 55 – Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) le derrate oggetto di rilievo ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".
2. Il Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.
3. Qualora i referti diano esito ostativo all'utilizzo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Appaltatore medesimo.

Art. 56 – Prescrizioni all'Appaltatore

1. Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di adottare con immediatezza tutte le necessarie azioni correttive, a seguito dei rilievi emersi in sede di controllo, il Committente potrà imporre all'Appaltatore ulteriori prescrizioni, a carattere limitativo e preventivo dei rischi risultanti dai rapporti di controllo, alle quali l'Appaltatore ha obbligo di uniformarsi.

Art. 57 – Penalità contrattuali

Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 2.500,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

Art. 58 – Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali

1. L'Appaltatore farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.

2. L'Appaltatore è tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro 10 giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.

3. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è

stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.

4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 59– Risoluzione del contratto

1. In ordine ai presupposti della risoluzione le Parti rinviano agli artt. 1453 C.C e s.s. e all'art. 108 del codice dei contratti pubblici,

2. Nel caso di risoluzione per inadempimento agli obblighi contrattuali l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente a titolo di penale forfetaria per l'inadempimento, fatto salvo il risarcimento di tutti gli ulteriori danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

3. Qualora l'Appaltatore si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, il Committente avrà facoltà di escutere la garanzia e di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso.

4. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti dell'Appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

PARTE V

GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 60— Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020

1. 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 essere 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 dal Committente (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 il Committente. 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.

2. Recupero eccedenza alimentare.

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 e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con il Committente 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

3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini 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

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.

4. Tovaglie, tovaglioli

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. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli mono uso 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. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

5. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità

ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti deimezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Art. 61– Attrezzature

1. L'Appaltatore deve garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.
2. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.
3. L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica, appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.
4. 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».

5. 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.

6. Nell'ambito di un progetto di riammodernamento del Centro Cottura rappresenta una priorità il miglioramento della dispensa con climatizzazione ed eventuale spostamento esterno dei motori dei frigoriferi, anche in collaborazione con il Committente. Inoltre, è necessaria la sostituzione dell'affettatrice, anche mediante la fornitura di altra aggiuntiva.

Art. 62– Carta dei servizi e progetti speciali

1. L'Appaltatore deve procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi" che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

- ❖ Alimentazione, salute e ambiente;
- ❖ Provenienza territoriale degli alimenti e, in particolare, da fornitori locali;
- ❖ Stagionalità degli alimenti
- ❖ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

2. L'Appaltatore deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della "*customer satisfaction*" al fine di concordare e sviluppare con la Committente e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive. In particolare, sulla scorta dei risultati dell'indagine, e tenuto conto di eventuali rilievi mossi

nonché dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, l'Appaltatore predispone, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all'approvazione del Committente.

3. Nell'esecuzione del contratto l'Appaltatore dovrà rendersi promotore di attività e laboratori di educazione alimentare a favore degli alunni utenti del servizio, finalizzati all'individuazione ed attuazione di buone pratiche.

4. L'Appaltatore deve rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico dei pasti non consumati, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1069/2009).

Art. 63 – Piano di evacuazione

1. L'Impresa che risulterà aggiudicataria entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali, a titolo esemplificativo, terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

2. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Committente.

Art. 64– Verifica periodica degli immobili e degli impianti

1. In qualunque momento, su richiesta del Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà entro il tempo strettamente necessario, fissato dal Committente.

2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 65– Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Art. 66– Licenze e Autorizzazioni

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali prescritte dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio richiesto.

2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

Art. 67 – Riconsegna all'A.C. degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.

Art. 68– Spese di gara e inerenti al contratto

1. Sono poste a carico dell'Appaltatore le spese di gara, quantificate nella somma di euro 2.500,00=.

2. Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore le spese conseguenti alla stipulazione del contratto, diritti di segreteria e di registrazione del contratto.

2. L'aggiudicatario assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative al contratto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatigli nei confronti del Committente.

3. L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- Cauzione definitiva;
- Polizze assicurative;

- Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;

Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

4. Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, il Committente lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 69– Adeguamento ad eventuali Protocolli di Sicurezza emanati a causa dell'emergenza epidemiologica

1. L'Appaltatore garantisce l'adeguamento costante della propria organizzazione del servizio ai Protocolli di Sicurezza, emanati dalle Autorità Competenti od emanandi nel corso dell'esecuzione del contratto, al fine di contrastare la diffusione da contagio del virus "Covid 19".

PARTE VI – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 70– Recesso dal contratto

1. Il recesso dell'Appaltatore non è ammesso e, qualora comunque attuato, comporta l'obbligazione per lo stesso del risarcimento dei danni, con incameramento della cauzione definitiva a titolo di penale forfetaria dell'inadempimento, fatta salva la prova del maggior danno.

2. Il Committente può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

Art. 71– Controversie

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente ed Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Giudice competente secondo il foro della Stazione Appaltante.

Art. 72– Domicilio digitale dell'Appaltatore

1. A tutti gli effetti contrattuali l'Appaltatore elegge domicilio presso l'indirizzo di posta elettronica certificata dichiarato in sede di gara.

Art. 73– Rinvio

1. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si fa riferimento a quanto previsto dal Codice civile e dalle altre disposizioni legislative vigenti in materia di appalti e ristorazione scolastica, che qui si intendono richiamate e riportate per intero.

2. Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente al servizio in oggetto, l'appalto potrà subire le relative conseguenti variazioni, senza che l'Appaltatore possa rivalersi sul Committente.

Art. 74– Inefficacia di clausole aggiuntive

1. Nessun eventuale accordo verbale che comporti aggiunte e/o modifiche, di qualsiasi specie e/o natura al contenuto del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto in forma scritta, secondo quanto previsto dalle vigenti norme di legge.

Art. 75– Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati ("General Data Protection Regulation", in seguito "GDPR" o "Regolamento"), la informiamo che i dati personali da Lei forniti in fase di domanda di partecipazione formeranno oggetto, nel rispetto

della normativa sopra richiamata e conformemente agli obblighi di riservatezza, del trattamento di cui all'art. 4 del Regolamento UE 2016/679.

Desideriamo in particolare informarla di quanto segue.

- 1. Identità e dati di contatto del Titolare:** Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Baldissero Torinese, con sede legale in Baldissero Torinese, Piazza Umberto I n. 7, 10020 Baldissero Torinese (TO), contattabile ai seguenti recapiti segreteria.baldissero.torinese@ruparpiemonte.it pec: anagrafe.baldissero.torinese@cert.ruparpiemonte.it
- 2. Identità e dati di contatto del D.P.O.:** Avv. Jacopo Grillo dello Studio Legale Associato Prencipe e Valgiusti con sede in Torino, email: jacopo.grillo@prencipevalgiusti.it,
PEC: jacopogrillo@pec.ordineavvocatitorino.it
- 3. Finalità del trattamento e base giuridica:** I Suoi dati personali saranno trattati: a) con il Suo consenso (articolo 7, GDPR), per le seguenti finalità: tutte le operazioni connesse in caso di accoglimento o diniego della domanda di partecipazione alla gara (regolazione dei rapporti economici, fatturazione, invio di comunicazioni operative, promozione dell'azienda partecipante, prima, durante e successivamente alla manifestazione); b) senza il Suo consenso (articolo 6, lettere b, c, f, GDPR), per le seguenti finalità: rispettare le disposizioni di leggi e regolamenti (nazionali o comunitari), oppure eseguire un ordine di Autorità giudiziarie o di organismi di vigilanza ai quali i titolari sono soggetti. Il conferimento dei dati per le finalità di cui alla precedente sezione a) è facoltativo, con la conseguenza che Lei potrà decidere di non fornire il Suo consenso, ovvero di revocarlo in qualsiasi momento, salvo l'impossibilità per il Titolare di espletare il servizio da lei richiesto. Il conferimento dei dati per le finalità di cui alla precedente sezione b) è obbligatorio;

- 4. Categorie di dati personali trattati:** Nell'ambito delle finalità dei trattamenti evidenziati al precedente paragrafo 3, saranno trattati unicamente dati personali comuni aventi ad oggetto, a titolo di esempio, nome cognome, ruolo aziendale, codice fiscale, P.IVA, indirizzo di posta elettronica, numero di telefono, eventuali dati bancari etc. ;
- 5. Categorie di destinatari dei dati personali:** Per le finalità di cui al precedente paragrafo 3, sezione b) i dati personali da Lei forniti potranno essere resi accessibili: ad Autorità giudiziarie o di vigilanza, amministrazioni, enti ed organismi pubblici (nazionali ed esteri). Ove dovesse esprimere il Suo consenso all'utilizzo dei dati personali per le finalità di cui al precedente paragrafo 3, sezione a), gli stessi potranno essere resi accessibili: ai soggetti coinvolti nella realizzazione dei servizi oggetto di gara ovvero che svolgono funzioni strettamente connesse o strumentali;
- 6. Conservazione e trasferimento di dati personali all'estero:** La gestione e la conservazione dei dati personali avviene in modo cartaceo, in cloud e su server ubicati all'interno dell'Unione Europea di proprietà e/o nella disponibilità del Titolare e/o di società terze incaricate, debitamente nominate quali responsabili del trattamento. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione;
- 7. Periodo di conservazione dei dati personali:** I dati personali raccolti per le finalità indicate al precedente paragrafo 3 saranno trattati e conservati per tutta la durata dell'eventuale rapporto instaurato. A decorrere dai sei mesi successivi alla data di cessazione di tale rapporto, per qualsivoglia ragione o causa, i dati saranno conservati per la durata dei termini prescrizionali applicabili ex legge;
- 8. Diritti esercitabili in conformità a quanto previsto dagli articoli da 15 a 22 del GDPR:** Lei può esercitare i diritti ivi indicati ed in particolare: Diritto di accesso - Ottenere conferma che sia o meno in corso un trattamento di

dati personali che La riguardano e, in tal caso, ricevere informazioni relative, in particolare, a: finalità del trattamento, categorie di dati personali trattati e periodo di conservazione, destinatari cui questi possono essere comunicati (articolo 15, GDPR), Diritto di rettifica - Ottenere, senza ingiustificato ritardo, la rettifica dei dati personali inesatti che La riguardano e l'integrazione dei dati personali incompleti (articolo 16, GDPR), Diritto alla cancellazione - Ottenere, senza ingiustificato ritardo, la cancellazione dei dati personali che La riguardano, nei casi previsti dal GDPR (articolo 17, GDPR), Diritto di limitazione - Ottenere dal titolare la limitazione del trattamento, nei casi previsti dal GDPR (articolo 18, GDPR) Diritto alla portabilità - Ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da un dispositivo automatico, i dati personali che La riguardano forniti al titolare, nonché ottenere che gli stessi siano trasmessi ad altro titolare senza impedimenti, nei casi previsti dal GDPR (articolo 20, GDPR) Diritto di opposizione - Opporsi al trattamento dei dati personali che La riguardano, salvo che sussistano motivi legittimi per il titolare di continuare il trattamento (articolo 21, GDPR) Diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo - Proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali attraverso i dati di contatto reperibili nel sito www.garanteprivacy.it. Lei potrà esercitare tali diritti mediante il semplice invio di una richiesta al Responsabile della protezione dei dati, sopra indicato;

9. Modalità del trattamento: Il trattamento dei Suoi dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'articolo 4, n. 2), GDPR - compiute con o senza l'ausilio di sistemi informatici - e precisamente: raccolta, registrazione, organizzazione, strutturazione, aggiornamento, conservazione, adattamento o modifica, estrazione ed analisi, consultazione, uso, comunicazione mediante trasmissione, raffronto, interconnessione, limitazione, cancellazione o distruzione. In ogni caso, sarà

garantita la sicurezza logica e fisica dei dati e, in generale, la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati personali trattati, mettendo in atto tutte le necessarie misure tecniche e organizzative adeguate.

Art. 76– Protocollo di legalità

La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318c.p., 319c.p., 319-bisc.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bisc.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutiva, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto-legge 90/2014.

ALLEGATO 1 – ELENCO ADDETTI AL SERVIZIO

- n. 3 addette al servizio mensa (livello 6S) (due a trentotto ore ed una a trentatré ore settimanali),
- n. 1 cuoca (livello 4) a 38 ore settimanali
- n. 1 secondo cuoco (livello 5) a 21 ore settimanali.

Attualmente il servizio di pulizia è garantito, senza oneri per l'Appaltatore, da personale del Comune di Baldissero che, a decorrere dal prossimo contratto, verrà destinato ad altri servizi comunali.



**Centrale Unica di Committenza
dei Comuni di Baldissero Torinese, Pavarolo e Marentino**

Comune di Baldissero Torinese

DISCIPLINARE DI GARA

**GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN
APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE**

Sommario

Sommario	2
PREMESSE.....	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA.....	4
1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE.....	4
1.2 DOTAZIONI TECNICHE.....	6
1.3 IDENTIFICAZIONE.....	6
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	7
2.1 DOCUMENTI DI GARA.....	7
2.2 CHIARIMENTI.....	7
2.3 COMUNICAZIONI.....	7
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	8
3.1 DURATA.....	8
3.2 REVISIONE PREZZI.....	8
3.3 OPZIONI E RINNOVI.....	9
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	9
5. REQUISITI GENERALI.....	10
6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	10
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ.....	11
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.....	11
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.....	11
6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.....	11
6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI.....	12
7. AVVALIMENTO.....	12
8. SUBAPPALTO.....	13
9. GARANZIA PROVVISORIA.....	13
10. SOPRALLUOGO.....	15
11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	15
12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	16
12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.....	17
13. SOCCORSO ISTRUTTORIO	17
14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	18
14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	18
14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	20
14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267	21
14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO.....	21
14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	21
15. OFFERTA TECNICA	23
16. OFFERTA ECONOMICA	23
17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	23
17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA.....	24
17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	26
17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	27
17.4 METODO PER IL CALCOLO COMPLESSIVO DEI PUNTEGGI - RIPARAMETRAZIONE.....	27
18. COMMISSIONE GIUDICATRICE	27

19.	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.....	28
20.	VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	28
21.	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	29
22.	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	30
23.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	30
24.	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	31
25.	CODICE DI COMPORTAMENTO	32
26.	ACCESSO AGLI ATTI.....	32
27.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	32
28.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	32

.....2
.....4
.....4
.....4
.....6
.....6
.....7
.....7
.....7
.....7
.....8
.....8
.....8
.....9
.....9
.....10
.....10
.....11
.....11
.....11
I DI
.....11
BILI
.....12
.....12
.....13
.....13
.....15
.....15
A.16
.....17
.....17
.....18
.....18
.....20
ATO
942,
21
.....21
.....21
.....23
.....23
.....23
.....24
GIO
.....26
GIO
.....27
.....27
.....27



PREMESSE

Con apposita determina a contrarre il Comune di Baldissero Torinese ha determinato di affidare in appalto la gestione del servizio di ristorazione scolastica secondo le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, specificamente approvato, che forma parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di Gara.

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo <https://piattaforma.asmel.eu/> e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'articolo 95 del Codice.

Il luogo di realizzazione dei servizi è il territorio del Comune di Baldissero Torinese - codice NUTS: ITC11

CIG 987657250C

CPV: [55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica.](#)

Il **Responsabile Unico del procedimento**, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, è Sandra Berruto.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;

- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "norme tecniche di utilizzo", reperibile al seguente indirizzo: https://piattaforma.asmel.eu/norme_tecniche.php.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione alla seguente pagina: https://piattaforma.asmel.eu/norme_tecniche.php.

dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento reperibile al seguente indirizzo https://piattaforma.asmel.eu/norme_tecniche.php, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato

qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento "*norme tecniche di utilizzo*", reperibile al seguente indirizzo https://piattaforma.asmel.eu/norme_tecniche.php, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea; in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando l'"*Help Desk*" riportato nella piattaforma.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara;
- c) schema di domanda di partecipazione;
- d) capitolato speciale d'appalto
- e) documento di gara unico europeo in formato elettronico;
- f) istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa "Norme tecniche" reperibili all'indirizzo https://piattaforma.asmel.eu/norme_tecniche.php.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo committente, attraverso il quale è possibile accedere alla Piattaforma <https://piattaforma.asmel.eu/>

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma all'indirizzo digitale indicato dal concorrente in sede di gara.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un lotto unico

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo
1	Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	987657250C	€ 299.000,00=

Il dettaglio delle prestazioni oggetto del lotto è il seguente

Descrizione	CPV	Importo
Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	55524000-9	€ 299.000,00=
A) Importo totale soggetto a riduzione		
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso		€ 100,00=
A) + B) Importo del servizio per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2025 oggetto della presente disciplinare		€ 299.100,00=
C) Importo per rinnovi (ulteriori due anni dalla scadenza) ai soli fini della quantificazione del valore della procedura		€ 299.100,00=
A)+B)+C) Quantificazione del valore della procedura		€ 598.200,00=

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

3.1 DURATA

La durata dell'appalto è definita all'art. 2 del Capitolato speciale.

3.2 REVISIONE PREZZI

La revisione prezzi è ammessa secondo quanto previsto dall'art. 2 del Capitolato speciale.

3.3 OPZIONI E RINNOVI

Le opzioni ed i rinnovi sono disciplinati dall'art. 2 del Capitolato speciale.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

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

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera 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 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.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, 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 può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

c) 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 retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. 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 mandatario 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 mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti sono acquisiti mediante il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico in conformità alla delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese e, per le cooperative, nell'apposito Albo per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- b) Fatturato globale riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari a euro 448.500,00= (pari ad 1,5 volte l'ammontare della gara).

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- c) Esecuzione, negli ultimi tre anni, di servizi analoghi, per un importo non inferiore a quello posto a base di gara (euro 299.000,00=).

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

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

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese e nell'Albo delle Cooperative di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

- a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo alla capacità tecnico-professionale deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme, fermo restando che la mandataria deve eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

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

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

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese e nell'Albo delle Cooperative di cui al punto 6.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità finanziaria, tecnica e professionale devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera 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 cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere tecnico-professionale anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.1.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria 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.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti dei servizi o forniture che intende subappaltare, in coerenza con la relazione tecnica -da presentare in sede di gara- illustrativa delle modalità di esecuzione dell'appalto.

In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- a) una garanzia provvisoria pari ad euro 5.982,00= pari al 2% dell'ammontare complessivo posto a base di gara. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, 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.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento effettuato mediante bonifico bancario sul conto corrente, postale o PagoPA;
- b) 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 dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 385/1993; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, 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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

<http://www.ivass.it/ivass/impreses.jsp/HomePage.jsp>

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo 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'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 2917 del codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 2957, secondo comma, del codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 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 inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del

medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

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:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 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;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 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 nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

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.

10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei locali è obbligatorio e può essere effettuato previo appuntamento telefonico con il Comune di Baldissero Torinese (tel. [+39\) 011 940 8008](tel:+390119408008)) o richiesta via mail all'indirizzo segreteria.baldissero.torinese@ruparpiemonte.it

Il sopralluogo è garantito dopo 2 giorni feriali dalla richiesta di appuntamento e sino a 7 giorni naturali e consecutivi precedenti la data fissata per la presentazione delle offerte.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per l'importo definito e secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 621 del 20.12.2022 pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>. Il contributo è dovuto per l'importo descritto nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1	987657250C	77.00

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema del Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema FVOE, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 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 prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre i termini indicati nel bando di gara, a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'“OFFERTA” è composta da:

- A – Documentazione amministrativa;
- B – Offerta tecnica
- C – Offerta economica e temporale.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Le dichiarazioni possono essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione nella Piattaforma

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data 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 entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13. 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 al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 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 ed è causa di 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, 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 documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce sulla Piattaforma la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione, con dichiarazioni integrative ed eventuale procura;
- 2) DGUE;
- 3) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 4) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
- 5) PASSoe;
- 6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4;
- 7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.5;
- 8) ricevuta di avvenuto sopralluogo.

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello allegato.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato

con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, 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'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 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;
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel Capitolato Speciale;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante e di impegnarsi, 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;
- **[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 28.

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

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;

- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura, ove non già risultante dal Registro delle Imprese.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo secondo lo schema disponibile nella Piattaforma telematica. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo 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.

14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, 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'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio o della percentuale, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:

- a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 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;
- c. le parti del servizio ovvero la percentuale, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio ovvero la percentuale, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio ovvero la percentuale, 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 raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

A. in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio ovvero la percentuale, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

B. in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione 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 ovvero la percentuale, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) proposta tecnico-organizzativa, redatta con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 17.1. Il progetto deve essere redatto su formato A4 uso bollo, non superiore a 25 righe, con carattere "Times New Roman 12" e – fatta eccezione per l'indice ed eventuali allegati – non potrà superare 30 facciate.

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'articolo 68 del Codice.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

Unitamente al progetto tecnico l'operatore allega anche il Piano di assorbimento del personale, al fine di garantire il rispetto della clausola sociale.

16. OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 14.1, deve contenere, a pena di inammissibilità, tutti i dati economici individuati nel modello generato dalla piattaforma, che deve essere utilizzato ai fini della partecipazione alla gara.

Il punteggio sarà assegnato assumendo come dato di riferimento il "prezzo unitario offerto", ferma restando la necessaria coerenza e congruenza di tutti i dati economici, parziali, che potranno essere richiesti all'offerente.

Il prezzo unitario offerto, a pena di esclusione, dovrà essere formulato dal concorrente in riduzione rispetto al prezzo unitario posto a base di gara.

Verranno in considerazione le sole due cifre dopo la virgola, con troncamento di quelle successive, senza arrotondamenti.

L'offerta dovrà, altresì, specificare:

- a) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) la stima dei costi della manodopera.

17. 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'articolo 95, comma 2 del Codice.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica e temporale	20
TOTALE	100

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

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

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	Punti D Max
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
1.1	<p>Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.</p> <p>Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio. Si chiede anche di specificare le modalità di gestione del personale, in linea con gli obiettivi fondamentali dell'appalto.</p>	6
1.2	<p>Piano di formazione e addestramento</p> <p>Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento</p>	1
1.3	<p>Gestione degli imprevisti ed emergenze</p> <p>Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione</p>	3

1.5.	Modalità di prenotazione dei pasti, di controllo degli accessi al servizio ristorazione di rendicontazione al Committente, attraverso apposito supporto informatico	6
1.6.	Modalità di preparazione dei pasti, di conservazione delle derrate e di organizzazione della dispensa	6
1.7.	Piano di pulizie straordinarie immediatamente prima dell'apertura e/o chiusura delle scuole o durante la sospensione dell'attività didattica nel corso dell'anno scolastico	4
1.8.	Piano di manutenzione del centro cottura e delle relative attrezzature. Piano di manutenzione del refettorio.	6
1.9	Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature ovvero opere di miglioria	6
2	QUALITA' DEL SERVIZIO	
2.1	Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità, anche con rifornimento da operatori locali.	19
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti, per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione. Si richiede, inoltre, la proposta di menù per il centro estivo, da articolare a settimana	10
2.3	Progetto di carta dei servizi	4



2.4.	Progetto di un sistema di "customer satisfaction"	3
2.6	Predisposizione e comunicazione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	4
2.7	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità. Gli oneri per l'attuazione del progetto devono essere assunti espressamente a carico integrale del proponente.	2
	OFFERTA ECONOMICA	
A	Prezzo unitario a pasto, in riduzione rispetto all'importo di euro 5,75= oltre I.V.A., posto a base di gara	20

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 49. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato dopo le operazioni di riparametrazione.

17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell'attribuzione di un coefficiente, variabile da zero ad uno, da parte di ciascun commissario di gara. Detto coefficiente corrisponde ai seguenti livelli di valutazione: 0,1 Non migliorativa; 0,20 Minima; 0,30 Limitata; 0,40 Scarsa; 0,50 Non sufficiente; 0,60

Sufficiente; 0,70 Discreta; 0,80 Buona – soddisfacente; 0,90 ottima – evolutiva; 1 Massima/piena. Le ragioni di tale attribuzione vengono sinteticamente motivate (cfr. Linee Guida ANAC n. 2/2016, come aggiornate con deliberazione n. 424 del 2 maggio 2018).

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, l'attribuzione dei relativi punteggi avverrà con metodo inversamente proporzionale, secondo la seguente formula:

Punteggio assegnato al singolo concorrente = $PE_{Max} \times P_{min}/P$

Dove:

PE_{Max} : punteggio massimo previsto dal Disciplinare di Gara;

P_{min} : prezzo unitario più conveniente offerto

P : prezzo unitario offerto dal concorrente preso in considerazione;

17.4 METODO PER IL CALCOLO COMPLESSIVO DEI PUNTEGGI - RIPARAMETRAZIONE

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 metodo aggregativo compensatore.

[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 attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

[II riparametrazione] Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, complessivamente competenti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo della Piattaforma telematica.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La data di inizio delle operazioni di gara è fissata nel Bando.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno 1 giorno prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta.

20. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta il RUP oppure la Commissione di Gara opportunamente delegata accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP oppure la Commissione di Gara opportunamente delegata provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sulla Piattaforma telematica e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità 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.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi ai sensi dell'articolo 19.

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma. Per le offerte tecniche, la valutazione avviene in via riservata.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 17.4.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle medesime offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17.3 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo si procederà a gara di migliororia.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Soltanto nel caso cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a disporre l'esclusione:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'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;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Soltanto nel caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP 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 ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione 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, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

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

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del Codice.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, 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 viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

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'articolo 103 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.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

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

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

26. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale del Piemonte.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Facendo riferimento all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è la Stazione Appaltante Comune di Baldissero Torinese;
- b) il consenso al trattamento dei dati costituisce un adempimento necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- c) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- d) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- e) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori della Stazione Appaltante, implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento.

Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della legge n. 241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla Legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea; f) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli

obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa; g) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11 - 00187 Roma - Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.

Maggiori e dettagliate informazioni, anche in relazione ai diritti e relative modalità di esercizio, spettanti all'interessato, possono essere reperite all'interno del Capitolato Speciale.





Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Baldissero Torinese, Pavarolo e Marentino

Bando di gara mediante Procedura Aperta

Procedura: Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. n. 50/2016

Criterio: Qualità Prezzo ai sensi dell'art. 95 del Dlgs 50/2016

Oggetto: COMUNE DI BALDISSERO TORINESE - AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Baldissero Torinese, Piazza Umberto I° n. 7, 10020 Baldissero Torinese (TO), email servizio.amministrativo@comune.baldisserotorinese.to.it PEC: anagrafe.baldissero.torinese@cert.ruparpiemonte.it

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

Denominazione: AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CPV: 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica.

Il **Responsabile Unico del procedimento**, ai sensi dell'articolo 31 del Codice, Sandra Berruto.

Descrizione	CPV	Importo
Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale	55524000-9	€ 299.000,00=
A) Importo totale soggetto a riduzione		
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso		€ 100,00=

A) + B) Importo del servizio per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2025 oggetto della presente gara	€ 299.100,00=
---	---------------

SEZIONI III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO

Soggetti ammessi: Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. n. 50/2016, gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi ai sensi dell'art. 45 del medesimo decreto nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016.

Condizioni di partecipazione: i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziario, tecnico-professionale specificati nel Disciplinare di gara.

Cauzioni richieste: L'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara della procedura, da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs. n. 50/2016. Ulteriori disposizioni sono contenute nel Disciplinare di gara.

Finanziamento: l'appalto è finanziato con fondi comunali.

SEZIONE IV: PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Tipo di appalto e criterio: L'affidamento dell'appalto avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 da aggiudicare sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui agli artt. 36, comma 9 bis e 95 comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, da espletare tramite portale telematico ASMEPAL.

Modalità di presentazione offerta: L'offerta dovrà essere inoltrata sull'apposito portale telematico <https://piattaforma.asmel.eu/> entro il termine perentorio del 30/06/2023 pena l'esclusione. Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico, anche se sostitutivo o aggiuntivo rispetto a quello precedente. Il corretto recapito delle offerte rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, lo stesso non arrivasse entro i termini di gara stabiliti.

All'offerta tecnica è attribuito un punteggio massimo pari a 80 punti, mentre all'offerta economico-temporale, è attribuito un punteggio massimo di n. 20 punti secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara.

Validità offerta: il termine è fissato in giorni 180 dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

Apertura plichi: La seduta di gara avrà luogo, in prima seduta pubblica, il 03/07/2023 ALLE ORE 10,00, presso gli Uffici del Comune di Baldissero Torinese, in modalità video conferenza e più precisamente all'interno del portale telematico <https://piattaforma.asmel.eu/>. Le modalità e le date relative alle successive sedute e valutazione delle offerte sono specificate nel Disciplinare di gara.

Tuttavia, si precisa nel presente che questa amministrazione non intende esaminare le offerte prima della verifica della documentazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale e di quelli di idoneità e di capacità degli offerenti come previsto dall'art. 1, comma 3, della Legge n. 55/2019 (di conv. Del D.L. n. 32/2019).

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

Denominazione **TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE**

Indirizzo postale **via Confienza**

Città **Torino (TO) 10100 Italia**

Sito web **<https://www.giustizia-amministrativa.it/cdsintra/cdsintra/index.html>**

Riserva di aggiudicazione: La Stazione Appaltante si riserva, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o indennità di alcun genere agli offerenti: a) di differire, procrastinare o revocare il presente procedimento di gara; b) di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del decreto legislativo n. 50 del 2016.

Codice CIG: 987657250C

Il R.U.P.

Modello 1

(compilato e sottoscritto dal legale rappresentante, su carta intestata dell'operatore economico)

Al Comune di Baldissero Torinese

AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ in qualità di _____ della ditta
_____ con sede legale in _____ Codice
Fiscale/P.IVA _____

In nome e per conto della ditta che rappresenta

Istanza

a partecipare alla procedura di gara indicata in oggetto e a tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.200 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

di manifestare il proprio interesse in qualità di (BARRARE LA CASELLA):

- impresa individuale ovvero società, società cooperativa** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera a) D. Lgs. 50/2016;
- consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera b) D. Lgs. 50/2016 s.m.i.
- consorzio stabile** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera c) D. Lgs. 50/2016 s.m.i.
- mandataria** di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di imprese o di o un GEIE come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera d), e), g) D. Lgs. 50/2016 s.m.i.
- già costituito fra le seguenti imprese:**

DENOMINAZIONE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE

oppure

- da costituire fra le seguenti imprese:**

DENOMINAZIONE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE

mandante di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di imprese o di un GEIE come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera d), e), g) D. Lgs. 50/2016 s.m.i.

già costituito fra le seguenti imprese:

DENOMINAZIONE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE

oppure

da costituire fra le seguenti imprese:

DENOMINAZIONE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE

Rete di impresa ai sensi dell'art. 45, comma 1, lett. f), del D. Lgs. 50/2016 avente le seguenti caratteristiche

e composta dalle seguenti imprese:

DENOMINAZIONE	FORMA GIURIDICA	SEDE LEGALE

ED INOLTRE DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti di ordine morale e professionale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare per l'affidamento delle concessioni o degli appalti pubblici.
- con particolare riferimento alla causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. c), del codice che non sussiste nessuna circostanza astrattamente idonea a porre in dubbio l'integrità o l'affidabilità del concorrente, oltre ai casi già rientranti al comma 1 dell'art. 80 del codice dei contratti pubblici;
- di non partecipare per sé e contemporaneamente sotto qualsiasi altra forma quale componente di altri soggetti concorrenti;
- di essere in regola con gli obblighi di contribuzione previdenziale ed assistenziale;
- di applicare il seguente contratto collettivo con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20.
- di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- di essere in possesso di tutte le risorse strumentali, umane e finanziarie sufficienti a garantire l'esecuzione della fornitura oggetto di gara;
- di essere iscritto alla Camera di Commercio per il settore di attività oggetto della presente gara

nonché, se cooperativa, all'Albo corrispondente;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel disciplinare di gara;
- di impegnarsi, incondizionatamente ed irrevocabilmente, ad assicurare tutela ai lavori impiegati nell'esecuzione dell'appalto attraverso l'applicazione del contratto collettivo di lavoro per la ristorazione collettiva e la riduzione, al minimo possibile, dell'aspettativa non retribuita.
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante e di impegnarsi, 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;
- [nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia] l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- [nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia] il domicilio fiscale ..., il codice fiscale ..., la partita IVA ..., l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;
- di aver preso visione e di consentire al trattamento dei propri dati personali
- di avere esaminato tutti gli elaborati di gara e delle circostanze generali e particolari di svolgimento del servizio;
- di aver giudicato il servizio realizzabile, gli elaborati progettuali adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il prezzo offerto.
- di aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara, un fatturato globale non inferiore ad euro 448.500,00= (pari ad 1,5, volte l'ammontare della gara).
- di aver eseguito negli ultimi tre anni servizi analoghi, coerenti con l'oggetto dell'appalto, debitamente certificabili, per un importo complessivo non inferiore a quello posto a base di gara (euro 299.000,00=).
- di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 53, comma 16 ter, del d.lgs. n. 165/2001 e s.m.i.
- di consentire l'accesso al progetto tecnico presentato in sede di gara ovvero di opporsi all'ostensione parziale dello stesso per i seguenti motivi, costituenti segreto tecnico o commerciale (art. 53 del d.lgs. 50/2016): A tal fine si allega copia del progetto, parzialmente oscurato
- di autorizzare il Comune di Baldissero Torinese, ai sensi dell'art. 76 comma 5 comma del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. ad inviare tutte le comunicazioni inerenti alla procedura in oggetto al seguente indirizzo di posta elettronica:.....

Data, _____

Firma per esteso del dichiarante

Istruzioni per la compilazione: Barrare con una X il punto della dichiarazione che si intende rendere.





COMUNE di
BALDISSERO TORINESE

COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Piazza Umberto I n. 7 – 10020 BALDISSERO TORINESE (TO)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO (DUVRI)

Rif.: art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.



SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Datore di Lavoro del Comune di Baldissero Torinese Piero CORDERO	Il RSPP del Comune di Baldissero Torinese Alberto MANDIROLA	Il Datore di Lavoro dell'Impresa Appaltatrice
		

Documento unico formato da 20 pagine

Data, 19 maggio 2023



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 2 di 20

INDICE DELLE REVISIONI

Rev. 0 19 maggio 2023 Prima emissione





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 3 di 20

INDICE

INDICE DELLE REVISIONI	2
INDICE	3
1. PREMESSA.....	5
2. COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	5
2.1. <i>Committente</i>	5
2.2. <i>Impresa appaltatrice</i>	6
3. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO	6
4. OGGETTO DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	7
4.1. <i>Premessa</i>	7
4.2. <i>Utilizzazione del documento unico di valutazione dei rischi</i>	7
4.3. <i>Condizioni Generali</i>	7
4.4. <i>Metodologia per la valutazione dei rischi</i>	8
5. DATI ANAGRAFICI	10
5.1. <i>Committente</i>	10
5.2. <i>Impresa affidataria ed Esecutrice</i>	10
6. INFORMAZIONI da PARTE DELLA COMMITTENTE SUI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE Art. 26 comma 1 del D.Lgs. 81/2008	10
6.1. <i>Rischi specifici presenti presso la committenza</i>	11
6.1.1. <i>Rischi incendio</i>	11
6.1.2. <i>Rischi elettrici</i>	12
6.1.3. <i>Rischi Inciampo Scivolamento, e caduta a livello</i>	12
6.1.4. <i>Rischio rumore</i>	12
6.1.5. <i>Illuminazione</i>	12
6.1.6. <i>Microclima</i>	12
6.1.7. <i>Traffico veicolare (rischi di investimento)</i>	12
7. CRITERI GENERALI DI SICUREZZA da SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA	13
8. MODALITA' OPERATIVE A CUI SI DEVE ATTENERE L'IMPRESA APPALTATRICE.....	15
9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE o RIDURRE AL MINIMO LE INTERFERENZE Art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	16
9.1.1. <i>Rischio Incendio e altre emergenze</i>	16
9.1.2. <i>Rischi di incidente /investimento</i>	17
9.1.3. <i>Rischi scivolamento, inciampo e cadute a livello</i>	18
9.1.4. <i>Rischi di urti, colpi</i>	18
9.1.5. <i>Rischi elettrici</i>	18
9.1.6. <i>Rischio Chimico</i>	19



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**
ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 4 di 20

9.1.7.	Rischio Ustioni	19
10.	COSTI SICUREZZA.....	20
11.	ALLEGATI.....	20





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 5 di 20

1. PREMESSA

Il Comune di **BALDISSERO TORINESE** con il presente documento recepisce ed attua tutte le prescrizioni riportate nell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. nella sua qualità di Committente di lavori in appalto, con la finalità di promuovere così la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi, cui sono esposti i lavoratori e le altre parti interessate.

Il presente documento è parte integrante del contratto di appalto e come da disposto di legge viene allegato al contratto stesso.

2. COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA

Qui di seguito si riportano i compiti che il Committente e l'Impresa appaltatrice devono svolgere per poter attuare l'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

2.1. *Committente*

Il datore di lavoro committente, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

- a) verifica, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
- b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, il committente con l'Impresa appaltatrice deve:

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

Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento sopra citati, elaborando un Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Tale attività del committente non si applica, però, ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Ferme restando le disposizioni in materia di sicurezza e salute del lavoro previste dalla disciplina vigente degli appalti pubblici, nei contratti di somministrazione, di appalto e di subappalto, di cui agli articoli 1559, 1655 e 1656 del codice civile, devono essere specificamente indicati i costi relativi alla sicurezza del lavoro.



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 6 di 20

2.2. Impresa appaltatrice

L'Impresa appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto all'osservanza degli art. 26 D.Lgs 81/2008, nonché è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti per la corretta esecuzione dei lavori e delle opere, nessuna esclusa, comprese quelle emanate in corso di vigenza del contratto d'appalto o d'opera.

L'Impresa appaltatrice e/o il lavoratore autonomo si impegna, in ottemperanza ai disposti di legge, ad informare il Committente sui rischi determinati delle proprie attività e sulle misure di protezione adottate, nonché a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro, gravanti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ed a rispettare gli obblighi di coordinamento.

Inoltre, l'Impresa appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto ad esporre, per tutto il tempo di permanenza nelle aree della Committente, il tesserino di riconoscimento, previsto dalla legge.

L'IMPRESA APPALTATRICE con il committente deve:

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

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare al **Committente**, tempestivamente, ogni variazione di interesse all'appalto.

3. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Baldissero Torinese, in legame fresco-caldo e a ridotto impatto ambientale, con opzione anche per la gestione del centro estivo.

La concessione ha durata di anni due, con inizio dal 1° settembre 2023 e scadenza il 31 agosto 2025

L'appalto ha per oggetto la gestione del **servizio di ristorazione scolastica**.

L'appalto prevede, nelle sue linee essenziali, la preparazione e il confezionamento dei pasti in capo all'affidatario, secondo il legame fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione, il riordino e la pulizia dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori, il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.

Il servizio può anche riguardare la somministrazione pasti in classe (nel caso di emergenze sanitarie ad esempio) o su più turni.

Sono, inoltre, comprese nell'appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie.

- **PLESSO SCOLASTICO** sito in Via Roma, 15 Baldissero Torinese composta da:
 - Scuola dell'infanzia;
 - Scuola Primaria;
 - Scuola Secondaria di 1° grado.
- **CENTRO PALUC** (dove si terrà il centro estivo), sito in Strada Pino Torinese n. 1- Baldissero Torinese.

Si rimanda al **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE INTEGRATIVO** relativo alla **GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**.



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 7 di 20

4. OGGETTO DEL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

4.1. Premessa

Il Documento Unico di Valutazione del rischio per l'attività in appalto contiene l'individuazione, l'analisi e la valutazione dei fattori di rischio determinanti dalle interferenze tra le concomitanti attività svolte nello stesso ambiente di lavoro e le conseguenti procedure esecutive, gli apprestamenti e le attrezzature atte a garantire, per tutta la durata dei lavori, il rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni e la tutela della salute dei lavoratori.

Il Documento Unico di Valutazione del rischio per l'attività in appalto contiene inoltre un'analisi dei costi connessi alla sicurezza.

4.2. Utilizzazione del documento unico di valutazione dei rischi

Il Documento sarà utilizzato:

- dai Responsabili dell'impresa o dalle imprese appaltatrici come guida per l'applicazione delle misure adottate e per effettuare mansioni di controllo;
- dai Lavoratori e in modo particolare dal o dai Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- dal Committente per esercitare il controllo;
- dalle Imprese e dai Lavoratori Autonomi operanti nell'area oggetto dell'appalto in veste di subappaltatori ovvero fornitori di opera o servizi;
- dalle Autorità competenti preposte alle verifiche ispettive e di controllo;
- da tutte le parti interessate.

4.3. Condizioni Generali

L'accettazione e la gestione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi, per le imprese appaltatrici, subappaltatrici e fornitrici dei materiali che opereranno nell'area oggetto dell'appalto costituisce adempimento delle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Tutti i lavori devono essere eseguiti secondo le migliori regole d'arte e le prescrizioni della **COMMITTENTE**, in modo che le opere in progetto, rispondano perfettamente a tutte le condizioni stabilite in sede di contratto e dalle condizioni nel presente Documento.

L'esecuzione dei lavori deve essere coordinata secondo le prescrizioni della **COMMITTENTE** ciascuno per le sue competenze o con le esigenze che possono sorgere dalla contemporaneità di alcune lavorazioni e dalla compresenza di più imprese.

L'**IMPRESA APPALTATRICE** è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio e dei propri dipendenti, sia nei confronti di proprietari privati e non, sia nei confronti dell'ambiente in caso di inquinamento ambientale.

L'**IMPRESA APPALTATRICE** dovrà sempre tenere in considerazione quanto riportato nel presente documento.

Salvo specifiche prescrizioni contenute nel progetto esecutivo, l'impresa appaltatrice ha facoltà di organizzare l'esecuzione dei lavori nel modo che riterrà più opportuno per darli finiti nel termine contrattuale, nel pieno rispetto delle indicazioni fornite nel presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi.

Le violazioni del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da parte dell'**IMPRESA APPALTATRICE**, nonché dei subappaltatori, previa formale costituzione in mora dell'interessato, costituiscono causa di risoluzione del contratto.



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 8 di 20

4.4. Metodologia per la valutazione dei rischi

Definizioni

pericolo:	proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni
rischio:	probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione
probabilità:	viene valutata l'effettiva probabilità che il pericolo potenziale causi un danno al dipendente esposto
entità del rischio:	è la combinazione di due fattori, la probabilità e la gravità
prevenzione:	il complesso delle disposizioni o misure necessarie per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno
protezione:	riduzione dell'entità del rischio agendo sulla gravità

Valutazione dei rischi da esposizione

La valutazione dell'esposizione dei lavoratori ad un pericolo può essere condotta utilizzando informazioni da diverse fonti:

- l'analisi del registro infortuni;
- interviste ai lavoratori, ai preposti dei vari reparti ed al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza al fine di valutare l'esposizione a particolari agenti.
- ove esista, documentazione tecnica e da fonti istituzionali (ISPESL, INAIL, ecc.);
- valutazioni di rischio specifiche (p.e. rumore, agenti chimici, incendio) effettuate in passato;
- la valutazione della presenza e dell'efficacia di misure di sicurezza e/o di sistemi di prevenzione - protezione, già attuati;

È necessario coprire non solo il personale dipendente, ma anche quello che può trovarsi nei luoghi di lavoro o nelle aree esterne dell'organizzazione.

Stima dei rischi

Una volta determinata l'esposizione dei lavoratori, sulla base delle misure in atto, si valuta:

- qual è la probabilità che da esso derivi effettivamente un infortunio o una malattia professionale;
- qual è l'entità del possibile danno se tale probabilità si materializza.

La scala semi-quantitativa per operare tale valutazione è la seguente:

Scala della Probabilità

P	Probabilità	Definizione
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> • Non sono noti episodi già verificati • Il danno si può verificare solo per una concatenazione di eventi improbabili e tra loro indipendenti. • Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità in azienda
2	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none"> • Sono noti rari episodi già verificati • Il danno può verificarsi solo in circostanze particolari • Il verificarsi del danno susciterebbe sorpresa in azienda
3	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> • E' noto qualche episodio in cui il pericolo ha causato danno • Il pericolo può trasformarsi in danno anche se non in modo automatico • Il verificarsi del danno susciterebbe scarsa sorpresa in azienda
4	Molto probabile	<ul style="list-style-type: none"> • Sono noti episodi in cui il pericolo ha causato danno • Il pericolo può trasformarsi in danno con una correlazione diretta • Il verificarsi del danno non susciterebbe sorpresa in azienda

Non viene considerata la possibilità di Probabilità = 0 (Rischio Zero) in quanto le Linee Guida Regionali considerano come livello più basso di rischio il livello di IMPROBABILITÀ del Rischio (=1)



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 9 di 20

Scala della Gravità

D	Gravità	Definizione
1	Lieve	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o inabilità temporanea con effetti rapidamente reversibili. • Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.
2	Significativo	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o inabilità temporanea con disturbi o lesioni significative reversibili a medio termine • Esposizione cronica con effetti reversibili.
3	Grave	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio o inabilità temporanea con lesioni irreversibili o invalidità parziale • Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti.
4	Gravissimo	<ul style="list-style-type: none"> • Infortunio con lesioni molto gravi irreversibili e invalidità totale o conseguenze letali. • Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti.

Matrice di valutazione dei rischi

P R O B A B I L I T À'	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		DANNO			

Da tale scala discende il sottoesposto criterio valutativo laddove il rischio viene definito:

P = Probabilità dell'evento, D = entità del danno, R = *Rischio*

Livello di rischio	Caratteristiche e misure di gestione intervento
1+2	Le misure non sono strettamente necessarie (quelle in corso sono sufficienti).
3+4	<p>Nel caso di rischio con D pari a 1 o 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendere in considerazione misure di miglioramento ai fini della riduzione del livello di rischio. <p>Nel caso di rischio che presenti D pari a 3 o 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attuare misure immediate di protezione dai rischi. - Prendere in considerazione misure di miglioramento ai fini della riduzione del livello di rischio.
6+9	<p>Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi.</p> <p>Identificare misure di miglioramento ai fini della riduzione del livello di rischio.</p>
12+16	<p>Attuare misure immediate di prevenzione e protezione dai rischi (nell'impossibilità: bloccare temporaneamente la lavorazione).</p> <p>Identificare misure di miglioramento nel breve periodo ai fini della riduzione del livello di rischio.</p>



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 10 di 20

5. DATI ANAGRAFICI

5.1. Committente

Denominazione	COMUNE DI BALDISSERO TORINESE
Sede	Piazza Umberto I n. 7 - COMUNE DI BALDISSERO TORINESE
Partita IVA	90002900018
Codice Fiscale	02084390018
PEC	anagrafe.baldissero.torinese@cert.ruparpiemonte.it
N. telefono	(+39) 011/9408008
Datore di Lavoro	Piero CORDERO
Medico Competente	Dott.ssa Alessandra FERRUZZA
R.S.P.P.	Alberto MANDIROLA

5.2. Impresa affidataria ed Esecutrice

Vedi specifiche su Determina

È fatto espresso divieto a far accedere nell'area oggetto dell'appalto ad Imprese o persone NON autorizzate dal Committente.

L'impresa appaltatrice dovrà comunicare al Committente ogni nuovo ingresso di Imprese e Lavoratori Autonomi nell'area oggetto dell'appalto, non meno di tre giorni lavorativi prima che ciò avvenga.

Nel caso in cui la ditta Committente non l'autorizzi non potrà comunque far operare tale soggetto nell'area oggetto dell'appalto.

Come previsto dal D.Lgs. 81/'08 e s.m.i., art. 18 comma 1, lettera u), tutti i lavoratori subordinati ed autonomi devono avere una **TESSERA di RICONOSCIMENTO**.

6. INFORMAZIONI da PARTE DELLA COMMITTENTE SUI RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE Art. 26 comma 1 del D.Lgs. 81/2008

Art. 26 comma 1 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

a) omissis;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23









Pagina 11 di 20

6.1. Rischi specifici presenti presso la committenza




presenza contemporanea con persone dell'istituto scolastico, alunni, genitori personale addetto al servizio di refezione

L'utenza del servizio è costituita da:

- alunni della scuola dell'infanzia;
- alunni delle scuole primaria;
- alunni della scuola secondaria di primo grado
- personale docente e ATA delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza alla mensa)

RISCHI RESIDUI		P (1+4)	D (1+4)	RISCHIO
	Incendio	1	4	4
	Elettrico	1	4	4
	Scivolamento cadute a livello	1	2	2
	Urti, colpi, impatti, tagli e abrasioni	1	2	2
	Rumore	< 80 dB(A)		
	Illuminazione	1	1	1
	Microclima	1	1	1
	Investimento	1	4	4

6.1.1. Rischi incendio

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione	
	<p>In caso di emergenza le imprese si devono attenere alle prescrizioni indicate ai P.ti 7-8-9 del presente documento. Per ogni postazione di lavoro è necessario individuare la via di fuga più vicina e/o un luogo sicuro.</p>	
	<p>Si ricorda che è assolutamente VIETATO FUMARE. È vietato usare fiamme libere senza specifica autorizzazione da parte della Committente e senza avere predisposto preventivamente adeguate misure di prevenzione e protezione.</p>	 




**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**
ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI


Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 12 di 20


6.1.2. Rischi elettrici

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	Divieto di operare su apparecchiature elettriche senza autorizzazione specifica. La scelta degli impianti e delle attrezzature elettriche per le attività deve essere effettuata in funzione dello specifico ambiente di lavoro, verificandone la conformità alle norme di Legge e di buona tecnica


6.1.3. Rischi Inciampo Scivolamento, e caduta a livello

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	I percorsi vengono mantenuti sgombri da attrezzature, materiali o altro capace di ostacolare il cammino delle persone.


6.1.4. Rischio rumore

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	Rumore di fondo < 80 db(A)


6.1.5. Illuminazione

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	Il rischio può essere presente in caso di difetti sull'impianto di illuminazione in quanto tutte le aree sono adeguatamente illuminate. Manutenzione periodica attraverso pulizia periodica delle superfici di illuminazione naturale e artificiale, verifica dei sistemi di illuminazione di emergenza predisposti, sostituzione dei corpi illuminanti non funzionanti. Segnalare qualsiasi difetto nell'impianto di illuminazione e non percorrere le vie poco illuminate senza adeguate precauzioni.

6.1.6. Microclima

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	Tutti i locali interni sono riscaldati nel periodo invernale. Controllo funzionale e regolare manutenzione periodica degli impianti che regolano e modificano il microclima. Verifica periodica e eliminazione di eventuali sorgenti di umidità, di calore o di correnti d'aria. Segnalare qualsiasi malfunzionamento alla COMMITTENTE

6.1.7. Traffico veicolare (rischi di investimento)

	Rischi residui e misure di prevenzione e protezione
	Il rischio residuo può esserci nelle aree esterne per la circolazione di autovetture e mezzi. Tale rischio viene ridotto rispettando le norme del codice della strada e nei casi previsti dal D.Lgs. 81/08



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 13 di 20

7. CRITERI GENERALI DI SICUREZZA da SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA

MISURE PREVENTIVE



È VIETATO FUMARE E USARE FIAMME LIBERE



UTILIZZARE CORRETTAMENTE LE ATTREZZATURE ELETTRICHE EVITANDO POSSIBILI DANNEGGIAMENTI DELLE APPARECCHIATURE E DEI CAVI ELETTRICI IN TENSIONE.

NORME COMPORTAMENTALI IN CASO DI EMERGENZA



CHIUNQUE RILEVI FATTI ANOMALI CHE POSSANO FAR PRESUMERE UN'INCOMBENTE "SITUAZIONE DI PERICOLO" (ES. INCENDIO, TERREMOTO, ..) DEVE:

AVVERTIRE alla VOCE dell'emergenza i lavoratori a lui prossimi;



AVVERTIRE i Responsabili della COMMITTENTE e del PERSONALE SCOLASTICO e le organizzazioni di PUBBLICO SOCCORSO (vedi numeri di emergenza) descrivendo con precisione cosa è accaduto.



IN CASO DI INCENDIO: compatibilmente con le proprie capacità e la formazione ricevuta e senza compromettere la propria incolumità, utilizzare i mezzi disponibili per estinguere l'incendio.



È VIETATO UTILIZZARE L'ACQUA PER SPEGNERE INCENDI SU APPARECCHIATURE ELETTRICHE



SOSPENDERE IMMEDIATAMENTE L'ATTIVITÀ IN CORSO E MANTENENDO UN COMPORTAMENTO CALMO ED ORDINATO, RECARSÌ IN UN LUOGO SICURO.

NORME COMPORTAMENTALI IN CASO DI INFORTUNIO



PRESTARE I PRIMI SOCCORSI UTILIZZANDO I PACCHETTI DI MEDICAZIONE



CHIAMARE LE ORGANIZZAZIONI DI PUBBLICO SOCCORSO
ATTENDERE L'ARRIVO DEI SOCCORSI SENZA ABBANDONARE L'INFORTUNATO.



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 14 di 20

ISTRUZIONE: CHIAMATA DELLE ORGANIZZAZIONI DEL PUBBLICO SOCCORSO

NUMERI DI EMERGENZA

	CARABINIERI 112		PRONTO SOCCORSO 112
	POLIZIA 112		VIGILI DEL FUOCO 112

Pronto, qui è il è richiesto il vostro intervento presso ...(specificare indirizzo).....

- per un principio di incendio che si è sviluppato in
- Per(Specificare evento).....

Il mio nominativo è

Il nostro numero di telefono è

Eventualmente ripetere messaggio

Pronto, qui è il è richiesto il vostro intervento presso ...(specificare indirizzo).....

è richiesto il vostro intervento con autoambulanza per assistere uno o(specificare il numero) infortunati /intossicati dal prodotto (se noto)

Il mio nominativo è

Il nostro numero di telefono è

Attenersi al Piano di Emergenza ed evacuazione della scuola



COMUNE di
BALDISSERO TORINESE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 15 di 20

8. MODALITA' OPERATIVE A CUI SI DEVE ATTENERE L'IMPRESA APPALTATRICE

- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si impegna a non concedere in subappalto le opere e i servizi affidatogli, senza specifica autorizzazione della Committente;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si impegna a non far accedere il proprio personale in zone diverse da quelle concordate con la Committente;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE dichiara di essere a conoscenza delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro; dichiara di essere stata debitamente informata dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro nei quali deve operare; dichiara che tali rischi sono stati portati a conoscenza dei propri lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si impegna ad osservare, durante l'esecuzione dell'appalto, in costante e totale osservanza delle norme di legge (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.) per la prevenzione infortuni e per l'igiene sul lavoro al fine di tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori, esonerando il committente da ogni responsabilità;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si impegna ad osservare, durante l'esecuzione dell'appalto, tutte le norme vigenti di tutela dell'ambiente, statali e regionali, con particolare riferimento all'inquinamento delle acque, all'inquinamento dell'aria e allo smaltimento dei rifiuti (D.Lgs. 152/'06 e s.m.i.);
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si impegna ad informare i propri lavoratori, che devono operare presso la Committente, del contenuto di tale documento e sul rispetto dello stesso;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE si assume l'obbligo della costante sorveglianza dei propri dipendenti e delle imprese subappaltatrici e lavoratori autonomi a mezzo di un suo tecnico responsabile che abbia l'autorità di esercitarla nel modo più completo al fine di garantire la costante attività di direzione e di sorveglianza delle maestranze dell'impresa appaltatrice. Il personale dell'Impresa appaltatrice deve rispettare la segnaletica di sicurezza, parcheggiare i mezzi all'esterno della recinzione nelle aree contrassegnate o all'interno delle pertinenze della Committente;
- ✓ L'IMPRESA APPALTATRICE e tutto il personale dipendente si impegna a rispettare la segnaletica del Codice della Strada;
- ✓ Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE mantenere in buone condizioni tutte le attrezzature, i dispositivi di emergenza, gli arredi di servizio e quant'altro messo a disposizione dalla Committente;
- ✓ Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE utilizzare opere provvisorie (scale, ecc.), attrezzature di lavoro, DPI, ecc. a norma di legge;
- ✓ Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE mantenere pulite le aree di lavoro. Al termine di ogni giornata di lavoro i materiali di risulta delle lavorazioni devono essere portati a discarica suddividendoli in categorie per la raccolta differenziata;
- ✓ Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE delimitare sempre le zone di lavoro segnalando con idonea segnaletica le zone di pericolo;
- ✓ La Committente non è responsabile, a qualsiasi effetto, dei danni, eventualmente subiti o ad altri procurati, dal personale dell'IMPRESA APPALTATRICE.



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI








Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 16 di 20


9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE o RIDURRE AL MINIMO LE INTERFERENZE Art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

RISCHI RESIDUI		P (1+4)	D (1+4)	RISCHIO
	Incendio	1	4	4
	Elettrico	1	4	4
	Scivolamento cadute a livello	1	2	2
	Urti, colpi, impatti, tagli e abrasioni	1	2	2
	Rischio Chimico	1	2	2
	Rischio Ustione	1	3	3
	Investimento	1	4	4

9.1.1. Rischio Incendio e altre emergenze

	Misure di prevenzione e protezione
	<p>Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - segnalare al COMMITTENTE o dell'Istituto Scolastico eventuali focolai di incendio nell'area di intervento del luogo di lavoro; - non eseguire lavori suscettibili di innescare esplosioni od incendi; - garantire almeno la presenza di un addetto antincendio e primo soccorso; - utilizzare di idonee attrezzature antincendio (estintori) in base all'addestramento e alla formazione ricevuti ai sensi delle disposizioni di legge in vigore.



COMUNE DI
BALDISSERO TORINESE

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 17 di 20

9.1.2. Rischi di incidente /investimento

Misure di prevenzione e protezione

Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE assicurare le seguenti disposizioni:

- rispetto del Codice della strada;
- scaricare eventuale materiale o attrezzature varie approvvigionandoli in apposita area identificata da personale scolastico, parcheggiare i veicoli di consegna delle vivande in corrispondenza in apposita area identificata da personale scolastico, per ridurre al minimo l'ingombro della via di transito;
- posizionare il mezzo in modo da ridurre al minimo l'ingombro della via di transito veicolare;
- fare allontanare dall'area dell'intervento le persone non autorizzate;
- in caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega a terra e preavvisare la manovra utilizzando il clacson;
- delimitazione mediante barriere e segnaletica dell'area oggetto di intervento al fine di impedire l'avvicinamento e l'accesso di persone (sia lavoratori e sia terzi) diverse dai lavoratori della Ditta appaltatrice;
- mantenere una velocità tale da non risultare di pericolo per le persone presenti o gli altri automezzi (procedere a passo d'uomo); quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità) farsi coadiuvare da un moviere;
- effettuare le operazioni di carico e scarico materiali in modo da non creare interferenze con persone esterne;
- il transito e lo spostamento dei mezzi potranno avvenire in modo da non creare interferenze con persone esterne;
- i mezzi potranno essere parcheggiati solo nelle zone in piano e in zone non interferenti le attività;
- al veicolo parcheggiato deve essere sempre applicato il freno a mano;
- i conducenti dei veicoli non potranno mai scendere dal loro veicolo con il motore acceso.
- è vietato effettuare operazioni di scarico e carico in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, durante l'ingresso e l'uscita degli allievi; se già iniziate, tali operazioni devono essere immediatamente sospese e riprese dopo esplicita autorizzazione del personale scolastico preposto al controllo delle uscite;
- È assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in prossimità delle uscite di emergenza o ostruirle con qualsiasi materiale o mezzo;
- Non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra.





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO



ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI


Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 18 di 20


9.1.3. Rischi scivolamento, inciampo e cadute a livello

	<p>Misure di prevenzione e protezione</p> <p>Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE:</p> <ul style="list-style-type: none">- assicurare il divieto di lasciare materiali/oggetti che possano creare inciampi/scivolamenti su cui si possa scivolare senza che sia delimitato e correttamente segnalato (Cartello Attenzione pavimento bagnato in prossimità dell'area oggetto della lavorazione)- far allontanare il personale non addetto alla lavorazione (sfasamento spaziale);- provvedere, al termine dei lavori, a sgomberare e pulire l'area di lavoro dai materiali e da altri impedimenti che possono intralciare il normale lavoro e costituire pericolo per le persone esterne presenti;- mantenimento dei luoghi di lavoro in condizioni accettabili di ordine e pulizia. 
---	---

9.1.4. Rischi di urti, colpi

	<p>Misure di prevenzione e protezione</p> <p>Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE:</p> <ul style="list-style-type: none">- disporre le attrezzature e i materiali necessari solo all'interno della zona di lavoro o in altra zona previa autorizzazione specifica della COMMITTENTE o dell'Istituto Scolastico;- effettuare le verifiche e le manutenzioni necessarie delle attrezzature di lavoro;- l'altezza raggiunta nell'impilamento di scatole o pallets non deve essere eccessiva, per evitare rischi di rovesciamento o caduta.
--	--

9.1.5. Rischi elettrici

	<p>Misure di prevenzione e protezione</p> <p>Sarà cura dell'IMPRESA APPALTATRICE assicurare le seguenti disposizioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- la scelta degli impianti e delle attrezzature elettriche per le attività deve essere effettuata in funzione dello specifico ambiente di lavoro, verificandone la conformità all'art. 81 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e comunque alle norme di Legge e di buona tecnica (norme CEI);- segnalare al personale della COMMITTENTE o dell'Istituto Scolastico qualsiasi anomalia/danneggiamento sull'impianto elettrico.- non dislocare cavi elettrici in prossimità di passaggi e di non effettuare nessun intervento sugli impianti elettrici.- verificare l'idoneità e la funzionalità degli impianti e dei dispositivi di sicurezza dal punto di allacciamento al punto di utilizzo.- Porre attenzione a non realizzare in nessun caso collegamenti non rispondenti alle regole di buona tecnica.- Se i sistemi di allacciamento alle reti energetiche dovessero divenire ostacolo per l'attività, la situazione va segnalata mediante installazione di delimitazioni e/o opportuna cartellonistica.- È vietato utilizzare prolunghie elettriche di lunghezza eccessiva e di materiale non idoneo o con l'isolante non perfettamente integro, prese a spina volanti, adattatori e riduttori elettrici non conformi alle norme CEI.- È VIETATO ESEGUIRE PULIZIE SU IMPIANTI, ATTREZZATURE IN TENSIONE.
---	--



**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
PER LAVORI IN APPALTO**

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 19 di 20

9.1.6. Rischio Chimico



Misure di prevenzione e protezione

Sarà cura dell'**IMPRESA APPALTATRICE**:

- adottare tutte le misure di prevenzione e protezione al fine del pieno rispetto del Titolo IX del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- avere sempre a disposizione e rispettare le disposizioni delle Schede di sicurezza dei prodotti chimici conformi al regolamento Reach;
- utilizzare i DPI specifici necessari;
- eliminare i rischi per il personale esterno eventualmente esposto.

9.1.7. Rischio Ustioni



Misure di prevenzione e protezione

Sarà cura dell'**IMPRESA APPALTATRICE**:

- eliminare/ridurre al minimo i rischi da ustioni per contatto con alimenti caldi, attrezzature atte alla conservazione della temperatura dei cibi caldi garantire che la distribuzione dei pasti avvenga prestando la massima attenzione al fine di evitare contatti con docenti, alunni, personale comunale.
- La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LAVORI IN APPALTO

ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

DUVRI

Rev. 00 del 19.05.23

Pagina 20 di 20

10. COSTI SICUREZZA

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Sono costi della sicurezza specifici dell'Appaltatore i cosiddetti "costi generali", cioè tutto quanto fa riferimento all'ambito applicativo del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. delle singole imprese esecutrici (ad esempio i DPI, la formazione, l'informazione, la sorveglianza sanitaria, le spese amministrative, ecc.), le opere provvisorie per la realizzazione dell'opera

I DPI devono essere inseriti nella valutazione dei costi della sicurezza da addebitare solo nel caso in cui il Committente richieda il loro utilizzo in presenza di lavorazioni tra di loro interferenti, altrimenti sono a carico dell'appaltatore.

I costi della sicurezza necessari per l'eliminazione/riduzione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono relativi alla partecipazione dei responsabili alle riunioni, l'applicazione delle disposizioni contenute all'interno del DOCUMENTO (DUVRI), la verifica dell'osservanza delle misure di prevenzione e protezione durante le interferenze.

Vedi indicazione nel Contratto di appalto

11. ALLEGATI

Allegato 1: Autocertificazione Idoneità tecnico-professionale imprese

Allegato 2: Informazioni fornite dall'Impresa

Allegato 3: Verbale di cooperazione e coordinamento, consegna informativa sui rischi e DUVRI



**AUTOCERTIFICAZIONE IDONEITA' TECNICO-PROFESSIONALE
IMPRESE**

Art. 26, comma 1, lettera a D. Lgs. 81/08 e s.m.i.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Allegato 1

Rev. 01 del 13.04.23

Pagina 1 di 1

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ATTO DI NOTORIETA'
D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 - Art. 47**

Il/la sottoscritto/a nato/a

il Codice Fiscale

munito di documento di identità (Allegato) n°

rilasciato da il

in qualità di Legale Rappresentante dell'Impresa

Partita IVA Codice Fiscale

Indirizzo Comune Prov.

Posizione INAIL n°

Posizione INPS n°

consapevole delle responsabilità derivanti dal rendere dichiarazioni false, ai sensi dell'art. 76 del DPR n°445 del 28 dicembre 2000:
"Articolo 76 - Norme penali: 1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico e punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia. 2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso. 3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale. 4. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte."

DICHIARA

- ✓ Di essere in possesso dei seguenti documenti:
 - Iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto. **(Allegare copia)**
 - Documento Unico di Regolarità Contributiva di cui al D.M. 24 ottobre 2007. **(Allegare copia)**
- ✓ Di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti dall'art. 26, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. per il tipo di appalto o contratto d'opera;
- ✓ Di aver ottemperato a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i. in relazione alla propria attività;
- ✓ Di aver redatto il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17, c. 1, l. a) del D.Lgs. 81/08 s.m.i. e di aver attuato, in conseguenza della valutazione dei rischi, tutte le misure di prevenzione e protezione;
- ✓ Di avere nominato il R.S.P.P. (o di svolgere direttamente i compiti di Datore di Lavoro/RSPP) e il Medico Competente e che il R.L.S. è stato eletto/designato o che i lavoratori non hanno voluto eleggere il R.L.S.;
- ✓ Di disporre di macchine, attrezzature e opere provvisorie conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente in materia;
- ✓ Di aver fornito ai lavoratori idonei DPI per le lavorazioni svolte all'interno dell'area della Committente;
- ✓ Di impiegare nei lavori oggetto dell'appalto, lavoratori idonei sotto il profilo sanitario (L'Idoneità sanitaria alla mansione specifica deve essere accertata dal Medico Competente ove espressamente previsto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.);
- ✓ Di avere impartito agli addetti che svolgeranno i lavori adeguata informazione, formazione e, ove richiesto, addestramento in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., Accordo Stato Regioni del 21.12.2011;
- ✓ Di avere comunicato al Committente tutte le informazioni relative ai rischi interferenziali prodotti dalla propria attività nelle aree affidate alla presente impresa;
- ✓ Di aver stipulato un'adeguata polizza assicurativa in corso di validità contro tutti i rischi di danni causati da dipendenti e/o collaboratori nell'esercizio dei servizi previsti dal contratto/ordine della Committente e a terzi (compresi i danni ai materiali, alle attrezzature e alle merci).
- ✓ Di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i.

Luogo e Data

Timbro e Firma



INFORMAZIONI FORNITE DALL'IMPRESA APPALTATRICE

Art. 26, comma 1, lettera a D. Lgs. 81/08 e s.m.i.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Allegato 2

Rev. 02 del 19.05.23

Pagina 1 di 2

Ragione sociale Impresa appaltatrice:

Descrizione del servizio svolto *[Da compilare a cura dell'Impresa appaltatrice]*

Ruolo nell'organizzazione *[Da compilare a cura dell'Impresa appaltatrice]*

Datore di Lavoro:

Medico Competente:

RSPP *(in possesso di Attestato di formazione e agg. quinquennali ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 07/07/2016):*

RLS *(in possesso di Attestato di formazione di 32 ore e agg. annuali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.):*

Elenco Preposti *(in possesso di Attestato di formazione di 8 ore e agg. quinquennali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011)*

Elenco Lavoratori *(in possesso di Attestato di formazione generale di 4 ore e formazione specifica Rischio Alto di 12 ore e agg. quinquennali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e Accordo Stato Regioni del 21/12/2011)*

Elenco Addetti antincendio *(in possesso di Attestato di formazione Antincendio e agg. quinquennali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e DM 02.09.2021)*

Elenco Addetti Primo soccorso *(in possesso di Attestato di formazione Primo Soccorso e agg. triennali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e DM 388/03)*



INFORMAZIONI FORNITE DALL'IMPRESA APPALTATRICE
 Art. 26, comma 1, lettera a D. Lgs. 81/08 e s.m.i.
 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Allegato 2

Rev. 02 del 19.05.23

Pagina 2 di 2

Elenco delle attrezzature, opere provvisionali, utensili utilizzati [Da compilare a cura dell'Impresa appaltatrice]

- Autocarro- furgone Altri mezzi (specificare):
 Scale Ponteggio PLE Trabattello
 Elettro utensili (trapano avvitatore, trapano elettrico, smerigliatrice, ecc.)
 Attrezzature per il giardinaggio (soffiatore, decespugliatore, sramatore, tagliaerba)
 Motosega
 Trattorino
 Attrezzi manuali
 Altro (specificare):

Elenco dei Dispositivi di Protezione Individuali utilizzati per la lavorazione [Da compilare a cura dell'Impresa appaltatrice]

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Calzature di sicurezza | <input type="checkbox"/> Indumenti di lavoro (tuta di protezione rischi chimici) |
| <input type="checkbox"/> Otoprotettori | <input type="checkbox"/> Occhiali protettivi |
| <input type="checkbox"/> Dispositivi per la protezione delle vie respiratorie | <input type="checkbox"/> Dispositivi di protezione anticaduta |
| <input type="checkbox"/> Guanti | <input type="checkbox"/> Altro (specificare): |
| <input type="checkbox"/> Caschi protettivi | <input type="checkbox"/> Altro (specificare): |

Rischi derivanti dalle attività dell'Impresa [Da compilare a cura dell'Impresa appaltatrice]

RISCHI				Note (specificare le misure di prevenzione/protezione)
	Elettrocuzione	SI	NO	
	Incendio	SI	NO	
	Caduta dall'alto	SI	NO	
	Agenti chimici (*)	SI	NO	
	Scivolamento cadute a livello	SI	NO	
	Rischio di inciampo	SI	NO	
	Caduta materiali dall'alto	SI	NO	
	Ustioni	SI	NO	
	Urti, colpi, impatti, Compressioni, tagli e abrasioni	SI	NO	
	Radiazioni ottiche	SI	NO	
	Schegge e frammenti di materiali	SI	NO	
	Rumore	<input type="checkbox"/> <80 <input type="checkbox"/> >80<85	<input type="checkbox"/> >85	
	Automezzi (rischi di investimento)	SI	NO	
	Altro: specificare	SI	NO	

Data: .../...../.....

Firma Responsabile dell'Impresa appaltatrice:



**VERBALE DI RIUNIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
CONSEGNA INFORMATIVA SUI RISCHI E DUVRI**

Art. 26, comma 1, lettera a D. Lgs. 81/'08 e s.m.i.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Allegato 3

Rev. 01 del 13.04.23

Pagina 1 di 2

D.U.V.R.I. - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali

D. Lgs. 09 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. - Art. 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

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

Committente: COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Indirizzo: Piazza Umberto I n. 7 - COMUNE DI BALDISSERO TORINESE

Attività:	DUVRI del	Indice revisione

Data riunione:

Ora riunione:

ATTIVITÀ INTERFERENTI

Vedi descrizione nel DUVRI

MISURE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

- Sopralluogo dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto;
- Identificata l'area in cui opererà la ditta appaltatrice;
- Preso visione da parte della ditta appaltatrice dei rischi specifici presenti nell'area di lavoro;
- Preso visione del DUVRI e le modalità per la cooperazione e coordinamento;
- Stabilito le misure di coordinamento e cooperazione per eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

Dal sopralluogo effettuato, sono emersi / non sono emersi fattori di rischio aggiuntivi rispetto a quelli che sono stati comunicati dal Committente mediante l'informativa sui rischi e DUVRI del e consegnato in data /___/___ al Sig. _____ come di seguito riportato:

NOTE



VERBALE DI RIUNIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
CONSEGNA INFORMATIVA SUI RISCHI E DUVRI
Art. 26, comma 1, lettera a D. Lgs. 81/08 e s.m.i.
Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Allegato 3

Rev. 01 del 13.04.23

Pagina 2 di 2

PERSONE PRESENTI	FUNZIONE	FIRMA

Le Imprese APPALTATRICI si impegnano a mettere in atto, sotto la propria esclusiva responsabilità, tutti i provvedimenti e le misure atte ad evitare gli infortuni in relazione ai rischi specifici delle proprie attività ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Le Imprese APPALTATRICI si impegnano a cooperare con la Committente per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'Appalto ai sensi del comma 2 punto a) dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e ad attuare le misure di prevenzione per l'eliminazione dei rischi dovuti ad interferenze, di cui al Documento di valutazione dei rischi da possibili interferenze.

Le Imprese APPALTATRICI si impegnano inoltre ad informare i propri preposti, i propri operai e subappaltatori, sul contenuto del documento di valutazione dei rischi da possibili interferenze e a fornire ai propri dipendenti gli eventuali D.P.I. che fossero necessari, a pretenderne l'uso da parte dei propri lavoratori ed a vigilare sui propri dipendenti affinché le direttive di sicurezza siano rigorosamente rispettate.