REGISTRO RACCOLTA GENERALE DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI
N° 2222 DEL 28 SET 2016

Città di Trani
Medaglia d'Argento al Merito Civile

1) AREA 1-archivio

[redacted]

☐ Affissione albo on line

Provincia Barletta Andria Trani
AREA I
Affari Generali e Istituzionali e Servizi alla Persona
Ufficio Pubblica istruzione
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N. 1008 del 28/09/2016

OGGETTO: Modifica e riapprovazione Determinazione Dirigenziale n. 1848 del 10.08.2016_

Il Dirigente Area I

VISTI
gli artt. 107, 163 – commi 1 e 2 e 183, comma 9, del D.Lgs. nr. 267 del 18 agosto 2000;
l'art. 4, comma 2, D. Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001;
lo Statuto Comunale e il Regolamento Comunale di Contabilità;
VISTA la proposta di determinazione predisposta dal Responsabile del Procedimento;
RITENUTO che non sussistono motivi per discostarsi dalle risultanze dell'istruttoria condotta;
DATO ATTO, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241 e del vigente Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione 2016-2018, che per il presente provvedimento finale non sussistono motivi di conflitto di interesse, neppure potenziale, per chi lo adotta;

D E T E R M I N A

DI APPROVARE integralmente la proposta di determinazione nel testo di seguito riportato, facendola propria a tutti gli effetti;
DI DARE ATTO che il presente provvedimento è esecutivo dalla data di apposizione del visto da parte del Dirigente dell'Area Economico-Finanziaria ai sensi dell'art. 151 e 147 bis del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267 come da allegato;

ATTESTA

la regolarità tecnica dell'atto e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147-bis del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267.
Ai fini della pubblicità e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'albo pretorio on line per 15 giorni consecutivi e, se del caso, il relativo esborso economico verrà inserito nella sezione "Amministrazione trasparente" secondo le indicazioni degli artt. 26 – commi 2 e 3 – e 27 del D.Lgs nr. 33/2013;

Il Dirigente
Avv. Caterina Navach

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

In esito all'istruttoria procedimentale condotta e non essendo competente all'adozione del provvedimento finale

SOTTOPONE

la seguente proposta di determinazione all'attenzione del Dirigente competente per l'adozione del provvedimento finale .

ATTESTA

ai sensi dell'art 147-bis comma 1, d. dlegsl. n. 267/2000 e del vigente Regolamento Comunale sui Controlli Interni, la regolarità del procedimento istruttorio e che lo stesso è stato espletato nel rispetto della vigente disciplina normativa, nazionale regionale nonché statutaria e regolamentare vigente per il Comune di Trani e dei principi di regolarità e correttezza dell'azione amministrativa, dando atto, ai sensi dell'art. 6 bis della legge 7/8/1990 n. 241 e del vigente Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione 2016-2018, che non sussistono motivi di con[redacted]sse, neppure potenziale nei propri confronti.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

IL DIRIGENTE

Nominata con Decreto Sindacale n. 33747 del 09.09.2016.

RICHIAMATA la Determinazione Dirigenziale Registro Generale n. 1848 del 10.08.2016 di approvazione del capitolato d'appalto, relativo alla gara ad evidenza pubblica del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Trani anni scolastici 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020;

DATTO ATTO che è necessario adeguare tutte le disposizioni contenute nella citata Determinazione ai nuovi dettami normativi contenuti nel D. Lgs n. 50/2016;

RITENUTO di dover procedere all'adeguamento degli atti di gara secondo quanto previsto dalla Determinazione di ché trattasi;

CONSIDERATO che il presente atto non comporta assunzioni di visto finanziario;

ACCERTATA la competenza all'adozione del presente provvedimento ai sensi dell'art. 107 del T.U.E.L. approvato con Decreto Legislativo n. 267/2000;

CONSIDERATO che la presente Determinazione è stata redatta tenendo conto di quanto previsto dal vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione 2016-2018;

DETERMINA

1. **La premessa** è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, per cui si intende qui integralmente trascritta e ne costituisce motivazione;

2. **Di riapprovare** gli atti di gara definiti con Determinazione Dirigenziale n. 1848 del 10.08.2016;

3.**Di adeguare** le disposizioni contenute nella Determinazione di ché trattasi ai nuovi dettami normativi contenuti nel D. Lgs 50/2016 senza il relativo visto contabile;

4. **Di rendere noto** che ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 241/1990 che il Responsabile del Procedimento è l'Avv. Caterina Navach;

5. **Di pubblicare** il presente provvedimento all'albo pretorio on line per 15 giorni;

6. **Di dare atto** che la presente Determinazione non contiene dati sensibili ai sensi del D. Lgs 30/06/2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.

Trani, 21.09.2016

Il Dirigente
Avv. Caterina Navach

COMUNE DI TRANI

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Provincia di Barletta-Andria-Trani

AREA I - AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI E SERVIZI ALLE PERSONE

DISCIPLINARE DI GARA TELEMATICA APERTA

Approvato con Determina Dirigenziale R.G. n. 1848 del 10/08/2016

CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

CIG (Codice identificativo Gara): 6634420095

PREMESSE

Il presente disciplinare di gara contiene le norme integrative al bando per la procedura di affidamento del contratto di concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di I grado a tempo pieno e/o prolungato. aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 indetta dal Comune di Trani (BT) relativamente alla procedura di concessione, ai requisiti e alle modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, regolanti la procedura. Per gli aspetti non disciplinati nel presente documento, trovano applicazioni le disposizioni del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 (*di seguito anche Codice*).

L'affidamento della concessione in oggetto avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 60, 95 co. 3, lett. a) e 144 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Il Bando di gara è stato inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data [redacted]; sarà pubblicato altresì sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. L'avviso di gara verrà pubblicato sui siti dell'Osservatorio Regionale e del Ministero delle Infrastrutture, su due quotidiani a diffusione nazionale e due quotidiani a diffusione locale.

I luoghi di svolgimento del servizio sono ubicati nel territorio del Comune di Trani.

1. STAZIONE APPALTANTE

1.a. COMUNE DI TRANI - Via Tenente Morrico, n. 2 (76125) Trani (BT) ITALIA, Codice Fiscale 83000350724, Indirizzo web www.comune.trani.bt.it -

Area: I° - Affari Generali e Istituzionali e Servizi alle Persone; Dirigente responsabile: dott.ssa Caterina Navach –

Tel./Fax 0883/581293 – 0883/581366

Indirizzo mail: ufficio.pubblicaistruzione@comune.trani.bt.it. –

Indirizzo Pec: sportello.istruzione@cert.comune.trani.bt.it

RUP: dott.ssa Caterina Navach

Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione: **ITALIANO**

1.b. La presente procedura viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e si svolgerà attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica Empulia messa a disposizione dal soggetto aggregatore della Regione Puglia Empulia accessibile all'url www.empulia.it. A tal fine, gli operatori economici interessati alla presentazione delle offerte dovranno provvedere previamente ad accreditarsi presso il citato servizio telematico. Le modalità tecniche di accreditamento nonché quelle di utilizzo della piattaforma ai fini della presentazione delle offerte virtuali sono presenti nel sito internet di Empulia e riprodotte in sintesi nel seguente disciplinare al paragrafo **13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.**

2.Documentazione di gara

2.a. La documentazione di gara comprende:

1. il Bando di gara;
2. il presente Disciplinare di gara che integra e illustra i contenuti del Bando di gara costituendone a tutti gli effetti integrazione e completamento;
3. il Capitolato Speciale di Concessione;
4. la Tabella dietetica per asilo nido, scuola materna, scuola primaria del Comune di Trani (BT) per l'anno 2016 stilata dal S.I.A.N. ASL BT Andria;
5. la delibera (90/2016) di approvazione delle tariffe della refezione;
6. il Duvri;
7. lo schema di contratto;
8. il DGUE in formato editabile;
9. le linee guida e il formulario del DGUE redatto dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;
10. il regolamento europeo sul DGUE;
11. i facsimili delle dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà, relative ai requisiti di partecipazione e fac-simile di istanza di partecipazione , offerta tecnica e offerta economica.

2.b. La partecipazione alla presente gara comporta, da parte del concorrente, l'accettazione incondizionata del contenuto di tutti gli atti di gara sopra richiamati e degli allegati nonché l'assunzione degli obblighi contrattuali che deriveranno dalla loro trasposizione e/o richiamo nel negozio di concessione e di quelli derivanti dall'offerta presentata e dalle precisazioni presentate in sede di giustificazione dell'anomalia.

2.c. La documentazione ufficiale di gara, approvata con determinazione del dirigente dell'Area I Affari Generali e Istituzionali e Servizi Alle Persone, R.G. n. [redacted] del [redacted], è depositata presso il Servizio Istruzione del Comune di Trani. La stessa, unitamente a tutti gli allegati, **è disponibile per la consultazione e il download sul portale Empulia** (www.empulia.it) **e sul quello istituzionale del Comune di Trani** (www.comune.trani.bt.it).

2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente procedura è finalizzata all'affidamento di un contratto di concessione di servizi come definito all'art. 3, co. 1, lett. *vv*), del D.Lgs. n. 50/2016. Si applicano le disposizioni contenute nella parte III del D.Lgs. n. 50/2016.

- **Procedura di gara**: Procedura aperta ex art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016;

- **Criterio di aggiudicazione**: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 co. 3, del D.Lgs. n. 50/2016 ai sensi dell'art. 144 del medesimo Decreto;
- **Durata della concessione:** 3 anni (**tre**) decorrenti dall'aggiudicazione
- **Oggetto principale del servizio**: somministrazione pasti
- **CPV:** 55524000-9

I servizi oggetto del presente concessione, rientrano nell'Allegato IX del Codice.

Oggetto della gara è l'affidamento del contratto pubblico di concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019. Il servizio di refezione scolastica comprende le seguenti attività:

- **preparazione dei pasti:** le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- **confezionamento:** l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura degli stessi;
- **veicolazione:** il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;
- **porzionamento:** la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- **distribuzione:** la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;
- **consegna del pasto:** la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati;
- **gestione dell'utenza:** l'attività del concessionario con il quale questi provvederà autonomamente, secondo le modalità del progetto tecnico presentato in sede di gara e la successiva rimodulazione da effettuare di concerto con l'amministrazione comunale, alla gestione dell'anagrafica degli utenti, all'erogazione di un dettagliato servizio di informazioni e comunque alla gestione in autonomia dell'intero servizio di refezione inclusi i rapporti con gli utenti.

Si intendono a carico dell'impresa concessionaria, alla quale è trasferito il rischio operativo di cui all'art. 3, co. 1, lett. *zz)*, del D.Lgs. n. 50/2016, tutti i costi e tutti gli oneri necessari alla gestione del servizio di refezione scolastica articolato come sopra indicato.

Corrispettivo della concessione

Il corrispettivo della concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate con deliberazione di G.C. del Comune di Trani (G.C. n. 90 del 30/04/2016).

Nel caso di applicazione della tariffa intera alcun onere economico sarà dovuto dal concedente al concessionario.

Nel caso di applicazione delle tariffe agevolate, ossia quelle di importo ridotto rispetto alla misura della tariffa intera, il Comune di Trani corrisponderà all'aggiudicatario la differenza tra la compartecipazione pro pasto incassata direttamente dal genitore e il prezzo pro pasto offerto in gara.

Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti, il Comune di Trani corrisponderà all'aggiudicatario l'intero prezzo pro pasto offerto in gara.

Il corrispettivo, come sopra definito, assicura l'equilibrio economico finanziario della concessione (art. 3, co. 1, lett. fff), del D.Lgs. n. 50/2016) necessario, ai sensi dell'art. 165, co. 2, del D.lgs. n. 50/2016, per la corretta allocazione del rischio operativo.

3. IMPORTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

1.a. L'importo complessivo presunto a base d'asta viene stabilito in Euro **1.738.480,00** (*unmilionesettecentotrentottomilaquattrocentoottanta/00*) oltre IVA come per legge, di cui:

- Euro **1.731.600,00**=, soggetto a ribasso, per il servizio;
- Euro **6.880,00**=, non soggetto a ribasso, per oneri della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

1.b. L'importo del servizio pari ad Euro **1.731.600,00**= è stato ottenuto considerando un importo a base d'asta per pasto di Euro **4,81**= oltre IVA (*quattrovirgolaottantunocentesimi*) e numero **360.000** (*trecentosessantamila)* pasti totali presunti nel triennio da erogare (*1.200 pasti per anno scolastico presunti*). Non sono ammesse offerte economiche in aumento, parziali, alternative o condizionate. Il ribasso offerto non può essere pari a zero o a cento.

2.a. Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal risultato ottenuto applicando il ribasso percentuale che la ditta aggiudicataria avrà offerto in sede di gara all'importo pro pasto a base d'asta e moltiplicandolo il risultato per i pasti presunti annui da erogare per tutta la durata del contratto (tre anni scolastici) mentre il valore effettivo complessivo dipenderà dal numero di pasti effettivamente erogati nel periodo in considerazione.

La suddetta quantificazione ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente cedente, il quale non garantisce al concessionario un numero minimo di pasti.

2.b. Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza per rischi specifici che si intendono compresi nella componente economica dell'offerta presentata. All'uopo - **a pena di esclusione** - ai sensi dell'art. 95, co. 10, del D.lgs. n. 50/2016 l'offerta economica dovrà essere corredata dell'indicazione della quota imputabile alla copertura dei costi aziendali propri concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. La predetta dichiarazione potrà essere resa, a scelta del candidato, nello stesso documento contenente l'offerta economica (*Mod. 6 - Offerta Economica*) o in atto separato, a condizione in quest'ultimo caso, **a pena di esclusione**, che sia sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o procuratore speciale dell'impresa partecipante ed inserita nella busta economica.

Il contratto di concessione avrà durata di anni 3 anni scolastici (2016/17 - 2017/18 - 2018/19) con decorrenza dall'anno scolastico 2016/17 e presumibilmente da ottobre 2016 e comunque a conclusione dell'espletamento della procedura di gara. Per ogni anno successivo al primo, la fornitura della mensa inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio. Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova il cui mancato superamento, stabilito a insindacabile giudizio dalla Concedente, determinerà la risoluzione dello stesso senza che il Concessionario abbia titolo di richiedere alcun risarcimento.

3. I servizi della ristorazione scolastica sono finanziati con appositi capitoli del bilancio annuale e pluriennale, per le annualità di competenza del Comune di Trani nonché con le rette pagate dai fruitori del servizio.

4. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1.a Per l'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica, il Comune di Trani indice una gara telematica – tramite l'utilizzo della piattaforma EmPULIA messa a disposizione dal Soggetto Aggregatore della Regione Puglia EmPulia (www.empulia.it) – aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016.

1.b Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi ai sensi dell'art. 95, co. 2 e 3, lett. a) del D.Lgs. 50/2016, individuata sulla base degli elementi di valutazione e parametri successivamente elencati, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- Area qualità: punti 70/100
- Area prezzo: punti 30/100

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

1.a. Ai sensi dell'art. 45 del Codice, sono ammessi a partecipare alla gara - purché in possesso dei requisiti prescritti dal successivo art. 6 - gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del Codice medesimo, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del presente codice.
Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "*black list*" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 37 del D.l. 3 maggio 2010, n. 78 oppure avere in corso un provvedimento per il rilascio della predetta autorizzazione.
1.b. Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:
a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.
d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615ter del codice civile;
f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;
g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

2. Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti:

1. per i quali sussistano i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
2. che si trovano rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (*art.80, co. 5, lett. m, del Codice*)
3. interessati da piani individuali di emersione di cui all'articolo 1 bis, comma 14, della legge n. 383/2001 come sostituito dal decreto legge 25 settembre 2002, n. 210 convertito con modificazioni dalla legge 22 novembre 2002, n. 266;
4. per i quali sussistano le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
5. per i quali sussistano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione ai sensi della normativa vigente;
6. che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

3. Per la partecipazione degli operatori raggruppati o consorziati:

► è fatto divieto ai concorrenti, ai sensi dell'*art. 48, co. 7°, primo periodo del D.Lgs. n. 50/2016*, di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;

► è fatto divieto ai concorrenti, ai sensi dell'*art. 48, co. 7°, secondo periodo del D.Lgs. n. 50/2016*, di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima 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.

Salvo quanto previsto dai co. 18 e 19 dell'art. 48, del D.lgs. n. 50/2016, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. In caso di violazione del divieto si applicano le sanzioni previste dall'art. 48, co. 10, del D.lgs. n. 50/2016.

4. Ai sensi dell'art. 48, co. 9, è vietata l'associazione in partecipazione.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, a pena di esclusione dalla procedura di gara, devono essere in possesso alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, dei requisiti di seguiti indicati. Il soddisfacimento dei requisiti di cui al presente paragrafo dovrà essere dichiarato nel DGUE compilando le parti e le sezioni del documento come indicato in corrispondenza di ciascun requisito.

A. REQUISITI DI ORDINE GENERALE (*non dimostrabili mediante avvalimento*)

Insussistenza delle cause di esclusione previste nei commi 1, 2, 3, 4 e 5 dell'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016.

1.a. La dichiarazione circa l'assenza delle cause di cui commi 2, 3, 4 e 5, dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 deve essere resa dal concorrente **mediante la compilazione della parte III, Sezioni A, B, C e D del DGUE**.

In caso di avvalimento la dichiarazione deve essere resa anche dall'impresa ausiliaria; in tal caso, il concorrente dovrà allegare, sotto la propria responsabilità, il DGUE proprio e quello dell'impresa ausiliaria. Si rinvia **all'art. 10. AVVALIMENTO**.

1.b. La dichiarazione circa l'assenza delle cause di esclusione di cui al co. 1, dell'art. 80 del Codice, deve essere resa da tutti i soggetti membri del consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza dell'operatore economico o che vi abbiano poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo, in carica ovvero cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del Bando (*art. 80, co. 3, Codice*).

La dichiarazione dovrà essere resa mediante compilazione del DGUE nella Parte III, Sezione A. In relazione a ciascuna sentenza di condanna definitiva, decreto penale di condanna o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ed alla sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., dichiarata dovrà perentoriamente indicarsi anche la tipologia di reato per la quale è stato pronunciato il provvedimento penale e ciò anche se la relativa richiesta non è presente nel formulario di DGUE. **La suddetta formalità costituisce formalità essenziale ai sensi e agli effetti dell'art. 83, co. 9, del Codice.**

1.c. La dichiarazione circa l'assenza delle cause di esclusione di cui al co. 2, dell'art. 80 del Codice, deve essere resa da tutti i soggetti indicati nell'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011; in particolare:

1. *se si tratta di imprese individuali*, deve riferirsi al titolare ed al direttore tecnico, ove previsto.
2. *se si tratta di associazioni, imprese, società, consorzi e raggruppamenti temporanei di imprese*, deve riferirsi, oltre che al direttore tecnico, ove previsto, ai seguenti ulteriori soggetti:
   a) per le associazioni, a chi ne ha la legale rappresentanza;
   b) per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II, del codice civile, al legale rappresentante e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché a ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento oppure detenga una partecipazione inferiore al 10 per cento e che abbia stipulato un patto parasociale riferibile a una partecipazione pari o superiore al 10 per cento, ed ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione;
   c) per le società di capitali, anche al socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, ovvero al socio in caso di società con socio unico;
   d) per i consorzi di cui all'articolo 2602 del codice civile e poi per i gruppi europei di interesse economico, a chi ne ha la rappresentanza e agli imprenditori o società consorziate;
   e) per le società semplice e in nome collettivo, a tutti i soci;

In caso di concorrente avente la forma della società, costituito da meno di quattro soci, le dichiarazioni devono essere rese anche dai soci che detengono quote sociali in misura almeno pari al 50%. In caso di due soci al 50% entrambi devono rendere la suddetta dichiarazione.

La dichiarazione dovrà essere resa mediante compilazione del DGUE nella Parte III, Sezione D.

2.a. Al fine della regolare presentazione del DGUE, tutti i soggetti di cui al co. 3, dell'art. 80, del Codice relativamente al requisito di cui al co. 1 dell'art. 80 e tutti i soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. 159/2011 (*qualora non coincidenti con quelli indicati nell'art. 80, co.3, del Codice*), relativamente al requisito di cui al co.

2 dell'art. 80 del Codice, dovranno essere nominativamente indicati nella Parte VI del documento e sottoscrivere il DGUE anche in caso di dichiarazione negativa sulla sussistenza delle citate cause di esclusione. **La predetta formalità costituisce formalità essenziale ai sensi e agli effetti dell'art. 83, co. 9, del Codice.**

2.b. In caso di concorrente plurisoggettivo, l'obbligo di cui al precedente punto *2.a.* si estende a tutti i soggetti inseriti nell'organigramma di ognuna delle imprese costituenti il concorrente plurisoggettivo, mediante sottoscrizione di un DGUE distinto per ciascuna impresa. **La suddetta formalità costituisce formalità essenziale ai sensi e agli effetti dell'art. 83, co. 9, del Codice.**

3. Qualora ricorrano le condizioni per l'applicazione dell'istituto del self-cleaning di cui all'art. 80, co. 7, del Codice, i provvedimenti di autodisciplina adottati dall'operatore economico dovranno essere dichiarati nella Parte III, Sezione A ,del DGUE.

4. In caso di utilizzo, per la compilazione del DGUE, del formulario on line della Commissione europea:

- la Parte III, Sezione A, relativa alla dichiarazione delle sentenze di condanna definitive, del Modello Europeo, va uniformata all'ordinamento italiano inserendo i riferimenti al decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ed alla sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. di cui al co. 1, dell'art. 80 del Codice;
- le cause di esclusione indicate nelle lett. e) ed f), della Parte III, sezione B, del relativo Modello europeo vanno eliminate o comunque non compilate in quanto non contemplate dal D.Lgs. n. 50/2016.

5. Concordato preventivo con continuità d'azienda.
In caso in cui il concorrente si trovi nello stato di concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, **ai fini della partecipazione alla presente gara, lo stesso dovrà dichiarare nel DGUE, mediante la compilazione della Parte III, Sez. C, di essere stato autorizzato, indicando gli estremi del provvedimento di autorizzazione del Tribunale,** alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici. **In caso di concorrente che ha depositato domanda** per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oppure domanda di concordato preventivo ex art. 161, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267 (c.d. concordato in bianco), **ai fini della partecipazione alla presente gara, lo stesso dovrà dichiarare nel DGUE, mediante la compilazione della Parte III, Sez. C, di essere stato autorizzato, indicando gli estremi del provvedimento di autorizzazione del Tribunale,** alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici. In entrambe le ipotesi, il concorrente dovrà produrre la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesti la conformità del concorrente al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

B. REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE DI CUI ALL'ART. 83, CO. 1, LETT. A) DEL D.LGS. n. 50/2016. (***non dimostrabili mediante avvalimento***)

►Iscrizione nel Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. (*Camera di Commercio*) per il settore di attività principale inerente e pertinente con il servizio oggetto della concessione se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia.

Per le imprese non residenti in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei Registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del D.Lgs. n. 50/2016, con le modalità indicate al comma 3 del medesimo articolo 83.

Nel caso di candidati plurisoggettivi, il requisito dell'iscrizione nel Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. dovrà essere posseduto:

- per i raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi, da tutti i componenti del raggruppamento;
- per i consorzi cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- per i consorzi cui all'art. 45, comma 2, lettere e), dal consorzio.

►Iscrizione alla Sez. A) se Coop. Sociale e alla Sez. C) se Consorzio di Cooperative Sociali, dell'Albo istituito ai sensi della L. 381/91 con finalità statutarie attinenti alle caratteristiche dei Servizi richiesti.

Il possesso dei requisiti di idoneità professionale dovrà essere dichiarato anche dall'eventuale impresa ausiliaria.

La dichiarazione di idoneità professionale dovrà essere resa mediante la compilazione della Parte IV, Sezione A, del DGUE.

C. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA DI CUI ALL'ART. 83 CO. 1, LETT. B) DEL D.LGS.50/2016

1.a I concorrenti dovranno essere in possesso di idonei requisiti di capacità economia e finanziaria, e specificatamente:

1. n.2 (due) lettere di idonee referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito che attestino l'esistenza di un rapporto di una certa durata con tali istituti che consenta di esprimere agli stessi un giudizio di solvibilità ed affidabilità nei confronti del concorrente/cliente. **Il possesso delle referenze dovrà essere dichiarato mediante la compilazione della Parte IV, Sez. B, punto 6** (*eventuali altri requisiti economico o finanziari*) **del DGUE.**
2. fatturato annuo medio generale, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di pubblicazione del Bando (2013-14-15) **disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico,** non inferiore a Euro **1.731.600,00=**(*corrispondente alla quota annua dell'importo complessivo posto a base di gara al netto dei costi di sicurezza*).
   Il requisito dovrà essere dichiarato mediante la compilazione della Parte IV, Sez. B, punto 1b) del DGUE.
3. fatturato annuo medio specifico nel settore di attività oggetto della concessione - refezione scolastica collettiva espletata in favore di amministrazioni pubbliche e/o private - riferito agli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di pubblicazione del Bando (2013-14-15) **disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico,** non inferiore a Euro **577.200,00=** (*pari all'importo di una annualità dell'importo posto a base di gara*).

Il requisito dovrà essere dichiarato mediante la compilazione della Parte IV, Sez. B, punto 2a) del DGUE.

Le soglie di cui ai punti sub 2 (fatturato globale) e sub 3 (fatturato specifico) sono proporzionate al valore della gara; il loro possesso consente, in via propedeutica, all'amministrazione un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara tenuto conto della specificità del servizio da svolgere e della particolarità dell'utenza del servizio (*alunni scuole materne e scuole primarie*).

Relativamente ai requisiti sub 2 e 3, **nell'ipotesi in cui le relative informazioni non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, dovrà essere dichiarata la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico nella Parte IV, Sezione B, punto 3 del DGUE. I predetti requisiti, in caso di aggiudicazione e di seconda classificata, saranno provati dall'operatore economico con i mezzi di prova di cui agli art. 83, co. 7, 86, co. 4 e 5, e dell'allegato XVII del Codice.**

1.b. assenza di perdite di esercizio nell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando (2013-14-2015). **Il possesso del requisito dovrà essere dichiarato mediante la compilazione della Parte IV, Sez. B, punto 6** (*eventuali altri requisiti economico o finanziari*) **del DGUE.**

D. REQUISITI DI DI CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI DI CUI ALL'ART. 83 CO. 1, LETT. C) DEL D.LGS.50/2016

1.a. I concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale di seguito elencati:

a) dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento di cui il prestatore del servizio disporrà per l'esecuzione del servizio idonea al tipo di servizio e alla vigente normativa;
b) disposizione di almeno 2 (due) automezzi autorizzati dalla ASL e idonei in base alla normativa vigente al trasporto dei pasti caldi; indicare marca, modello, targhe e autorizzazioni di legge o allegare copia dei libretti di circolazione;
c) certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare secondo gli standard H.A.C.C.P. rilasciata da organismi accreditati facenti parte del mutuo riconoscimento European Accreditation (E.A.);
d) autorizzazione sanitaria ai sensi della L. n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'autorità territorialmente competente;
e) possesso della certificazione del sistema di qualità, rilasciato da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI ISO 9001:2008 per servizi di Ristorazione Collettiva e centro Produzione Pasti in corso di validità;
f) certificazione del sistema di qualità riguardante il sistema di gestione ambientale ISO 14001:2004 in corso di validità, in possesso del concorrente alla data di presentazione dell'offerta;
g) dichiarazione di disporre in caso di aggiudicazione di un centro di produzione pasti che assicuri tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione per la somministrazione all'utenza, non superiori in ogni caso a 15 (quindici) minuti. Al momento della verifica delle dichiarazioni rese in sedute di offerta alla ditta aggiudicataria verrà richiesto di dimostrare il rispetto del sopraccitato limite di tempo di percorrenza attraverso la presentazione degli itinerari che i vari mezzi dovranno percorrere dal centro di produzione pasti nella disponibilità della ditta sino ai punti di distribuzione ed i relativi tempi di percorrenza.

1.b. dichiarazione di avere nelle proprie disponibilità (*dipendenti o soci lavoratori in caso di cooperative o*

etc.), personale in possesso dei requisiti di cui al TITOLO IX - NORME RELATIVE AL PERSONALE del Capitolato Speciale di Concessione.

Il possesso dei requisiti di cui sopra dovrà essere dichiarato mediante la compilazione del DGUE Parte IV, Sezione C e D.

2. INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI

Se più operatori economici compartecipano alla procedura dev'essere presentato per ciascuno degli operatori economici partecipanti, a cura del concorrente, un DGUE distinto contenente le informazioni richieste dalle parti da II a V. In particolare, il DGUE deve essere presentato:

- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016*, dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- *nel caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettere e) del D.Lgs. n. 50/2016 non ancora costituito*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi;
- *in caso di raggruppamento temporaneo di imprese di cui all'art. 45, co. 2, lett. d), del D.Lgs. n. 50/2016 non costituito*, da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- *in caso di reti di imprese di cui all'art. 45, co. 2, lett. f) del D.lgs. 50/2016*, diverse da quelle dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza, da tutte le imprese retiste; in caso di presenza di impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza, da tutte le altre imprese retiste.

Le referenze bancarie di cui al precedente di cui precedente paragrafo C, punto 1.a., numero 2, devono essere presentate, **a pena di esclusione,** da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete;

Il requisito relativo al fatturato globale d'impresa di cui precedente paragrafo C, punto 1.b., numero 2, deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria **a pena di esclusione.**

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al precedente paragrafo C, punto 1.a., numero 3, deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria **a pena di esclusione.**

Il requisito del possesso della certificazione di cui al precedente paragrafo D, punto 1.a., numeri 3, 5 e 6, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, **a pena di esclusione**, deve essere soddisfatto da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

Nel caso di raggruppamento verticale o misto ogni concorrente deve avere i requisiti per la parte della prestazione che intende eseguire.

La percentuale dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali posseduta deve essere pari o superiore a quella che, nella dichiarazione congiunta di impegno, sarà indicata quale parte di prestazione che effettivamente ogni singola impresa si obbliga a prestare, rimanendo le imprese stesse solidalmente responsabili nei confronti della stazione appaltante.

La composizione soggettiva del concorrente plurisoggettivo deve assicurare, complessivamente, il possesso del 100% dei requisiti economico- finanziari e tecnico-professionali. Ogni impresa riunita/consorziata non può dichiarare di aver intenzione di eseguire una percentuale di prestazione maggiore rispetto alla capacità dichiarata in sede di ammissione salvo quanto di seguito previsto.

Diposizioni particolari relative ai consorzi.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi posseduti dai singoli consorziati e relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera, nonché all'organico medio annuo sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;

Nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), del Codice (*consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane*), i requisiti di cui ai precedenti paragrafi C e D dovranno essere posseduti direttamente dal consorzio.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016, per i primi cinque anni dalla loro costituzione, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici sono computati cumulativamente in capo al consorzi.

E. ALTRI REQUISITI

Sopralluogo assistito obbligatorio.

Il sopralluogo nei locali interessati dal servizio di refezione è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono prenotare la visita telefonicamente ai numeri del Servizio Istruzione **0883/581253** (*sig.ra Del Rosso Leonarda*) e **0883.581235** (*sig.ra Colonna Rosa*). **Il sopralluogo potrà essere effettuato entro il termine massimo 7 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta indicata nel presente Disciplinare**.

Alla conclusione della visita verrà rilasciato al concorrente attestato di avvenuto sopralluogo sottoscritto dal Dirigente Area I del Comune di Trani o suo delegato che sarà cura dell'operatore scansionare ed allegare agli atti di gara.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché socio o dipendente dell'operatore economico concorrente. Ogni legale rappresentante o suo delegato, potrà rappresentare un solo partecipante, salvo quanto disposto al successivo paragrafo.

Per i soggetti che successivamente parteciperanno alla procedura di affidamento sotto forma di costituendo o costituito Raggruppamento Temporaneo è consentito al soggetto mandatario (capogruppo), previa esibizione del contratto di mandato irrevocabile, ovvero di un impegno scritto a costituire il raggruppamento e a conferire mandato irrevocabile di partecipazione in nome e per conto dei soggetti mandanti. In caso di GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

I predetti titoli di rappresentatività dovranno essere esibiti e consegnati lo stesso giorno stabilito per il sopralluogo. In caso contrario non sarà consentito il sopralluogo.

7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

A MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico, finanziario, tecnico e professionale avverrà, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (nel prosieguo, ANAC) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii..

B. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA

1. La documentazione richiesta dal presente disciplinare ai fini della partecipazione alla gara deve essere prodotta esclusivamente con le funzioni di trasmissione previste dalle regole tecniche di Empulia.
2. La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
3. Per la trasmissione dei documenti alla pubblica amministrazione si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nel d.lgs. 7 marzo, 2005, n. 82 recante il Codice dell'Amministrazione Digitale. In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.
4. Il possesso dei requisiti di partecipazione dovrà essere dichiarato mediante dichiarazione ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000. La dichiarazione resa ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 445/00 potranno essere formate direttamente su supporto digitale e sottoscritte con firma digitale del dichiarante; in tal caso, non è necessaria l'allegazione del documento di riconoscimento del dichiarante. Le dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto notorio, in caso di non possesso di firma digitale, dovranno essere sottoscritte con firma autografa del dichiarante e corredate ai sensi del d.P.R 445/200 di copia del documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità. Ai fini della trasmissione dell'autocertificazione, la scansione dell'autocertificazione e del documento di riconoscimento dovranno essere contenute in un unico documento informatico.
5. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.
6. Il DGUE dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti le cui dichiarazioni relative a stati e qualità devono essere dichiarate nel medesimo DGUE al fine della partecipazione alla gara.
7. In caso di non possesso della firma digitale, il DGUE dovrà essere stampato e sottoscritto dai soggetti sprovvisti di firma digitale; successivamente, il documento informatico contenente la scansione del DGUE cartaceo, dovrà essere sottoscritto con firma digitale dai possessori di firma digitale. La sottoscrizione del DGUE da parte del legale rappresentante e/o procuratore speciale dovrà essere resa sempre digitalmente. Rimane salvo, anche in questa ipotesi, l'obbligo di allegazione, unitamente al DGUE scansionato, del medesimo documento in formato editabile (XML).

Le formalità di cui ai punti da 1 a 7 si considerano essenziali ai sensi e agli effetti dell'art. 83, co. 9, del Codice.

L'Amministrazione si riseva:

- di richiedere chiarimenti in ordine alle dichiarazioni e ai documenti con i limiti e alle condizioni di cui

all'art. 83, comma 9, del Codice. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alle richieste della stazione appaltante, formulate ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Codice costituisce causa di esclusione.

- di effettuare, ai sensi dell'art. 71 del d.P.R. 445/2000, idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive. In caso di non veridicità del contenuto delle autocertificazioni, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera e sarà segnalato alle competenti autorità.

C. CHIARIMENTI

Le richieste di chiarimenti e/o di informazioni complementari e/o chiarimenti sulla documentazione di gara dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana e trasmesse **esclusivamente** attraverso il portale EmPULIA utilizzando l'apposita funzione "*Per inviare un quesito sulla procedura clicca qui*" presente all'interno del bando relativo alla procedura di gara in oggetto e dovranno pervenire entro il termine di 7 (*sette*) prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

La richiesta dovrà indicare necessariamente il riferimento al documento di gara (*bando, disciplinare e capitolato*), pagina, paragrafo e testo su cui si richiede il chiarimento. Non saranno accettate richieste di chiarimenti pervenute oltre il termine suddetto e quelle genericamente formulate. Quelle tra le risposte di particolare interesse per tutti i partecipanti, costituiranno oggetto di ostensione nella pagina della gara del portale.

D. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante e comunicate sulla pagina della gara sul portale www.empulia.it e sul sito del comune www.comune.trani.bt.it.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di concessione verrà stipulato nel termine di 35 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace e comunque non prima di 35 giorni dalla data di invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva. Le spese relative alla stipulazione dei suddetti contratti sono a carico dell'aggiudicatario.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice, l'aggiudicatario sarà tenuto a rimborsare alla stazione appaltante, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute dall'amministrazione per la pubblicazione sulla GURI degli avvisi e dei bandi di gara.

8. CAUZIONI ED ASSICURAZIONI

1. Garanzia provvisoria per la partecipazione alla presente procedura

1.a. Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, l'offerta dovrà essere corredata da una garanzia pari ad Euro **34.632,00=** (pari al 2% dell'importo a base d'asta) costituita, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione (*in contanti o in titoli del debito pubblico alle condizioni indicate nell'art. 93, co. 2, del Codice*) o di fideiussione bancaria o assicurativa. Essa copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave.

La cauzione provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto per l'aggiudicatario e nei termini e con le modalità di cui all'art. 93, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 per i non aggiudicatari.

La fideiussione/polizza deve contenere espressamente, **a pena di esclusione**, le seguenti clausole:

a) impegno del garante a mantenere ferma la garanzia per un periodo di almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta;

b) impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura per altri 180 giorni nel caso in cui alla sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva.

c) espressa rinuncia del garante al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

d) espressa rinuncia del garante all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;

e) impegno del garante a rendere operativa la garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

1.b. Se la cauzione provvisoria è prestata nella forma della fideiussione bancaria o postale, la relativa polizza dovrà:

a. *in caso di R.T.I.* ***costituito***, essere intestata all'Impresa mandataria quale soggetto contraente e contenere la precisazione che la stessa co garantisce il fatto di tutto il raggruppamento;
b. *in caso di R.T.I.* ***costituendo***, essere intestata tassativamente a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento quali parti contraenti con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
c. *in caso di consorzio di cui alla lettere b), dell'art. 45, del D.Lgs. 50/2016,* ***costituito***, essere intestata al Consorzio medesimo e all'impresa/e consorziata/e indicata quale esecutrice del contratto;
d. *in caso di consorzio di cui alle lettere b), dell'art. 45, del D.Lgs. 50/2016,* ***costituendo***, essere intestata tassativamente a tutti gli operatori che costituiranno il consorzio stabile;
e. *in caso di consorzio di cui alla lett. b) e e), dell'art. 45, del D.Lgs. 50/2016*, essere intestata al Consorzio medesimo;
f. in caso di aggregazioni di imprese di rete o GEIE, previste rispettivamente alle lett. f) e g), *dell'art. 45, del D.Lgs. 50/2016*, essere intestata tassativamente a tutti gli operatori che costituiscono il soggetto con idoneità plurisoggettiva.

1.c. Nel caso in cui la cauzione provvisoria venga costituita in contanti, dovrà essere allegata la copia informatica della quietanza di versamento rilasciata dalla Tesoreria Comunale del Comune di Trani indicante la ragione sociale dell'impresa concorrente e la dicitura "*Procedura per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019*".

La mancata presentazione della cauzione provvisoria, la presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più delle clausole innanzi prescritte potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, a condizione che la cauzione sia stata già costituita alla data di presentazione dell'offerta

e che decorra da tale data.

1.d. Mancata costituzione della cauzione o sua irregolarità. La mancata costituzione della cauzione provvisoria costituisce causa di esclusione.

Qualora ricorra una delle seguenti circostanze si farà luogo, invece, alla regolarizzazione mediante il soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del Codice: 1) mancata produzione del documento attestante l'avvenuta costituzione della cauzione; 2) cauzione provvisoria di importo inferiore a quello stabilito nel presente disciplinare; 3) cauzione priva di una o più clausole o caratteristiche tra quelle indicate nel presente capitolato; 4) mancata segnalazione dell'esercizio della facoltà di riduzione della cauzione senza espressa dichiarazione in tal senso ovvero senza indicazione delle certificazioni che hanno dato diritto alla riduzione nella misura indicata nella polizza.

Affinché si possa procedere alla regolarizzazione, la cauzione provvisoria deve comunque essere stata costituita entro la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e decorrere da tale data; qualora la cauzione provvisoria non sia stata costituita entro il suddetto termine, il concorrente interessato è escluso dalla gara.

1.e. Svincolo della cauzione. Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula dei contratti con il Comune mentre nei confronti degli altri concorrenti non aggiudicatari, ai sensi dell'art. 93, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

2. Garanzia definitiva

Nel caso di aggiudicazione definitiva, l'affidatario dovrà costituire una garanzia definitiva nelle forme e con le modalità prescritte dall'art. 103, co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016. A tal fine, l'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 e 105 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

3. Assicurazione per danni all'amministrazione e per responsabilità verso terzi e verso la Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, l'impresa aggiudicataria, in sede di sottoscrizione del contratto sarà tenuta a presentare una polizza assicurativa, rilasciata da primaria assicurazione, per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) comprensiva della copertura dei danni arrecati agli impianti e agli immobili di proprietà del Comune di Trani e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) alle condizioni e termini previsti nell'art. 46 del Capitolato Speciale di Concessione.

In caso di mancata presentazione della cauzione definitiva e della polizza assicurativa per responsabilità verso terzi non si farà luogo alla stipulazione del contratto pubblico di concessione. In tal caso, l'amministrazione assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio per la presentazione dei predetti documenti decorso il quale la stessa si intenderà senz'altro decaduta dall'aggiudicazione.

9. RIDUZIONE DELL'IMPORTO DELLA CAUZIONE PROVVISORIA

1.a. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto:

1) del **50 per cento** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000;

2) del **30 per cento**, anche cumulabile con la riduzione di cui al punto 1, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001;
3) del **20 percento**, anche cumulabile con la riduzione di cui ai punti sub. 1 e 2, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009;
4) del **15 per cento** per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067;
5) del **30 per cento**, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

1.b. Per fruire delle riduzioni di cui al presente paragrafo l'operatore economico, a pena di irregolarità formale sanabile con soccorso istruttorio, segnala, in sede di offerta:

1. di essersi avvalso, nella determinazione dell'importo della cauzione della facoltà di riduzione di cui all'art. 93, co. 7, del Codice;
2. indicazione del/i certificato/i di qualità di cui si è avvalso per la riduzione.

Il possesso della certificazione di qualità dovrà essere autocertificato esclusivamente nel DGUE, mediante compilazione della Parte IV, Sezione D.

2. Si precisa altresì:

- in caso di partecipazione in RTI orizzontale, sensi dell'art. 48, comma 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;
- in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
- in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

10. AVVALIMENTO

1.a. I concorrenti, singoli o consorziati o raggruppati, possono, ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 50/2016, soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di ordine speciale di cui all'art. 83, co. 1, lett b) e c) e di qualificazione di cui all'art 84 del D.Lgs. n. 50/2016, richiesti dal presente documento, avvalendosi di quelli in possesso di un altro soggetto.

In caso di ricorso all'avvalimento, il concorrente dovrà allegare nella "*Busta Amministrativa*" i documenti di seguito specificati con le formalità e i contenuti ivi indicati, i quali ultimi, si intendono essenziali ai sensi e agli effetti dell'art. 83, co. 9, del Codice e regolarizzabili con il soccorso istruttorio.

1. **Copia conforme del contratto di avvalimento**. Al contratto si applica, per effetto delle norme transitorie di cui all'art. 216, co. 14, del Codice l'art. 88 del d.P.R. 207/2010, relativo ai contenuti minimi del contratto di avvalimento, per cui lo stesso **dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente**: a) **oggetto**: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico; b) **durata**; c) **ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento**.
2. Dichiarazione resa dal concorrente (*mediante la compilazione della Sezione C, della Parte II, del DGUE*) della volontà di avvalersi dei requisiti di partecipazione posseduti da altra impresa con indicazione dettagliata della denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e dei requisiti oggetto di avvalimento.
3. **DGUE proprio dell'impresa ausiliaria**, con la quale la stessa dichiara:
   a. i dati della propria impresa (*mediante la compilazione della Parte II, Sezioni A e B*);
   b. il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (*mediante la compilazione della Parte III, Sezioni A, B, C e D*);
   c. il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui all'art. 83, co. 1, lett. b) e c) e di qualificazione di cui all'art 84 del D.Lgs. n. 50/2016, limitatamente a quelli oggetto di avvalimento (*mediante compilazione della Parte IV, Sezioni A, B, C e D*);
   d. la conformità delle informazioni rese con il DGUE (*mediante la compilazione della Parte VI*);
4. **dichiarazione dell'impresa ausiliaria** (*che non dovrà considerarsi inclusa nel DGUE ma resa separatamente*) con la quale la stessa:
   - si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
   - attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45, del Codice.

1.b. E' onere e responsabilità del concorrente quello di allegare, unitamente al proprio DGUE, quello dell'impresa ausiliaria nei due formati PDF, sottoscritto digitalmente e XML. Il DGUE e le dichiarazioni dovranno essere sottoscritti con firma digitale dei rispettivi legali rappresentanti.

2. Si specifica quanto segue:

- fino all'entrata in vigore del decreto di cui al citato art. 83, co. 2, continuano ad applicarsi, in quanto compatibili, le disposizioni di cui alla Parte II, Titolo III, nonché gli allegati e le parti di allegati ivi richiamate, del d.P.R. n. 207/2010;
- i requisiti di cui alle sezioni A) e B) del precedente paragrafo ***6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE*** devono essere posseduti anche dall'impresa ausiliaria. I requisiti di cui alle lett. A) del citato articolo devono essere posseduti dall'impresa ausiliaria anche con riferimento ai soggetti richiamati dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun dei requisiti di ordine speciali richiesti per la partecipazione alla procedura di affidamento;
- non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti (*art. 89, co.7 del D.Lgs. n. 50/2016*);

- Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione che dovrà avvalersi, in esecuzione degli obblighi assunti con il contratto di avvalimento, delle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria; l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati;
- gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara;
- il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

11 - SOCCORSO ISTRUTTORIO.

1.a. Le carenze di qualsiasi elemento formale essenziale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. 50/16.
In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo (DGUE), **con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica che non possono essere sanate** e di quelle altre previste dalla legge, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria. In tale ipotesi, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione.
1.b. La sanzione pecuniaria è dovuta solo ove ricorrano simultaneamente le seguenti condizioni:
1. adesione dell'operatore alla richiesta di regolarizzazione;
2. si tratta di irregolarità essenziali. Sono tali quelle per le quali il D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii,, il Bando e il Disciplinare di Gara, comminano - espressamente - la sanzione della esclusione del concorrente dalla procedura di gara.

1.c. La sanzione pecuniaria è stabilita in Euro **1.750,00=** (*euromillesettecentocinquanta*).
3. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

12. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati sono indicati nella seguente tabella:

1	Scuola Primaria "E. De Amicis	Via N. De Roggiero, 56
2	Scuola Primaria "Mons. Petronelli"	Via Mons. Petronelli, 1
3	Scuola Materna "Collodi"	C.so Imbriani, 210
4	Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62
5	Suola Materna "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62

6	Scuola Primaria "Beltrani"	Via La Pira
7	Scuola Materna "Montessori"	Via Istria
8	Scuola Materna "Fabiano"	Via Tolomeo

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara gli operatori economici interessati, a pena di esclusione, devono inviare la propria offerta telematica, esclusivamente tramite il Portale EmPULIA (www.empulia.it), Centrale di acquisto Territoriale della Regione Puglia, entro e non oltre il termine indicato sul portale medesimo nella sezione dedicata alla presente gara.

Di seguito, al fine di agevolare la presentazione delle offerte, si indica la procedura da seguire per l'accreditamento e la presentazione delle offerte sul portale telematico di Empulia, con l'avvertenza che, in caso di discordanza o di soppravvenute variazione tecniche, fanno fede le "linee guida" disponibili sul portale di EmPULIA (www.empulia.it).

1. registrarsi al Portale tramite l'apposito link "Registrati ora!" presente sulla home page del Portale stesso.

La registrazione fornirà – entro le successive 6 ore – tre credenziali personali (codice d'accesso, nome utente e password) per ogni operatore economico registrato, necessarie per l'accesso e l'utilizzo delle funzionalità del Portale: tali credenziali saranno recapitate all'indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante, così come dichiarato all'atto della registrazione. Tale operazione va effettuata almeno 72 ore prima della data di scadenza per la presentazione delle offerte, al fine di ottenere in tempo utile le suddette tre credenziali di accesso.

La mancata ricezione delle tre credenziali, che consentono la partecipazione alla gara, è ad esclusivo rischio del concorrente se la registrazione al Portale è effettuata successivamente al termine sopra indicato.

In caso di smarrimento, è sempre possibile recuperare le citate credenziali attraverso le apposite funzioni "Hai dimenticato Codice di Accesso e Nome Utente?" e/o "Hai dimenticato la password?" presenti sulla homepage del Portale.

Il codice d'accesso ed il nome utente attribuiti dal sistema sono immodificabili, la password invece può essere modificata in qualunque momento tramite l'apposito link "opzioni". La lunghezza massima della password è di 12 caratteri.

Tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara saranno inoltrate come "avviso" all'indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante così come risultante dai dati presenti sul Portale EmPULIA.

È facoltà della stazione appaltante effettuare le suddette comunicazioni mediante altro strumento telematico (PEC o fax).

Si invitano gli operatori economici ad indicare - in fase di registrazione - un indirizzo di posta elettronica, preferibilmente certificata, quale indirizzo di posta elettronica del legale rappresentante.

2. Accedere al Portale inserendo le tre credenziali sopra citate e cliccando su "ACCEDI".

3. Cliccare sulla sezione "BANDI".

4. Cliccare sulla riga blu dove è riportata la scritta "BANDI PUBBLICATI": si aprirà l'elenco di tutti i bandi pubblicati.

5. Cliccare sulla lente "VEDI" situata nella colonna "DETTAGLIO" in corrispondenza del bando di gara oggetto della procedura.

6. Visualizzare gli atti di gara con gli eventuali allegati (presenti nella sezione ATTI DI GARA) e gli eventuali chiarimenti pubblicati.

7. Cliccare sul pulsante "PARTECIPA" per creare la propria offerta (*tale link scomparirà automaticamente*

al raggiungimento del termine di scadenza previsto per la presentazione delle offerte).

8. Compilare la sezione "BUSTA DOCUMENTAZIONE" (*contenente la documentazione amministrativa*) redatta secondo quanto indicato nel presente documento.

9. Inserire, a pena di esclusione, nella sezione BUSTA TECNICA la propria offerta TECNICA, predisposta utilizzando il modello di cui "*Mod. 5 - Offerta Tecnica*" e redatta secondo quanto indicato nel presente disciplinare, firmata digitalmente, a pena di esclusione, cliccando sul pulsante 'Allegato' e caricando il relativo documento. Si raccomanda di prestare massima attenzione ad inserire l'offerta tecnica sottoscritta con firma digitale, che è richiesta a pena di esclusione, posto che il sistema consente di caricare un documento in formato .pdf anche se sprovvisto di firma digitale. Nel caso in cui fosse necessario inserire ulteriore documentazione tecnica bisognerà cliccare su "Inserisci allegato" indicando nel campo "Descrizione" il contenuto del documento allegato e cliccare sul pulsante "Allegato" per eseguire il caricamento (upload) del documento sulla piattaforma.

10. Per la "BUSTA ECONOMICA" inserire nella sezione così denominata, a pena di esclusione:

a) valorizzare l'apposito campo inserendo il prezzo offerto complessivo e/o per unità se previsto.

b) allegare il documento informatico contente la dichiarazione d'offerta, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante o procuratore speciale dell'impresa partecipante, predisposta avvalendosi dell'allegato modello "*Mod. 6 - Offerta economica*", nella quale dovranno essere espressi:

1. la percentuale unica di riduzione complessiva e/o per unità offerta, in cifre e in lettere. Il valore numerico della percentuale offerta, espresso nella dichiarazione d'offerta, deve essere uguale rispetto a quello inserito nel campo "Valore offerto". In caso di discordanza tra l'offerta presentata direttamente attraverso il Portale e la dichiarazione d'offerta sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante prevale quest'ultima. L'offerta economica si intende fissa ed invariata per tutta la durata del contratto e non vincolerà in alcun modo l'Ambito di Trani.
2. i costi per la sicurezza aziendali di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 che dovranno essere specificatamente quantificati in cifre e in lettere e la cui dichiarazione potrà essere resa nello stesso documento contenente l'offerta economica o in atto separato;

Si precisa, infine, che l'offerta economica sarà dichiarata inammissibile, determinando conseguentemente l'esclusione dalla gara:

- se mancante anche di una sola delle dichiarazioni prescritte;
- se parziale;
- se condizionata;
- se indeterminata;
- se superiore alla tariffa vigente;
- se mancante della firma digitale.

11. Cliccare su INVIA, verificare la correttezza della propria offerta ed il corretto caricamento degli allegati nella maschera di riepilogo che apparirà a video ed infine cliccare su INVIA per inviare la propria offerta: al termine dell'invio si aprirà una pagina riproducente l'offerta inviata, completa di data di ricezione e protocollo attribuito dal sistema. È possibile stampare tale pagina cliccando sull'icona della stampante posta in alto a sinistra.

È sempre possibile verificare direttamente sul Portale il corretto invio della propria offerta seguendo la seguente procedura:

a. inserire i propri codici di accesso;

b. cliccare sul link "BANDI A CUI STO PARTECIPANDO";

c. cliccare sulla lente "APRI" situata nella colonna "DOC. COLLEGATI" in corrispondenza del bando di gara oggetto della procedura;
d. cliccare sulla riga blu dove è riportata la scritta "OFFERTE" e visualizzare la propria OFFERTA. Dalla stessa maschera è possibile visualizzare se l'offerta è solo salvata o anche inviata (*in tale ultimo caso si potrà visualizzare anche il numero di protocollo assegnato*). Si evidenzia inoltre che, al fine di consentire una più facile consultazione all'operatore economico, nella sezione "BANDI A CUI STO PARTECIPANDO", sono automaticamente raggruppati tutti i bandi per i quali si è mostrato interesse, cliccando almeno una volta sul pulsante "PARTECIPA".
L'operatore economico ha la facoltà di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti. Si rimanda al successivo articolo concernente la busta economica.
La stazione appaltante non risponde di disguidi o deficit di funzionamento delle trasmissioni dei documenti di gara in via telematica. Ogni singolo file inserito nella documentazione allegata deve essere sottoscritto, A PENA DI ESCLUSIONE, con apposizione di firma digitale del legale rappresentante (o di altro soggetto legittimato), rilasciata da un Ente accreditato presso l'Agenzia per l'Italia Digitale (ex DigitPA); l'elenco dei certificatori è accessibile all'indirizzo http://www.agid.gov.it/identita-digitali/firme-elettroniche/certificatori-attivi. Per l'apposizione della firma digitale i concorrenti devono utilizzare un certificato qualificato non scaduto di validità, non sospeso o revocato al momento dell'inoltro. Si invita pertanto a verificarne la corretta apposizione con gli strumenti allo scopo messi a disposizione dal proprio Ente certificatore.
Si avvisa che i concorrenti che desiderano essere eventualmente assistiti dovranno richiedere assistenza almeno 2 (due) giorni prima dalla scadenza, nei giorni feriali - sabato escluso - dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle 14,00 alle 18,00, inviando all'HELP DESK TECNICO EmPULIA all'indirizzo email: helpdesk@empulia.it o chiamando al numero verde 800900121.
L'invio on-line dell'offerta telematica è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente: per tutte le scadenze temporali relative alle gare telematiche, l'unico calendario e l'unico orario di riferimento sono quelli di sistema. Il sistema rifiuterà le offerte telematiche pervenute oltre i termini previsti per la presente procedura, informando l'impresa con un messaggio di notifica ed attraverso l'indicazione dello stato dell'offerta come "Rifiutata".
Qualora, entro il termine previsto dal bando di gara, una stessa ditta invii più offerte telematiche, sarà presa in considerazione ai fini della presente procedura solo l'ultima offerta telematica pervenuta, che verrà considerata sostitutiva di ogni altra offerta telematica precedente.
Si invitano gli operatori partecipanti a controllare, prima dell'inoltro dell'istanza e/o offerta, la pagina del portale www.empulia.it all'interno del Bando relativo alla procedura di gara in oggetto, per verificare la presenza di eventuali chiarimenti di ordine tecnico.

- **La presentazione delle offerte tramite la piattaforma EmPULIA è compiuta quando il concorrente visualizza un messaggio del sistema che indica la conferma del corretto invio dell'offerta. Comunque, il concorrente può verificare lo stato della propria offerta (In lavorazione/Salvato/Inviato) accedendo nella propria area di lavoro ai "Documenti collegati" al bando di gara;**
- **La dimensione massima di ciascun file inserito nel sistema deve essere inferiore a 7 MByte.**

Per quanto riportato nel presente disciplinare si precisa che:
1. per Portale si intende il Portale EmPULIA raggiungibile all'indirizzo Internet www.empulia.it, dove sono

resi disponibili agli utenti i servizi e gli strumenti tecnologici della Centrale di acquisto territoriale della Regione Puglia denominata EmPULIA;
2. per offerta telematica si intende l'offerta inviata attraverso il Portale e comprensiva dell'istanza, della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica, dell'offerta economica e di ogni ulteriore eventuale allegato.
Si evidenziano di seguito le seguenti prescrizioni vincolanti per ciascun candidato:
a. utilizzare una stazione di lavoro connessa ad internet rispondente ai requisiti minimi indicati nella sezione FAQ del portale EmPULIA;
b. non utilizzare file nel cui nome siano presenti accenti, apostrofi e caratteri speciali;
c. non utilizzare file presenti in cartelle nel cui nome siano presenti accenti, apostrofi e caratteri speciali;
d. utilizzare nomi brevi e senza accenti, apostrofi e caratteri speciali per nominare i documenti inviati o creati tramite il Portale.

Sottoscrizione dell'offerta in caso di partecipazione di soggetti con idoneità plurisoggettiva, l'istanza di partecipazione e le componenti tecnica ed economica dell'offerta dovranno essere sottoscritti, a pena di esclusione, come segue:

- in caso di raggruppamento di imprese di cui all'art. 45 co. 2, lett. d) del D.lgs. 50/2016:
  - *già costituito*, dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati;
  - *costituendo*, da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- in caso di consorzio di cui all'art. 45 co. 2, lett. e), del D.lgs. 50/2016:
  - *già costit*uito, dal consorzio medesimo;
  - *costituendo*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi;
- in caso di consorzio di cui all'art. 45 co. 2, lett. c), del D.lgs. 50/2016 dal consorzio e dall'impresa/e designate come esecutrici;
- in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. b), del D.lgs. 50/2016, dal Consorzio medesimo;
- in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. f) del D.lgs. 50/2016:
  - per le reti di imprese dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza, dall'organo comune con potere di rappresentanza;
  - per le altre reti di imprese, dall'organo comune, se previsto e se partecipa alla presente procedura e dalle altre imprese retiste che partecipano alla presente procedura oppure dall'impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza.
    - in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. g) del D.lgs. D.lgs. 50/2016, dal soggetto medesimo.

14. CONTENUTO BUSTA DOCUMENTAZIONE

L'operatore economico dovrà inserire, a pena di esclusione, nella sezione del portale EmPULIA "BUSTA DOCUMENTAZIONE" la seguente documentazione in formato elettronico, cliccando sul pulsante 'Allegato' e caricando il documento firmato digitalmente sulla piattaforma; nel caso di documenti analogici devono essere forniti in copia informatica a norma dell'art. 22 co. 3, del D.lgs. 82/2005 e/o dell'art. 23-bis del D.lgs. 82/2005 e nel rispetto delle regole tecniche di cui all'art. 71 del medesimo D.lgs. 82/2005.

a) Istanza di partecipazione.

L'istanza di partecipazione può essere redatta avvalendosi del modello "*Mod. 1 – Domanda di partecipazione alla gara*" allegato agli atti.

L'istanza di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale o da altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato; in tal caso deve essere prodotta copia conforme all'originare della relativa procura o dell'atto da qual deriva il relativo potere.
In caso di offerta presentata da un procuratore speciale, dovrà essere prodotta copia della procura speciale rilasciata tramite atto notarile corredata dell'attestazione di conformità della copia all'originale in possesso resa con la forma della dichiarazione sostitutiva di atto notorio ai sensi del d.P.R. 445/00 e sottoscritta digitalmente dal procuratore speciale.
Nel caso in cui la firma sociale sia stabilita in maniera congiunta, anche l'istanza di ammissione alla gara dovrà recare la sottoscrizione di tutti i legali rappresentanti, firmatari congiunti, dell'impresa.
In caso di partecipazione di soggetti con idoneità plurisoggettiva, l'istanza di partecipazione dovrà essere compilata con l'indicazione dei soggetti economici che costituiscono il concorrente e sottoscritta digitalmente dai rappresentanti legali di ciascuno di essi.
In particolare, dovranno comparire nell'istanza e sottoscriverla i seguenti soggetti economici:

A. in caso di raggruppamento di imprese di cui all'art. 45 co. 2, lett. d) del D.lgs. 50/2016:
   - *nel caso di raggruppamento già costituito*: dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati;
   - *nel caso di raggruppamento non costituito*: da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
B. in caso di consorzio di cui all'art. 45 co. 2, lett. e), del D.lgs. 50/2016:
   - *nel caso di consorzio già costituito*, dal consorzio medesimo;
   - *nel caso di consorzio non ancora costituito*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi;
C. in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. f), del D.lgs. 50/2016:
   - *per le reti di imprese dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza*, dall'organo comune con potere di rappresentanza;
   - *per le altre reti di imprese*, dall'organo comune, se previsto e se partecipa alla presente procedura e dalle altre imprese retiste che partecipano alla presente procedura oppure dall'impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza;
D. *in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. g), del D.lgs. D.lgs. 50/2016*, dal soggetto medesimo;
E. *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. b), del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio medesimo;
F. *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. c), del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio e dall'impresa/e designate come esecutrici.

b) **documento di gara unico europeo (DGUE) dell'impresa concorrente e di tutti gli operatori economici che concorrono nell'ambito del medesimo concorrente, sottoscritto digitalmente in formato editabile (XML) dal legale rappresentante dell'impresa e da tutti i soggetti indicati nell'art. 80, co. 3, del Codice nonché nell'art 85 del D.Lgs. 159/2011 qualora non coincidenti.** Limitatamente ai soggetti diversi dal legale rappresentante e/o procuratore speciale dell'impresa, per il caso di non possesso del kit di firma digitale, si rimanda alle istruzioni contenute nel paragrafo 7/B del presente Disciplinare.

Il DGUE costituisce il modello di autodichiarazione con il quale il concorrente è ammesso a dichiarare il possesso di tutti i requisiti di ordine generale (art. 80 del Codice e 6/A del presente disciplinare) e di quelli di ordine speciale (art. 83 del Codice e 6/B-C-D del presente disciplinare). Conformemente a quanto stabilito dall'articolo 59, paragrafo 1, terzo comma, della direttiva 2014/24/Ue, con il DGUE il concorrente dovrà indicare anche l'autorità pubblica o il soggetto terzo presso il quale la S.A potrà

acquisire tutta la documentazione complementare a riprova di quanto dichiarato dall'impresa ovvero nel caso in cui sia possibile ottenere i relativi riscontri direttamente, accedendo ad una banca-dati, le informazioni necessarie a tale scopo. Il concorrente è esonerato dalla predetta dichiarazione, qualora i documenti complementari o le altre prove documentali siano presenti nella banca dati di cui all'art. 81 del Codice.

In caso di avvalimento e subappalto, dovrà essere prodotto, a cura e sotto la responsabilità del concorrente, il DGUE dell'impresa ausiliaria e di quella subappaltatrice.

Gli operatori economici possono riutilizzare il DGUE compilato e utilizzato in un'altra procedura di gara appalto o concessione, purché corredato, a pena di esclusione, da apposita dichiarazione del legale rappresentante che attesti la validità delle informazioni contenute nonché la loro pertinenza rispetto alla presente procedura di gara.

b) **dichiarazione con la quale, per il caso di richiesta di accesso agli atti della gara, il concorrente:**
   - autorizza la stazione appaltante a consentire la visione ovvero a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto non coperte da segreto tecnico/commerciale;
   - ovvero, non autorizza la stazione appaltante a consentire la visione ovvero a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto. In tal caso, la dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a) del Codice con indicazione delle parti dell'offerta tecnica coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

c) **dichiarazione sostitutiva di certificazione ex art. 46 d.P.R. 445/2000 dei familiari conviventi di maggiore età resa da tutti i soggetti sottoposti alla verifica antimafia di cui all'art. 85 del D. Lgs. 159/2011.**

   Per "*familiari conviventi*" si intendono "chiunque conviva" con i soggetti di cui all'art. 85 del D.Lgs. 159/2011, purché maggiorenni.

   In caso di candidato plurisoggettivo ovvero di ricorso all'istituto dell'avvalimento, la dichiarazione deve essere resa da ciascun soggetto raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi o ausiliario come specificati al punto sub b) (*dichiarazione delle cause di esclusione di cui all'art. 80, co. 1, 2, 3, 4 e 5 del Codice (art. 7/A)*) del presente paragrafo.

   Per la predetta dichiarazione può essere utilizzato il modulo "*Mod. 2 - Dichiarazione sostitutiva familiari conviventi maggiorenni*", allegato al presente documento;

d) **documento comprovante l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente;**

e) **impegno alla costituzione della garanzia definitiva per il caso di aggiudicazione.**

f) **attestazione di avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, pari a € 140,00 sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente.**

   Il pagamento può essere effettuato, previa iscrizione al "Servizio di Riscossione Contributi raggiungibile all'indirizzo http://contributi.avcp.it" alternativamente, mediante:
   - pagamento diretto on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e

allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html è disponibile la funzione "Ricerca punti vendita", per cercare il punto vendita più vicino. L'operatore economico deve verificare l'esattezza del proprio codice fiscale e del CIG della procedura alla quale intende partecipare riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita e allegarlo, in originale, all'offerta.

g) **documento PassoE;**

h) **copia delle referenze bancarie sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante del concorrente;**

i) **attestazione di avvenuto sopralluogo** rilasciata dal Dirigente Area I del Comune di Trani o suo delegato;

j) **Disciplinare, Capitolato Speciale di Concessione e Duvri (sottoscritti digitalmente dal dirigente del Comune di Trani) controfirmati digitalmente dal legale rappresentante del concorrente per accettazione.**
Il candidato, nella persona del legale rappresentante, dovrà controfirmare per accettazione lo stesso documento informatico sottoscritto digitalmente dal Dirigente Area I del Comune di Trani senza alterarlo. In caso di partecipazione di R.T.I. o di Consorzio ordinario di imprese, lo stesso dovrà essere controfirmato digitalmente, a pena di esclusione, dai legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio.

k) **attestazione di pagamento dell'imposta di bollo dovuta sull'istanza di partecipazione alla gara pari ad Euro 16,00.**
L'assolvimento della predetta imposta, stante la specificità della gara telematica, potrà essere assolto mediante versamento all'Agenzia delle Entrate da effettuarsi utilizzando il modello "F23" nel quale dovranno essere indicati gli estremi del candidato e il numero CIG della gara. I codici di compilazione del modello sono:
   - codice tributo 456T
   - codice ufficio: TUZ

l) **limitatamente agli operatori che si avvalgono della facoltà di riduzione dell'importo della cauzione provvisoria riconosciuta dall'art. 93, co. 7, del Codice**: dichiarazione esplicita del legale rappresentante - resa nel documento informatico contenente la polizza - di essersi avvalso della facoltà di riduzione prevista dall'art. 93, co. 7, del Codice con l'indicazione della certificazione di qualità di cui si è avvalso per la riduzione. Il possesso della certificazione di qualità dovrà essere autocertificato esclusivamente nel DGUE, mediante compilazione della Parte IV, Sezione D.

m) **<u>limitatamente al concorrente costituito nella forma dei raggruppamenti temporanei di cui alla lett. d) del co. 2, del Codice</u>:**
   - *se già costituiti*, originale o copia autenticata del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, con indicazione del soggetto designato quale mandatario, delle quote di partecipazione al raggruppamento e delle quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti riuniti. L'originale del mandato, ai sensi dell'art. 48, co. 13, D. Lgs. n. 50/2016, deve risultare da scrittura privata autenticata, ossia sottoscritta alla presenza di un pubblico ufficiale; per "copia autenticata" si intende la copia di un documento, accompagnata dall'attestazione da parte di un

funzionario pubblico che la copia è conforme all'originale.

- *se non ancora costituiti*, **dichiarazione della costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato dall'indicazione della ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del RTI/Consorzio** (parte dei servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente il R.T.I./Consorzio);
  La predetta dichiarazione dovrà essere resa nell'istanza di partecipazione utilizzando il modulo "*Mod. 1 – Domanda di partecipazione alla gara*" allegato al presente documento;

n) limitatamente al caso di concorrente caratterizzato in raggruppamento o consorzio non ancora costituito:

1) atto unico con cui tutti gli operatori economici aderenti conferiscono ad uno di essi (*detto mandatario*) mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 48, co. 8, del Codice;
2) dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a costituire formalmente il raggruppamento/consorzio uniformemente alla disciplina dettata dal D.Lgs. n. 50/2016 con indicazione delle quote di partecipazione/esecuzione.

I predetti documenti dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante o procuratore speciale di ogni impresa componente il futuro raggruppamento/consorzio e potrà essere unica.

o) limitatamente al caso di consorzi ordinari o GEIE già costituiti: originale o copia autenticata dell'atto costitutivo e dello Statuto del consorzio o GEIE, indicante il soggetto designato quale capogruppo, e dichiarazione indicante le quote di partecipazione al consorzio e le quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti consorziati;

p) limitatamente al caso in caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento:

1. DGUE dell'impresa ausiliaria;
2. dichiarazione dell'impresa ausiliaria con la quale la stessa si obbliga verso il concorrente e la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto o della concessione le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. copia autentica del contratto di avvalimento;

15. AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE E PRODUZIONE IN GARA DEL DGUE

1.a. Il DGUE costituisce un modello autodichiarativo in ordine al soddisfacimento delle seguenti condizioni di partecipazione che dovrà essere compilato e sottoscritto dal concorrente:

a) di non trovarsi in una delle situazioni di cui all'articolo 80, del Codice;
b) di soddisfare i criteri di selezione di cui all'art. 83, del Codice.

1.b. Il DGUE dovrà essere prodotto sia in formato elettronico XML (*formato leggibile ed editabile attraverso qualunque editore di testo*) e sottoscritto digitalmente a pena di esclusione.

Per la compilazione del DGUE si osservano le indicazione fornite nel Disciplinare nonché, in linea generale, le linee guida predisposte dal MIT (*Linee guida per la compilazione del modello di formulario di documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016, adottate dal MIT in Guri n.170 del 22-7-2016*) e il Regolamento Europeo (*Regolamento Di Esecuzione (Ue) 2016/7 Della Commissione del 5 gennaio 2016 che stabilisce il modello di formulario per il documento di gara unico europeo*).

1.c. A tal fine potrà essere utilizzato il DGUE in formato XML messo a disposizione dalla S.A. con l'allegato 3 (Mod. 3 – Formulario DGUE editabile) ovvero il servizio on line di compilazione del DGUE messo a disposizione dalla Commissione europea all'indirizzo https://ec.europa.eu/growth/tools-

databases/espd/filter?lang=it.
In caso di utilizzo del formulario on line della Commissione europea, il concorrente dovrà assicurarsi che il DGUEe (DGUE elettronico) così formato contenga tutte le sezioni corrispondenti alle informazioni che devono essere rese sulla base del presente disciplinare e, in generale, dell'ordinamento italiano.

2. Concorrenti con idoneità plurisoggettiva

Se più operatori economici compartecipano alla procedura deve essere presentato per ciascuno degli operatori economici partecipanti un DGUE distinto contenente le informazioni richieste dalle parti da II a V. In particolare, il DGUE deve essere presentato:

- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016*, dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- *nel caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettere e) del D.Lgs. n. 50/2016 non ancora costituito*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi;
- *in caso di raggruppamento temporaneo di imprese di cui all'art. 45, co. 2, lett. d), del D.Lgs. n. 50/2016 non costituito*, da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- *in caso di reti di imprese di cui all'art. 45, co. 2, lett. f) del D.lgs. 50/2016*, diverse da quelle dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza, di tutte le imprese retiste; in caso di presenza di impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza, di tutte le altre imprese retiste.

3. Avvalimento

Il concorrente deve allegare il DGUE proprio e quello dell'impresa ausiliaria seguendo le istruzioni contenute nell'art. 10 del presente disciplinare.

4. Parte VI e sottoscrizione del DGUE

A chiusura del Dgue, è posta la Parte VI, con la quale il dichiarante si assume, in primo luogo, la responsabilità della veridicità delle informazioni rese, nella consapevolezza delle conseguenze di una grave falsità nelle dichiarazioni; e, in secondo luogo, attesta di essere in grado di produrre i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, fermo restando che tale ultima attestazione non dovrà essere sottoscritta nel caso in cui la SA abbia la possibilità di acquisire direttamente la documentazione accedendo direttamente ad una banca dati nazionale come per il caso delle informazioni accessibili mediante la piattaforma AVCPass dell'ANAC.
Il DGUE deve essere sottoscritto digitalmente da tutti soggetti tenuti a rendere la dichiarazione dei requisiti di gara mediante l'unico DGUE del concorrente e che hanno reso la dichiarazione di cui alla parte VI del documento medesimo.

16. CONTENUTO BUSTA TECNICA

Al fine della valutazione dell'offerta tecnica e dell'attribuzione dei punteggi previsti nel presente disciplinare, nella sezione BUSTA TECNICA dovranno essere inseriti, **pena l'esclusione dalla procedura**, i seguenti documenti:

A. dichiarazione redatta secondo il modello "Mod. 5 – Offerta Tecnica";
B. i seguenti elaborati:

1) **Relazione tecnico-qualitativa** composta da un elaborato con la descrizione dettagliata delle modalità operative con cui la ditta intende organizzare il servizio di che trattasi. Si dovranno particolareggiare tutte le eventuali migliorie ed integrazioni proposte sia per le attività previste in capitolato. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 35 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11;

2) **Elenco del personale, corredato dai CV singolarmente datati e sottoscritti**, che si ritiene di dover impiegare per l'esecuzione del servizio di che trattasi, specificandone numero, qualifiche professionali e attività di competenza, presenti nell'organico aziendale;
3) **Relazione proposte migliorative,** chiaramente dettagliata per ciascuna proposta migliorativa offerta. Da tale relazione si dovranno evincere le motivazioni tecniche alla base di ognuna, i criteri generali adottati per la formulazione delle migliorie ed il confronto qualitativo tra le proposte ed il progetto di servizio a base di gara. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 15 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.
Per il corretto inserimento a sistema dell'offerta tecnica e degli elaborati seguire le istruzioni contenute nel paragrafo **13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA** del presente Disciplinare.
L'offerta tecnica e ciascuno degli elaborati sopra indicati, **a pena di esclusione**, dovranno essere sottoscritti digitalmente dal legale rappresentante dell'Impresa. In caso di partecipazione di soggetti con idoneità plurisoggettiva, i soggetti che dovranno sottoscrivere con firma digitale i predetti documenti sono i medesimi tenuti alla sottoscrizione dell'istanza di partecipazione individuati nella lett. a) del paragrafo **14. CONTENUTO BUSTA DOCUMENTAZIONE** del presente Disciplinare.
Il soddisfacimento di ogni requisito tecnico richiesto dal Capitolato Speciale di Concessione deve essere chiaramente desumibile dalla documentazione inclusa nell'Offerta Tecnica. In mancanza di tale evidenza, il requisito sarà considerato non soddisfatto. Ai sensi dell'art. 83, co. 9, ultimo periodo, del Codice, costituisce irregolarità essenziale non sanabile le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa . La mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica potrà essere sanata con il ricorso istruttorio a condizione che sia riconducibile al concorrente.
Per l'attribuzione dei punteggi relativi agli elementi di natura qualitativa dell'offerta tecnica, la Commissione Giudicatrice opererà in sedute riservate.
Le offerte tecniche presentate sono vincolanti per gli operatori economici che le hanno presentate in quanto costituiscono proposta contrattuale.

17. CONTENUTO BUSTA ECONOMICA

Nella sezione BUSTA TECNICA, a pena di esclusione, l'offerta economica dovrà essere presentata:
1. a sistema, valorizzando la relativa stringa (nella quale dovrà essere inserito il prezzo offerto per singolo pasto e complessivamente)
2. allegando il documento informatico, firmato digitalmente dal legale rappresentante, contenente l'offerta economica redatta utilizzando il modulo "Mod. 6 - Offerta Economica" allegato al presente documento.

In caso di contrasto tra le dichiarazioni a sistema e quelle contenute nel file allegato, prevalgono quest'ultime.
Per il corretto inserimento a sistema dell'offerta tecnica e degli elaborati seguire le istruzioni contenute nel paragrafo **13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA** del presente Disciplinare.
In caso di partecipazione di soggetti con idoneità plurisoggettiva, i soggetti che dovranno sottoscrivere con firma digitale i predetti documenti sono i medesimi tenuti alla sottoscrizione dell'istanza di partecipazione individuati nella lett. a) del paragrafo **14. CONTENUTO BUSTA DOCUMENTAZIONE** del presente Disciplinare.

18. DATA, ORA, LUOGO E MODALITÀ DI APERTURA DELLE OFFERTE DI GARA

La prima seduta pubblica per l'apertura delle offerte è fissata per il giorno [redacted] alle ore [redacted] presso la sede

del Comune di Trani, Sala Azzurra – 2 piano.
Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: chiunque può assistere alla gara nelle sedute pubbliche, ma soltanto il Legale Rappresentante dell'impresa concorrente o altri soggetti da questi delegati, possono formulare dichiarazioni da risultare a verbale.
La valutazione delle ammissioni, delle offerte tecniche ed economiche presentate è affidata ad una Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dal Dirigente Area I con apposita Determinazione Dirigenziale ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.
Le operazioni di gara saranno pubbliche per la fase di ammissione dei concorrenti e per la fase finale di apertura delle buste contenenti l'offerta economica, mentre la fase della valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa sarà effettuata dalla Commissione Giudicatrice appositamente nominata, in seduta/e riservata.
Quindi:
La stazione appaltante e per essa la commissione giudicatrice, in seduta pubblica, il giorno fissato per l'apertura dei plichi virtuali pervenuti nei termini sulla piattaforma Empulia, procederà:
1. all'apertura telematica dei plichi dei concorrenti, pervenuti entro il termine di scadenza della gara;
2. all'apertura telematica della Busta Documentazione di tutte le offerte pervenute;
3. a verificare la presenza e la completezza della documentazione e delle dichiarazioni richieste, in relazione ai requisiti necessari alla partecipazione e ad ogni altro adempimento richiesto dal bando di gara, escludendo tutte quelle che non soddisfano i requisiti richiesti.

Di seguito la Commissione, in una o più sedute riservate, procederà alla valutazione delle offerte tecniche contenute nelle buste tecniche delle ditte ammesse a partecipare alle successive fasi di gara, accertando l'esistenza e la regolarità dei documenti richiesti e provvederà ad escludere dalla gara tutte quelle che non soddisfano i requisiti tecnici richiesti dal Capitolato Speciale di Concessione; le buste tecniche delle offerte precedentemente escluse (busta documentazione) non saranno aperte.
A ciascuna offerta sarà assegnato il relativo punteggio totale per la componente tecnica dell'offerta, come somma dei diversi elementi di valutazione.

Da ultimo, la Commissione, in seduta pubblica la cui ora e data sarà comunicata esclusivamente mediante il portale della gara su www.empulia.it, prima di procedere all'apertura di ciascuna busta dell'offerta economica - busta economica - dei concorrenti, renderà noti i punteggi assegnati relativamente all'offerta tecnica, indicando le offerte che non soddisfano i requisiti (tecnici e formali), ossia che non abbiano raggiunto il punteggio di 48 su 70. Di seguito, aprendo le buste delle offerte, provvederà:
A) a verificare la correttezza formale delle sottoscrizioni e dell'indicazione del prezzo, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
B) ad assegnare a ciascuna offerta il punteggio relativo al prezzo, applicando la formula predisposta nel presente Disciplinare al prezzo espresso in lettere; il punteggio risultante dall'applicazione della formula sarà troncato alla terza cifra decimale.
C) a disporre la eventuale verifica della congruità delle offerte, secondo quanto dettagliatamente indicato nel presente disciplinare al successivo punto, qualora ricorrano le condizioni previste nel presente disciplinare; in tal caso e se le giustificazioni addotte non siano ritenute valide, rigetterà l'offerta, con provvedimento motivato, escludendo il concorrente dalla gara;
D) a redigere una graduatoria provvisoria delle offerte ammesse, ottenuta sommando i punteggi precedentemente assegnati nella dimensione tecnica ed economica;

E) a proclamare l'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto;
F) ove più concorrenti si collochino ex aequo nella graduatoria, si procederà all'esperimento di una gara di miglioria all'offerta e, ove ciò non risulti possibile, si provvederà, in conformità a quanto previsto all'articolo 77, comma 2, del R.D. 827/1924, al sorteggio tra i concorrenti classificatisi al primo posto.

19. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avviene con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla base dei seguenti criteri di valutazione indicati in ordine decrescente.
La concessione verrà aggiudicato, altresì, in base ai seguenti elementi:
Area prezzo: punti 30/100
Area qualità: punti 70/100
Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara nominata dall'amministrazione comunale.

Area qualità
L'area qualità vale complessivamente 70 punti, che verranno attribuiti sulla base delle seguenti indicazioni:

a) **Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 22):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:
relazione dettagliata su:

1. Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato;
2. Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal presente capitolato;
3. Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc…;
4. Relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc…

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato	4
Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal presente capitolato	6
Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc	4
Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e	8

la tipologia di analisi previste, ecc…	

Punteggio massimo attribuibile 22

b. Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati (massimo punti 6):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:
relazione dettagliata su:

1. Sistema di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto;
2. Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente

Voce	Punteggio
Sistema di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto	3
Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale	3

Punteggio massimo attribuibile 6

c. Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura (massimo punti 14):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:
relazione dettagliata su:

1. caratteristiche tecniche del centro di cottura: dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti);
2. "Programma di manutenzione" relativo alle attrezzature esistenti nel centro di cottura

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Caratteristiche tecniche del centro di cottura: dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti)	12
«Programma di manutenzione» relativo alle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione	2

Punteggio massimo attribuibile 14

d. Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense (massimo punti 6):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente

documentazione:
relazione dettagliata su:

1. Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati;
2. Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici;
3. Numero e razionalità delle unità di personale impiegato.

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati	2
Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici	2
Numero e razionalità delle unità di personale impiegato	2

Punteggio massimo attribuibile 6

e. **Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta (massimo punti 10):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:
relazione dettagliata su:

1. Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio;
2. Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice;
3. Modalità di sostituzione del personale assente;
4. Formazione del personale;
5. Piano di sanificazione

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio	3
Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice	1
Modalità di sostituzione del personale assente	1
Formazione del personale	2
Piano di sanificazione	3

Punteggio massimo attribuibile 10

f. **Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio (massimo punti 12):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:
relazione dettagliata su:

1. Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità;
2. Piani di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita;
3. Migliorie al servizio (verranno prese in considerazione solo migliorie comprese nel prezzo offerto e che abbiano una reale attinenza con il servizio di ristorazione e con la tipologia di utenza cui è destinato).

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	Punteggio
Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità	3
Piani di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita	6
Migliorie al servizio	3

Punteggio massimo attribuibile 12

Nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all'esecuzione della concessione, la ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, sarà dovuta per tutte le proposte e i progetti autorizzati dall'amministrazione comunale e non dovrà comportare alcun onere neppure indiretto per l'amministrazione stessa.
La relazione tecnica dovrà vertere esclusivamente sui punti sopra indicati e dovrà essere di lunghezza non superiore alle 50 facciate (in formato A4, il carattere dovrà essere di dimensione non inferiore a 10).
Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 28 (ventotto) su max 70 (settanta) punti previsti, non raggiungendo il 40% della valutazione massima in ogni sottoparametro di valutazione, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.
La concessione sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.
In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti (anche uno solo), sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno di coloro che fecero offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.
L'amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.
L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 120 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Area prezzo
La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica, utilizzando il modulo allegato "*Mod. 6 – Offerta Economica*" il prezzo per singolo pasto prodotto e somministrato, che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta ed è quindi tenuta a svolgere. Tale prezzo dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, inferiore al prezzo a base d'asta di Euro 4,81= a pasto, IVA esclusa. Il punteggio massimo attribuibile è di 30 punti.

Al fine della valutazione dell'offerta economica verrà considerato il prezzo totale dell'offerta (prezzo per singolo pasto moltiplicato il numero complessivo dei pasti presunti).
Al prezzo più basso così ottenuto verranno attribuiti 30 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$x = 30 * \frac{\text{importo offerto con prezzo più basso}}{\text{importo offerta in esame}}$$

dove x) è il punteggio da attribuire alla ditta esaminata.

CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata utilizzando la seguente formula:
C(a)= □n [Wi*V(a)i]
in cui:
C(a) = indice della valutazione dell'offerta (a);
V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
□n = sommatoria;
n = numero totale dei requisiti;
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i).
I coefficienti V(a)i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Una volta determinata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

20. PRECISAZIONI

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con tre decimali e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo aggregativo compensatore di cui all'allegato "P" del D.P.R. n. 207/2010, in ragione di quella più favorevole per l'Amministrazione attraverso l'assegnazione dei punteggi determinati con la seguente formula:
C(a) = Σn [Wi*V(a)i]
Dove:
Ca = indice di valutazione della offerta a;
n = numero totale degli elementi di valutazione;
Wi = punteggio attribuito all'elemento di valutazione i esimo;
V(a)i = coefficiente dell'offerta rispetto all'elemento di valutazione i esimo, variabile tra 0 (zero) e 1 (uno);
Σn = Sommatoria degli (n) punteggi per l'offerta i-esima, ognuno ottenuto dall'applicazione della formula tra parentesi quadrate.
L'assegnazione dei coefficienti **V(a)i** da applicare agli elementi qualitativi costituenti il valore tecnico dell'offerta sarà effettuata come di seguito riportato:
l'assegnazione dei coefficienti, da parte di ciascun Commissario, da 0 fino a 1, avverrà sulla base del seguente metodo: ciascun commissario procederà ad esprimere, per ciascun elemento di valutazione un giudizio sintetico corrispondente ad uno dei giudizi sotto riportati. A ciascuno di tali giudizi corrisponderà in

via automatica il coefficiente di fianco attribuito. La scala viene di seguito riportata:

Valutazione qualitativa	Coefficiente attribuito
Non valutabile	0
Insufficiente	0,2
Sufficiente	0,4
Buono	0,6
Ottimo	0,8
Eccellente	1

Il coefficiente assegnato al parametro valutativo, sarà il risultato della media aritmetica dei coefficienti assegnati dai singoli Commissari.
Ottenuto il "coefficiente", il punteggio attribuito si otterrà moltiplicando il coefficiente così determinato per il punteggio massimo assegnabile al parametro considerato.
Ogni condizione tra quelle sopra previste e dichiarate dall'operatore economico a cui è stato attribuito un punteggio, costituisce obbligazione contrattuale per lo stesso nel caso risulti aggiudicatario del servizio.
L'attribuzione del punteggio tecnico, fino all'attribuzione di max 70 punti, sarà effettuata dalla Commissione Giudicatrice sulla base di quanto descritto dal concorrente offerente nell'Offerta Tecnica.
La Commissione ha la facoltà di disporre motivatamente **l'esclusione dalla gara** nel caso in cui un'offerta sia ritenuta dalla stessa assolutamente inidonea al soddisfacimento delle esigenze dell'Amministrazione e/o non conforme alle prescrizioni degli atti di gara.
La Commissione Giudicatrice può fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte tecniche presentate; qualora ciò avvenga, la Commissione conserva documentazione dell'eventuale richiesta e dei chiarimenti ottenuti, fermo restando il rispetto dei legittimi interessi alla protezione dei segreti tecnici e/o commerciali.
Il punteggio totale per l'offerta tecnica sarà attribuito sommando i punti assegnati ad ogni singolo criterio di valutazione A e B.
Delle operazioni compiute dalla Commissione in seduta riservata, per l'esame dell'offerta tecnica, viene redatto, a cura della Commissione stessa, apposito verbale del quale è data lettura nella successiva seduta pubblica.
Tenuto conto della peculiarità del servizio verranno ammessi alla successiva fase della valutazione economica solo i concorrenti che avranno raggiunto o superato la soglia minima di punteggio tecnico pari a **48 punti**, attribuito con la somma dei punteggi di cui alle precedenti lettere A e B.

L'offerta economicamente più vantaggiosa complessiva così come da valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà ricavata con la seguente formula:

$$Pi = (Vi + Oi)$$

in cui:

Pi = punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta ;
Vi = valore tecnico;
Oi = offerta economica.

La Commissione giudicatrice, terminata la fase di valutazione delle offerte presentate ed attribuiti i relativi punteggi, tecnici ed economici, procede alla redazione della graduatoria provvisoria sulla base del punteggio complessivo conseguito da ciascun offerente ottenuto sommando il punteggio assegnato all'offerta tecnica con il punteggio assegnato all'offerta economica.
Di seguito, la Commissione provvede a verificare la sussistenza di offerte anormalmente basse rispetto alla prestazione oggetto di gara; la congruità è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal Disciplinare di Gara. La Commissione ha la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta. In caso di carattere anormalmente basso sospende la seduta pubblica di gara demandando al RUP perché proceda a richiedere per iscritto le giustificazioni dell'offerta assegnando alle Imprese un termine in ogni caso non inferiore a 15 (quindici) giorni per rispondere.
Le Giustificazioni dell'Offerta devono essere redatte nel rispetto dell'art. 97 del Codice e s.m.i. In particolare, le giustificazioni dell'offerta devono avvenire mediante la presentazione delle analisi che evidenzino gli elementi costitutivi dell'offerta (costo del lavoro, costi della sicurezza, spese generali e utile d'impresa, tutto quanto altro concorra a determinare l'offerta presentata). Si ricorda che, a norma dell'art. 97, co. 3, del Codice, le giustificazioni possono riguardare, a titolo esemplificativo:
a) l'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
b) le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
c) l'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente.
Infine, l'amministrazione può considerare anormalmente basse (ed escludere quindi dalla gara) le offerte che non dimostrino adeguatamente gli elementi costitutivi secondo le precisazioni contenute nel presente bando di gara.
L'amministrazione esclude l'offerta se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti o se ha accertato, con le modalità di cui sopra, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:
a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, co. 3, del Codice;
b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105 del Codice
c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'articolo 95, co. 9, del Codice rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi e delle forniture;
d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, co. 16, del Codice.
Inoltre, sono esclusi dalla gara gli offerenti che non presentano le giustificazioni (o le precisazioni) richieste entro il termine assegnato e le cui giustificazioni (unitamente alle relative precisazioni ed all'esito dell'audizione) non siano ritenute idonee a dimostrare la congruità dell'offerta ed a garantire l'Amministrazione circa il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali.
Acquisite le giustificazioni l'amministrazione procede a valutarle e qualora tali giustificazioni non siano sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, procede a richiedere per iscritto le precisazioni ritenute

pertinenti assegnando alle Imprese un termine (non inferiore a giorni cinque) per rispondere. Esaminate le precisazioni prodotte dall'Impresa in esito alla richiesta sopra indicata congiuntamente alle giustificazioni già prodotte, prima di disporre l'esclusione di un'Impresa convoca l'offerente interessato, con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi, invitandolo a presentare ogni ulteriore elemento che lo stesso ritenga utile al fine di provare la congruità dell'offerta presentata. La convocazione avviene mediante comunicazione al domicilio eletto ed indicato nella domanda di partecipazione nel rispetto delle indicazioni ivi indicate. Se il concorrente non si presenta nel giorno, luogo ed ora indicata, è possibile prescindere dalla sua audizione.
Delle operazioni compiute viene redatto apposito verbale del quale è data lettura nella successiva seduta pubblica di gara.
La verifica delle offerte anormalmente basse e delle giustificazioni prodotte dagli offerenti su richiesta dell'Amministrazione è svolta dal RUP con il supporto della Commissione Giudicatrice.
Si precisa inoltre che le indicazioni fornite dall'Impresa e valutate come corrette da parte dell'Amministrazione costituiranno precisa obbligazione contrattuale.
Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione di gara procede a convocare la nuova seduta pubblica di gara dandone notizia alle imprese mediante il portale Empulia; nella nuova seduta comunica gli esiti della valutazione condotta dando lettura del verbale che li documenta. Concluse le operazioni predette la Commissione procede a formare la graduatoria definitiva delle offerte ammesse sommando al punteggio attribuito all'elemento prezzo, i punti precedentemente attribuiti all'offerta tecnica.
Nel caso in cui due imprese abbiano conseguito il medesimo punteggio nell'ambito della graduatoria formata dalla Commissione e, pertanto, siano state poste a pari merito al primo posto della graduatoria, sarà data la priorità al concorrente che ha riportato l'offerta più alta nella valutazione dell'Offerta Tecnica. La Commissione procede di seguito ad aggiudicare la gara all'offerente classificatosi al primo posto della graduatoria.
Le offerte non vincolano in alcun modo la Stazione Appaltante.
La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione senza che, in ragione di ciò, i soggetti partecipanti possano vantare alcun diritto a qualsivoglia titolo, ivi compreso a titolo di risarcimento del danno subito e delle spese sostenute, qualora non ritenga idonee la/le offerta/e pervenuta/e e/o i progetti non risultassero rispondenti a quanto nel disciplinare di gara e suoi allegati.
Si darà corso all'affidamento del servizio anche qualora, entro il termine stabilito, sia pervenuta solo un'offerta purché valida, ritenuta rispondente alle caratteristiche del servizio richiesto e congrua nei valori economici offerti.
L'efficacia dell'affidamento è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti in capo all'Impresa Aggiudicataria. Qualora risulti la mancanza dei requisiti dichiarati in sede di gara, si procederà ad affidare il servizio all'Impresa che segue, fermo restando il possesso dei requisiti.
L'aggiudicazione definitiva diviene efficace in seguito all'esito positivo dei controlli di rito previsti per legge.
La Stazione Appaltante si riserva, in ogni caso, a proprio insindacabile giudizio con provvedimento motivato, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, per irregolarità formali, opportunità, convenienza, o altre cause ostative, senza che i partecipanti possano accampare diritti, pretese o risarcimenti di sorta.
In caso di R.T.I., le singole imprese facenti parte del raggruppamento dovranno conferire mandato speciale irrevocabile con rappresentanza ad una di esse qualificata come capogruppo.
Il raggruppamento di imprese deve essere costituito con atto notarile entro 10 gg. dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione.

21. VALIDITÀ DELLA GRADUATORIA

In caso di decadenza dall'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione, ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica, indicati nel bando di gara, il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria, sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione di prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

Nel caso in cui la Stazione Appaltante dovesse avere necessità di scorrere la stessa oltre i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente contattato dall'Amministrazione avrà facoltà di accettare o meno la proposta contrattuale.

L'aggiudicazione in sede di gara sarà provvisoria. Ad essa seguirà la presa d'atto con determinazione dirigenziale. L'impegno del Comune, pertanto, sarà vincolante dalla data di esecutività del suddetto provvedimento, mentre per la ditta aggiudicataria l'impegno sorge al momento dell'offerta.

Dopo l'avvenuta approvazione del verbale di gara, la ditta aggiudicataria sarà invitata a produrre la documentazione di rito. L'Ente procederà a richiedere direttamente agli Enti pubblici la documentazione a comprova delle dichiarazioni effettuate dalla ditta in sede di presentazione della documentazione di gara.

Ove nel termine fissato nel suddetto bando la ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla sottoscrizione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, questa stazione appaltante avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'incameramento della cauzione provvisoria.

Nella formulazione dell'offerta dovranno essere tenute presenti le seguenti condizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà sottostare: l'osservanza integrale del trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore nella località in cui si svolgono le prestazioni appaltate essendo responsabili in solido dell'osservanza delle norme. L'appaltatore dovrà trasmettere alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio la documentazione di avvenuta denunzia degli Enti Previdenziali, Assicurativi ed antinfortunistici.

22. CONTROVERSIE

Tutte le controversie derivanti dal futuro contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Trani, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

23. PROCEDURE DI RICORSO

Organo giurisdizionale amministrativo competente: Tribunale Amministrativo Regionale per la Puglia – Sezione di Bari - Presentazione di ricorso: secondo i termini di cui all'art. 120 del D. Lgs. n. 104/2010.

ALLEGATI:

- Mod. 1 – Domanda di partecipazione alla gara
- Mod. 2 – Dichiarazione sostitutiva familiari conviventi maggiorenni
- Mod. 3 – Formulario DGUE edittabile

- Mod. 4 – Modello formulario DGUE del Ministero Infrastrutture e Trasporti
- Mod. 5 – Offerta tecnica
- Mod. 6 – Offerta Economica
- 7. Delibera di G.C. R.G. 90/2016 di approvazione delle tariffe della refezione scolastica
- 8. Tabella dietetica 2016 AslBat
- 9. D.U.V.R.I
- 10. DGUE - Linee guida del MIT
- 11. DGUE – Regolamento Europeo

Il Dirigente Area I
dott.ssa Caterina Navach

Comune di Trani

CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE

DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019.
CIG 6634420095

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1-Principi

Il presente capitolato disciplina la concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019, la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in «legame fresco—caldo», destinati al servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trani, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Ai fini della concessione di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

- **preparazione dei pasti:** le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- **confezionamento:** l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura degli stessi;
- **veicolazione:** il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;
- **porzionamento:** la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- **distribuzione:** la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;
- **consegna del pasto** la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati;
- **gestione dell'utenza:** l'attività del concessionario con al quale questi provvederà autonomamente, secondo le modalità del progetto tecnico presentato in sede di gara e la successiva rimodulazione da effettuare di concerto con l'amministrazione comunale, alla gestione del anagrafica degli utenti, all'erogazione di un dettagliato servizio di informazioni e comunque alla gestione in autonomia dell'intero servizio di refezione inclusi i rapporti con gli utenti.

Articolo 2-Oggetto della concessione

Il presente capitolato disciplina il servizio - la cui gestione viene affidata in concessione - relativo alla preparazione e distribuzione di pasti caldi e crudi (solo pranzo) secondo le tabelle allegate, per la refezione dei bambini frequentanti le scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno del Comune di Trani, la fornitura, ove prevista, di diete speciali, il ritiro dei contenitori utilizzati, la fornitura di stoviglie in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo. L'utenza e' composta oltre che da alunni delle scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno anche da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.

Rientra altresì nell'oggetto dell'concessione, la somministrazione di piatti, bicchieri, posate, necessari alla consumazione del pasto giornaliero oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie necessarie per apparecchiare quotidianamente i tavoli nei giorni di effettuazione del servizio.

Tale materiale, le cui caratteristiche merceologiche sono riportate al successivo articolo 19, dovrà essere rigorosamente monouso.

Il servizio oggetto dell'concessione dovrà prevedere, altresì:

a. oltre all'utilizzo di prodotti biologici anche una percentuale importante di prodotti locali o di filiera corta;
b. l'etichettatura dei pasti con indicazione della data, dell'orario e della temperatura dei pasti al momento dell'uscita dal centro di cottura, con le indicazioni della quantità, "bio", "no OGM" (organismi geneticamente modificati), "no CSM" (carne separata meccanicamente) e della scadenza;
c. il rispetto di Tabelle dietetiche, che devono essere articolate su 4 settimane ed avere alternanza stagionale (menù autunno-inverno e menù primavera- estate);
d. il divieto di utilizzo di carni trattate con conservati o ormoni e di carni separate meccanicamente (CSM) e il divieto di usare oli e grossi idrogenati, emulsionati ed edulcorarti di sintesi;
e. la fornitura gratuita ad ogni bambino di un kit composto di posate di acciaio, piatti e bicchiere lavabile; la ditta garantirà posate e bicchieri di plastica per le emergenze (il kit dimenticato a casa o la caduta accidentale delle stoviglie).
f. l'attivazione di strumenti adeguati di comunicazione al fine di fornire informazioni utili sui controlli e sull'utilizzo di prodotti delle mense in modo da rendere pubblici e trasparenti i risultati nonché le modalità di erogazione del servizio;
g. la redistribuzione dei pasti avanzati non porzionati presso le associazioni a tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte;
h. la fornitura gratuita di un software per la gestione della anagrafica degli utenti e dei pagamenti, in cui siano evidenziabili in maniera chiara le singole posizioni debitorie e creditorie;
i. il caricamento dei dati di tutti l'anagrafica degli utenti e il suo aggiornamento in tempo reale;
j. la consegna a cadenza semestrale in formato excel/access dell'anagrafica degli utenti così aggiornata.

Il servizio oggetto dell'concessione è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Articolo 3-Sedi plessi scolastici e dimensione presumibile dell'utenza

Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati sono indicati nella seguente tabella:

1	Scuola Primaria "E. De Amicis	Via N. De Roggiero, 56
2	Scuola Primaria "Mons. Petronelli"	Via Mons. Petronelli, 1
3	Scuola Materna "Collodi"	C.so Imbriani, 210
4	Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62
5	Suola Materna "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62
6	Scuola Primaria "Beltrani"	Via La Pira
7	Scuola Materna "Montessori"	Via Istria
8	Scuola Materna "Fabiano"	Via Tolomeo

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Il numero e la localizzazione possono subire variazioni nel corso dell'concessione senza dare titoli all'impresa di pretendere compensi aggiuntivi. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata. La Ditta non potrà chiedere aumenti e/o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio con la I.A.
Il numero dei pasti annui **presunti,** calcolato sulla base dei pasti erogati effettivamente nel periodo precedente, è il seguente:

- Anno 2016-2017 pasti presunti n. 120.000
- Anno 2017-2018 pasti presunti n. 120.000
- Anno 2018-2019 pasti presunti n. 120.000

Articolo 4-Durata della concessione
L'concessione avrà durata di tre anni scolastici decorrenti dal primo anno di effettivo espletamento del servizio, presumibilmente da ottobre 2016. Per ogni anno successivo al primo la fornitura della mensa inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio.
Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova il cui mancato superamento, stabilito a insindacabile giudizio dalla stazione appaltante, determinerà la risoluzione dello stesso senza che l'impresa appaltatrice abbia titolo di richiedere alcun risarcimento.

Articolo 5-Tipologia dell'utenza
L'utenza è composta dagli alunni delle scuole materne statali e sezioni della scuola primaria funzionanti a tempo pieno e da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.
Il periodo di somministrazione sarà coincidente presumibilmente con l'anno scolastico dal mese di ottobre al mese di maggio.
Le somministrazioni oggetto dell'concessione saranno effettuate nei periodi innanzi precisati, ad esclusione di tutte le festività contemplate nel calendario scolastico, di tutti i sabato (solo per le scuole Materne), nonché di tutti i giorni in cui detta somministrazione non potrà essere effettuata per causa di forza maggiore, fatte salve le decisioni dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Scolastica di posticipare l'inizio o di anticipare la fine rispetto alle date stabilite in precedenza.
I dati summenzionati, attinenti al numero degli alunni frequentanti la refezione, essendo presunti, saranno suscettibili di variazione, in più o in meno, in relazione alle fluttuazioni giornaliere sempre possibili nella frequenza degli alunni ed alla consequenziale domanda di servizio.
Potranno verificarsi altre cause di forza maggiore, come scioperi, mancata o scarsa erogazione di acqua potabile e per ogni altra causa lecita che impedisca materialmente il normale svolgimento del predetto servizio di refezione.
I motivi innanzi enunciati potranno determinare anche la sospensione della fornitura per più giorni.
Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.
L'amministrazione comunale si riserva — anche nel corso del primo anno di concessione — la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
La ditta affidataria nulla avrà a pretendere se il numero dei pasti erogati è inferiore al numero dei pasti presunti previsti all'art. 3 del presente capitolato.

Articolo 6-Importo complessivo della concessione e prezzo a base di gara.
L'importo complessivo presunto a base d'asta viene stabilito in Euro **1.738.480,00** (*eurounmilionesettecentotrentottomilaquattrocentoottanta/00*) oltre IVA come per legge, di cui:

- Euro **1.731.600,00**=, soggetto a ribasso, per il servizio;
- Euro **6.880,00**=, non soggetto a ribasso, per oneri della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

L'importo del servizio pari ad Euro **1.731.600,00**= è stato ottenuto considerando un importo a base d'asta per

pasto di Euro **4,81**= oltre IVA (*euroquanttrovirgolaottantunocentesimi*) e numero **360.000** (*trecentosessantamila)* pasti totali presunti nel triennio da erogare. Non sono ammesse offerte economiche in aumento, parziali, alternative o condizionate. Il ribasso offerto non può essere pari a zero o a cento.
Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza per rischi specifici, dichiarati in sede di gara mediante apposita dichiarazione inserita nella busta economica, che si intendono compresi nella componente economica offerta.
I servizi della ristorazione scolastica sono finanziati con appositi capitoli del bilancio annuale e pluriennale, per le annualità di competenza del Comune di Trani nonché con le rette pagate dai fruitori del servizio.

Articolo 7-Importo contrattuale
Il valore presunto complessivo del contratto sarà determinato dal risultato ottenuto applicando il ribasso percentuale che la ditta aggiudicataria avrà offerto in sede di gara all'importo pro pasto a base d'asta e moltiplicandolo per i pasti presunti annui da erogare per tutta la durata del contratto (tre anni scolastici) mentre il valore effettivo complessivo dipenderà dal numero di pasti effettivamente erogati nel periodo in considerazione.
La suddetta quantificazione ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente cedente, il quale non garantisce al concessionario un numero minimo di pasti.

Art. 8- Corrispettivo della concessione
Il corrispettivo della concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate con deliberazione di G.C. del Comune di Trani (G.C. n. 90 del 30/04/2016).
Nel caso di applicazione della tariffa intera alcun onere economico sarà dovuto dal concedente al concessionario.
Nel caso di applicazione delle tariffe agevolate, ossia quelle di importo ridotto rispetto alla misura della tariffa intera, il Comune di Trani corrisponderà all'aggiudicatario la differenza tra la compartecipazione pro pasto incassata direttamente dal genitore e il prezzo pro pasto offerto in gara.
Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti il corrisponderà all'aggiudicatario l'intero prezzo pro pasto offerto in gara.

Articolo 9 – Procedura di gara
La procedura di gara è quella aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 su piattaforma telematica messa a disposizione dal Soggetto Aggregatore della Regione Puglia accessibile all'indirizzo internet www.empulia.it.

Articolo 10 – Criterio di aggiudicazione
Il contratto di concessione verrà aggiudicato in favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente Capitolato Speciale di Concessione e del Disciplinare di Gara ed essendosi obbligata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo — ai sensi ai sensi dell'art. 95, co. 2 e 3, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 — determinata in base ai seguenti elementi:
— Area prezzo: punti 30/100
— Area qualità: punti 70/100
Effettuerà la valutazione apposita Commissione giudicatrice nominata dall'amministrazione comunale.
Area prezzo
La ditta dovrà indicare, nell'ambito dell'offerta economica [punteggio massimo = 30 punti], il prezzo per singolo pasto prodotto somministrato, che si intende comprensivo del costo inerente a tutte le attività e prestazioni poste a carico della ditta e a tutte le attività aggiuntive che la ditta ha proposto in sede di offerta, le quali ultime, parimenti alle prime, costituiscono precisi obblighi contrattuali ai quali l'aggiudicataria sarà tenuta e vincolata.. Tale prezzo dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, inferiore al prezzo a base d'asta di € 4,81= a pasto, IVA esclusa.
Al prezzo più basso così ottenuto verranno attribuiti 30 punti; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$x = 30 * \frac{\text{importo offerto con prezzo più basso}}{}$$

importo offerta in esame

Area qualità

L'area qualità vale complessivamente 70 punti, che verranno attribuiti sulla base delle seguenti indicazioni:

a) **Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 22):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato;
2. Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal presente capitolato;
3. Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc…
4. Relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc…

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	**Punteggio**
Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato	4
Prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal presente capitolato	6
Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc	4
Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà presso aziende locali, la frequenza di fornitura delle derrate agricole, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc…	8

Punteggio massimo attribuibile 22

b. **Progetto per la gestione automatizzata di buoni—pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati (massimo punti 6):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

Relazione dettagliata su:

1. Sistema di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto;
2. Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale;

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente

Voce	**Punteggio**
Sistema di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto	3
Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale	3

Punteggio massimo attribuibile 6

c. **Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura (massimo punti 14):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. caratteristiche tecniche del centro di cottura: dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti);
2. "Programma di manutenzione" relativo alle attrezzature esistenti nel centro di cottura

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	**Punteggio**
Caratteristiche tecniche del centro di cottura: dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti)	**12**
«Programma di manutenzione» relativo alle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione	**2**

Punteggio massimo attribuibile 14

d. Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense (massimo punti 6):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati;
2. Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici;
3. Numero e razionalità delle unità di personale impiegato.

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	**Punteggio**
Numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati	**2**
Attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici	**2**
Numero e razionalità delle unità di personale impiegato	**2**

Punteggio massimo attribuibile 6

e. Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta (massimo punti 10):

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio;
2. Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice;
3. Modalità di sostituzione del personale assente;
4. Formazione del personale;
5. Piano di sanificazione

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	**Punteggio**
Personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio	**3**
Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice	**1**
Modalità di sostituzione del personale assente	**1**
Formazione del personale	**2**

Piano di sanificazione	3

Punteggio massimo attribuibile 10

f. **Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio (massimo punti 12):**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio in questa sottoarea verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

relazione dettagliata su:

1. Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità;
2. Piani di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita;
3. Migliorie al servizio (verranno prese in considerazione solo migliorie comprese nel prezzo offerto e che abbiano una reale attinenza con il servizio di ristorazione e con la tipologia di utenza cui è destinato).

I punteggi saranno assegnati ad ogni singola voce secondo lo schema seguente:

Voce	**Punteggio**
Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità	3
Piani di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita	6
Migliorie al servizio	3

Punteggio massimo attribuibile 12

Nel formulare le proposte e i progetti che si intendono offrire in aggiunta alle attività necessarie all'esecuzione dell'concessione, la ditta dovrà tenere conto che la loro realizzazione, in caso di aggiudicazione del servizio, sarà dovuta per tutte le proposte e i progetti autorizzati dall'amministrazione comunale e non dovrà comportare alcun onere neppure indiretto per l'amministrazione stessa.

La relazione tecnica dovrà vertere esclusivamente sui punti sopra indicati e dovrà essere di lunghezza non superiore alle 50 facciate (in formato A4, il carattere dovrà essere di dimensione non inferiore a 10).

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 28 (ventotto) su max 70 (settanta) punti previsti, non raggiungendo il 40% della valutazione massima in ogni sottoparametro di valutazione, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

L'concessione sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.

In caso di ulteriore parità, chi, fra i concorrenti (anche uno solo), sarà eventualmente presente alla seduta di gara (in cui si apriranno le buste contenenti l'offerta del prezzo) verrà invitato a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno di coloro che fecero offerte uguali sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

L'amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui fosse pervenuta solo un'offerta valida.

L'aggiudicatario provvisorio ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 120 giorni dall'apertura delle buste senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata utilizzando la seguente formula:

C(a)= □n [Wi*V(a)i]

in cui:

C(a) = indice della valutazione dell'offerta (a);

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

□n = sommatoria;

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i).

I coefficienti V(a)i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Una volta determinata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Articolo 11 - Tabelle dietetiche

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche allegate agli atti di gara, che sono state formulate per gli alunni frequentanti le scuole materne. Le grammature per gli alunni frequentati le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno e per il personale scolastico avente diritto, i cui pasti giornalieri complessivamente per ambedue le tipologie di utenti ammonta a circa 200, invece, dovranno essere adeguate proporzionalmente in base all'età.

La tabella potrà essere modificata nel corso dell'concessione, sia qualitativamente sia quantitativamente, solo su richiesta del Dirigente responsabile del Servizio, tenuto conto delle istanze dell'utenza o accertamenti degli Uffici Preposti, previo parere favorevole del responsabile A.U.S.L e/o del Medico Scolastico che assicuri la congruità dell'apporto calorico proteico.

Nei casi in cui si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici particolari a causa di intolleranze alimentari, i prodotti stessi saranno indicati direttamente dagli uffici comunali preposti e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro preparazione e cottura con le modalità che verranno comunicate direttamente dall'Ufficio dell'Ente, dopo il perfezionamento di separate intese tra genitori, Comune e Ditta sulla base di idonea documentazione (Dietologo o Pediatra) e dei connessi riflessi economici prima che si possano ritenere insorti il diritto alla fornitura particolare ed il dovere di eseguirla.

La ditta affidataria, al fine di favorire il normale inserimento del soggetto celiaco nella vita sociale, dovrà fornire a tali soggetti alimenti sicuri e controllati in osservanza della vigente normativa statale e regionale.

Articolo 12 - Organizzazione del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore, a suo carico e rischio.

Il numero dei mezzi deve risultare sufficiente in rapporto al numero dei pasti da distribuire e dovrà essere effettuato in modo da consentire la somministrazione dei pasti entro e non oltre 15 minuti dall'ultimazione della cottura.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

TITOLO II
ONERI INERENTI IL SERVIZIO-CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLI -IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 13 - Oneri inerenti il servizio

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

a. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
b. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e della tipologia delle derrate alimentari;
c. veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
d. porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
e. allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie,fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
f. lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;

g. pulizia di locali (centro produzione pasti e mense), arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
h. raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
i. acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
j. tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
k. fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
l. realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;
m. effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
n. gestione dei buoni—pasto individuali, acquisizione delle prenotazioni giornaliere, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
o. gestione autonoma, secondo le modalità del progetto tecnico presentato in sede di gara e la successiva rimodulazione da effettuare di concerto con l'amministrazione comunale, dell'anagrafica degli utenti, erogazione di un dettagliato servizio di informazioni e gestione in autonomia dell'intero servizio di refezione inclusi i rapporti con gli utenti.
p. elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
q. collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in concessione;
r. gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 13;
s. ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Articolo 14 - Sistema di autocontrollo igienico (HACCP)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni mensa servita — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) previsto dal D.Lgs. n. 155/97.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e 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 igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'concessione un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Trani o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Articolo 15 - Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle allegate al presente capitolato.

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale, anche su proposta dell'utenza, sentito il parere vincolante del Servizio di Dietologia dell'Asl Trani e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN], riterrà opportuno

apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.
In particolare dovrà fornire:

- *diete leggere*, a semplice richiesta dei genitori da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di tre giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria di data non anteriore a 30 giorni;
- *richieste personalizzate*, formulate dai genitori con un anticipo di almeno tre giorni, per particolari esigenze soggettive e oggettive;
- *diete* legate a particolari *convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare.

Non dovranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo dettagliato la dieta prescritta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.
Le diete speciali e quelle personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate, fornite dalla ditta appaltatrice, contrassegnate:

- esclusivamente mediante etichetta adesiva
- con il cognome e nome dell'utente e il plesso scolastico di frequenza.

Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.
Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.
I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert e predisposti secondo le grammature riportate nei prospetti allegati al presente capitolato [Allegati "A" e "B"].
I pasti dovranno essere preparati il giorno stesso la distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima dalla distribuzione.
Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "*pranzo al sacco*" — costituito dagli alimenti e dalle bevande indicate nella tabella Allegato "B" — per gli alunni delle scuole e per i frequentanti i centri estivi qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima; lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

Articolo 16 - Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti
La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari: dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le ore 12,00.
In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.
L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice. L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni che verranno acquisite dalla ditta aggiudicataria con modalità definite in sede di gara di concessione.

Articolo 17 - Igiene della produzione, confezione e deposito
Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale [HACCP] e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
    - togliere anelli e braccialetti
    - lavarsi accuratamente le mani
    - indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

3. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
4. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
5. ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente questa ultima;
6. i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
7. tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
8. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
9. tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
10. le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
11. i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante de-congelatore o forno a microonde;
12. la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
13. la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
14. il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
15. il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
16. le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
17. tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], 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;
18. per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
19. la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto 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;
20. non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
21. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
22. è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

23. gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

Articolo 18 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti e al presente capitolato.
Non sono ammesse etichettature incomplete.

Articolo 19 - Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs. n. 155/97 s.m.i.;
- una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Articolo 20 - Qualità e tipologia delle derrate alimentari

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona pugliese e del comune di Trani in particolare.

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza bisettimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ri-congelazione. E' altresì vietata, tassativamente, la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude (es. maionese, ecc.).

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- cuocere il riso nelle brasiere;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

a) I **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI** dovranno:

- ✓ essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- ✓ appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;
- ✓ la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- ✓ essere esenti da trattamenti con prodotti fito-sanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- ✓ essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- ✓ provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
- ✓ i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione , in conformità al DM 338/92;
- ✓ i prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
- ✓ tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF;
- ✓ i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

a. gli **ORTAGGI** debbono:

- ✓ essere di stagione;
- ✓ essere di prima qualità;
- ✓ essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- ✓ essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- ✓ non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- ✓ gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- ✓ gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Patate e carote dovranno provenire da agricoltura biologica.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, ad eccezione di:

ı legumi: fagioli, pisellini dolci e teneri;

ı ortaggi: fagiolini finissimi interi, spinaci, cuori di carciofi, bietole da taglio:

ı verdure per minestra: da utilizzare solo in casi eccezionali, debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

b. la **FRUTTA**, deve:

- ✓ essere di stagione;
- ✓ essere di prima qualità;
- ✓ essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- ✓ essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- ✓ presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- ✓ essere omogenea ed uniforme;
- ✓ essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

Mele e pere dovranno provenire da agricoltura biologica.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo le banane.

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

c. i **LEGUMI** secchi dovranno:

- ✓ essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;

- ✓ non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

d. FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- ✓ essere di prima scelta;
- ✓ avere ottimo sapore e profumo;
- ✓ avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- ✓ essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- ✓ essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest' ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

e. il **PROSCIUTTO COTTO** deve:

- ✓ essere di coscia;
- ✓ essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- ✓ essere confezionato sotto vuoto;
- ✓ rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- ✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- ✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- ✓ essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

f. il **PANE** deve essere:

- ✓ prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- ✓ fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- ✓ di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo.

Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

g. l'**OLIO** deve essere:

- ✓ di categoria extra—vergine di oliva di produzione nazionale;
- ✓ di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- ✓ preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

h. l'**ACETO** utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

i. la **PASTA** deve essere:

- ✓ posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- ✓ prodotta nei seguenti tipi:
  - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
  - pasta secca o fresca all'uovo;
- ✓ esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- ✓ se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

j. la **FARINA** deve:

- ✓ essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- ✓ essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- ✓ risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

k. il **RISO** deve;

- ✓ essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- ✓ essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- ✓ essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- ✓ risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

l. le **UOVA** intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- ✓ appartenere alla categoria A o "Extra" di peso non inferiore a 65 gr.;
- ✓ provenire da stabilimento nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- ✓ pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- ✓ essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- ✓ essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- ✓ essere confezionati;
- ✓ essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

m. CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- ✓ essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ✓ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- ✓ riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- ✓ riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ✓ provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
  - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
  - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
  - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone), maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- ✓ per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale);
- ✓ per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- ✓ per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico—sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi lacorrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- ✓ razza;
- ✓ data di nascita;
- ✓ sesso;
- ✓ nazione europea in cui è nato;
- ✓ azienda di allevamento;
- ✓ codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;

- ✓ codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- ✓ organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

n. CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono :

- ✓ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- ✓ essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ✓ rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- ✓ riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- ✓ riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale, macellati e sezionati in stabilimenti nazionali.

Gli animali devono avere età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

o. CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- ✓ essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- ✓ se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- ✓ se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ✓ essere esenti da salmonelle;
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono :

- ✓ provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ✓ essere esenti da salmonelle;
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

p. PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92;
- ✓ essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- ✓ essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai –18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.
La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.
I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.
I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.
Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.
Il tonno in scatola deve:

- essere di colore chiaro e omogeneo;
- provenire da trancio intero di pesce;
- poco salato e di gusto delicato;
- avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

q. LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).
Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.
Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- ✓ essere di tipo "vellutato";
- ✓ essere confezionato in monoporzioni;
- ✓ contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per Str. Thermophilus, sia per L. bulgaricus al momento della consegna;
- ✓ essere privo di additivi;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- ✓ avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

r. ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e somministrata in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro.
La preparazione delle caraffe dovrà essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.
Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.
In casi di emergenza, a richiesta del Comune, la stessa dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 0,33 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

s. SALE

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.
Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95.

t. ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle allegate tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico—sanitarie in vigore.

Articolo 21-Generi alimentari vietati

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- ✓ carni al sangue;
- ✓ cibi fritti;

- ✓ fiocchi di patate;
- ✓ succo di limone confezionato;
- ✓ maionese;
- ✓ residui dei pasti dei giorni precedenti;
- ✓ dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- ✓ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ✓ verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.
Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare sul menu in uso.
La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli.
Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Articolo 22 - Trasporto e distribuzione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.
Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.
La ditta appaltatrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della A.S.L. locale.
A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

a) i contenitori termici dovranno essere conformi alla normativa vigente, accuratamente puliti e sanificati quotidianamente. Gli stessi dovranno garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati i fenomeni di impaccamento. Per ogni tipologia di contenitori termici dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l'altro, la perdita termica oraria;
b) la pasta non potrà essere immessa nei contenitori per un'altezza superiore a 10 cm, al fine di evitare fenomeni di impaccamento;
c) la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
d) i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni); il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
e) il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione dovranno essere effettuati in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.
Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione per la somministrazione all'utenza, non superiori in ogni caso i 15 (quindici) minuti.
Ogni variazione al piano di distribuzione dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.
Anche il trasporto e la consegna dei pasti crudi dovrà essere effettuato con mezzi igienicamente e sanitariamente idonei e conformi alla normativa in materia.

Articolo 23 - Locali ed attrezzatura

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice esclusivamente i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.

All'impresa compete la fornitura, per ogni punto di refezione, delle stoviglie, nonché degli arredi e delle altre attrezzature necessarie alla conservazione e distribuzione del cibo e al consumo dei pasti.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Articolo 24-Pulizia dei locali

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali — di cucina, di refezione e di servizio —e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- ✓ i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- ✓ i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- ✓ tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- ✓ i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Frequenza Attrezzature, superfici, locali

Dopo ogni uso: Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.

Giornalmente: Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.

Settimanalmente: Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.

Quindicinalmente: Pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.

Mensilmente: Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati — a seconda della natura degli stessi — e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta. E' tassativamente vietatoscaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ecc.).

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Articolo 25 - Gestione delle presenze

La gestione automatizzata dei buoni—pasto, ove offerta, la rilevazione delle presenze quotidiane e la rendicontazione dei pasti somministrati verrà effettuata con le modalità indicate dalla ditta in sede di gara di concessione.

Fino alla completa attivazione della gestione automatizzata, la ditta dovrà assicurare direttamente le stesse funzioni, provvedendo altresì alla fornitura e distribuzione — in accordo con l'Amministrazione Comunale —dei buoni—pasto agli utenti e alla loro rendicontazione alla stazione appaltante.

TITOLO III
PREZZO E PAGAMENTO

Articolo 26 - Modalità di pagamento

Il corrispettivo della concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate con deliberazione di G.C. del Comune di Trani (G.C. n. 90 del 30/04/2016).
Nel caso di applicazione della tariffa intera alcun onere economico sarà dovuto dal concedente al concessionario.
Nel caso di applicazione delle tariffe agevolate, ossia quelle di importo ridotto rispetto alla misura della tariffa intera, il Comune di Trani corrisponderà all'aggiudicatario la differenza tra la compartecipazione pro pasto incassata direttamente dal genitore e il prezzo pro pasto offerto in gara.
Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti il corrisponderà all'aggiudicatario l'intero prezzo pro pasto offerto in gara.
I pasti saranno pagati dai genitori anticipatamente secondo le modalità indicate dalla ditta in sede di offerta di gara e comunque con non più di un bimestre di anticipo.
La ditta provvederà autonomamente al recupero di eventuali morosità notiziandone a mezzo P.E.C l'Ufficio Istruzione.
E' facoltà della ditta sospendere la fruizione del pasto a partire dal mese successivo del verificarsi dell'eventuale inadempimento/mancato pagamento dei pasti relativi al messe precedente.
L'I.A deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative, differenza economica precisata nel comma precedente sulla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.
Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione.
Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante dell'I.A o da un suo delegato e corredate dalle relative bolle di consegna pasti saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse al Protocollo dell'Ente.
Mensilmente la ditta, entro il primo giorno lavorativo di ogni mese per il mese precedente, provvederà a rendicontare dettagliatamente al Comune le somme incassate secondo le modalità che saranno disciplinate in sede di stipula del contratto.

Articolo 27 - Sospensione dei pagamenti

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'concessione e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

TITOLO IV
CAUZIONI E REVISIONE PREZZI

Articolo 28 – Garanzia provvisoria

La cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 pari ad Euro 34.632,00=, prestata in sede di offerta, verrà svincolata alla conclusione della concessione.

Articolo 29 - Garanzia definitiva

Nel caso di aggiudicazione definitiva, l'affidatario dovrà costituire una garanzia definitiva nelle forme e con le modalità prescritte dall'art. 103, co. 1, del D.Lgs. n. 50/2016. A tal fine, l'offerta deve essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia

provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 e 105 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.
Il Comune di Trani avrà il pieno e incondizionato diritto di rivalersi sulla cauzione, sino alla concorrenza dell'intero importo, per ogni somma per la quale risultasse creditore.
Nel caso in cui la cauzione venisse ridotta per prelievi come sopra effettuati o per qualsiasi altra causa, l'impresa aggiudicataria dovrà reintegrarla entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla notifica, pena la risoluzione del contratto.

Art. 30- Mancata presentazione della cauzione e della polizza assicurativa
In caso di mancata presentazione della cauzione definitiva e della polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.) di cui all'art. **42 - Assicurazioni - Responsabilità** del presente Capitolato non si farà luogo alla stipulazione del contratto pubblico di concessione. In tal caso, l'amministrazione assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio per la presentazione dei predetti documenti decorso il quale la stessa si intenderà senz'altro decaduta dall'aggiudicazione.

Articolo 31 - Revisione periodica dei prezzi
A decorrere dal secondo anno il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di parte, nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatasi con riferimento al mese di gennaio dell'anno precedente.

TITOLO V
CESSIONE CONTRATTO ED OBBLIGHI

Articolo 32 - Divieto di cessione del contratto
Il contratto non può essere ceduto, pena la nullità del medesimo e la decadenza del concessionario dalla concessione.

Articolo 33 - Obblighi a carico della ditta appaltatrice
Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente alla S.A. tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio in concessione che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.
Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.
In considerazione di quanto previsto nei precedenti articoli, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.
La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso la S.A. e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente concessione.
Il concessioanario, al fine di garantire gli standard di qualità del servizio, si impegna ad adottare entro tre mesi dalla sottoscrizione del contratto una Carta dei Servizi elaborata sullo schema generale approvato con DPCM 30.12.1998, pubblicato sulla GU n. 28/99. La Carta dei Servizi dovrà essere sottoposta all'approvazione da parte del Comune di Trani.

TITOLO VI
CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Articolo 34 - Vigilanza e controlli

In ordine al rigoroso rispetto, da parte della ditta appaltatrice, degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna.
La ditta appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo altresì che il personale comunque preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

Articolo 35 - Commissione mensa
Il Comune istituisce una commissione mensa composta da genitori e amministratori o personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:

- ✓ vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- ✓ segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- ✓ suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco sarà depositato presso il competente Ufficio scuola del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

Articolo 36 - Analisi e controlli
Il Comune potrà attivare — nel corso dell'concessione — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.
Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

Articolo 37 - Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.
La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.
I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.
In particolare si prevedono tre tipi di controllo:
— **controllo tecnico—ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Trani e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;

— **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico—sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
— **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dai componenti della «Commissione mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
Ai fini del controllo igienico—sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio individuato dalla ditta previo benestare dell'amministrazione comunale, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	**Frequenza**	**Tipologia di analisi**
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	Quindicinale	Microbiologica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.
Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica».
Con le stesse modalità il Comune disporrà l'esecuzione — su derrate e prodotti alimentari scelti a insindacabile giudizio della stazione appaltante — di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici il cui costo complessivo, a totale carico della ditta appaltatrice, non potrà essere superiore a € 4.000,00 per ogni anno di attività contrattuale, salvo quanto disposto dall'impresa in sede di offerta di gara.
Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente o ai valori indicati dall'impresa in sede di offerta.
Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.
Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.
Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 39, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

Articolo 38 - Non conformità delle derrate alimentari

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:

a) non conformità non grave

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

b) non conformità grave

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico—sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- ✓ presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- ✓ consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- ✓ consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione—data di scadenza;
- ✓ consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Articolo 39 - Procedura nei casi di non conformità

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menu del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

TITOLO VII
PENALI

Articolo 40 - Penalità

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti:

- ✓ € 516,00 per ogni violazione di quanto previsto da menù, tabelle merceologiche; per ogni caso di mancato rispetto di grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione), confezionamento, etichettatura;
- ✓ € 800,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle norme previste per il personale;
- ✓ € 516,00 in caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti per un ritardo superiore a quindici minuti dall'orario previsto;
- ✓ € 103,00 per ogni pasto ordinato e non consegnato;

- ✓ € 516.00 per mancato rispetto delle norme relative di cui al titolo III del presente capitolato (personale)

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del valore presuntivo del contratto.
Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

TITOLO VIII
CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 41 - Clausola risolutiva espressa
L'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto, in aggiunta al caso disciplinato all'art. 38, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- ✓ sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- ✓ abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- ✓ applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- ✓ eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- ✓ quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui al precedente articolo 31;
- ✓ apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- ✓ messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- ✓ mancato rispetto dei termini indicati in sede di gara per la realizzazione del centro di cottura e per l'attivazione del sistema di automazione della gestione dei buoni—pasto, prenotazione giornaliera e rendicontazione dei pasti somministrati.
- ✓ Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art.1453 del Codice Civile

Nelle ipotesi indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma scritta con raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.
Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

Articolo 42 - Risoluzione per inadempimento
Fuori dei casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a 15 giorni dalla data della ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Articolo 43 - Fallimento, successione e cessione della ditta
Il servizio s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria. In caso di decesso del titolare della ditta aggiudicataria l'amministrazione può consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale da parte degli eredi e dei successori oppure, a suo insindacabile giudizio, dichiarare con provvedimento amministrativo risolto l'impegno assunto dal *de cuius*.
Il consenso scritto dell'amministrazione è analogamente necessario per il prosieguo del rapporto contrattuale in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione dell'azienda fornitrice il servizio, ai sensi della vigente normativa.
Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare, l'amministrazione ha facoltà di

recedere dal contratto o di proseguirlo con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, alla quale sia stato conferito con unico atto mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara e designata quale capogruppo.
Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata; la procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

Articolo 44 - Riferimenti normativi
Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.
E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Articolo 45 - Assicurazioni — Responsabilità
La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.
La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).
Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta concessionaria e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
d) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Trani e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dai precedenti articoli;
e) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Trani o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.
Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.
Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».
La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.
Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.
La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.
Il contratto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste.
L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 46 - Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi
La ditta concessionaria sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Trani da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei servizi, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 47 - Danni e ammanchi

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

Articolo 48 - Esecuzione d'ufficio

In caso di interruzione totale o parziale del servizio di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la circostanza, sia direttamente che indirettamente, a rischio e spese della ditta appaltatrice, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione dell'impresa e ferme restando a carico della stessa tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

TITOLO IX
NORME RELATIVE AL PERSONALE

Articolo 49 - Personale

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale.

Il personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché quello per la guida degli autofurgoni utilizzati per il loro trasporto, è a totale carico dell'appaltatore che si obbliga a retribuirli nei modi e per legge e secondo i contratti collettivi di lavoro di categoria.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire di un maggior onere.

All'amministrazione comunale dovranno obbligatoriamente essere comunicati per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità:

a. il nominativo dell'incaricato responsabile della buona esecuzione del servizio, al quale il responsabile comunale potrà rivolgersi per eventuali osservazioni e proposte;
b. l'elenco del personale impiegato nel servizio, specificando l'unità operativa di attribuzione, ed eventuali variazioni.

L'appaltatore dovrà limitare al massimo l'avvicendamento del personale nei vari posti di lavoro e dovrà in ogni caso comunicare al Comune di Trani ogni variazione relativa a quanto richiesto nel presente articolo.

I nuovi operatori, prima di poter iniziare a svolgere le proprie mansioni, devono frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. Agli stessi dovrà essere fornito anche idoneo materiale informativo per l'auto-apprendimento delle norme relative alle loro specifiche.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti l'attività dell'amministrazione di cui sia venuto a conoscenza per ragioni di servizio.

Qualsiasi oggetto ritrovato dovrà essere consegnato al responsabile comunale.

L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara di concessione dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte—ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale.

L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- ✓ n. 1 responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in concessione e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato;
- ✓ n. 1 dietista, con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti;

- ✓ n. 1 magazziniere, con il compito di ritirare, verificare e sistemare rapidamente le derrate alimentari e ogni altro materiale consegnato dai fornitori;
- ✓ per ogni singolo refettorio, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a 1 operatore ogni 40 utenti.

Qualora in una stessa giornata vengano attivati più turni di refezione presso uno stesso punto di distribuzione, gli standard relativi al rapporto personale/utenti e al monte—ore per le operazioni di porzionamento e distribuzione dei pasti di cui sopra dovranno essere garantiti per ciascun turno.
L'appaltatore garantirà la più idonea flessibilità organizzativa in dipendenza delle necessità di adeguamento del servizio tempestivamente significate dai responsabili comunali.
L'elenco del personale in servizio dovrà essere presentato al servizio scuola appena iniziato il servizio.
Eventuali sostituzioni dovranno essere comunicate contestualmente all'assunzione.
Lo stesso personale dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti Istituti Assicurativi e Previdenziali.

Articolo 50 - Igiene personale
Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.
I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

Articolo 51 - Controllo della salute del personale addetto
L'impresa deve garantire che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine la stessa dovrà predisporre un Piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del Decreto Legislativo n. 629/94 ss.mm.ii.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta di sottoporre i suoi operatori o addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Articolo 52 - Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali
La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro nonché nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme vigenti in materia di personale o che saranno emanate nel corso dell'concessione, restando fin d'ora l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.
La ditta aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro in vigore alla data di presentazione dell'offerta, per il livello e nella località di Trani, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche e integrazioni. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non sia aderente ad una delle parti stipulanti il contratto ovvero receda da esse.
La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'articolo 5 Legge 25 gennaio 1994, n. 89.
In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, accertata dall'ente appaltante o segnalata dal competente Ispettorato dei lavoro e/o dagli istituti competenti, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare una adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo dei 20%, previa diffida alla ditta appaltatrice a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dalla ditta stessa alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.
La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'ente previdenziale o assistenziale creditore avrà comunicato l'ottemperanza della ditta alle disposizioni di legge.
Tenuto conto della gravità delle inadempienze il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione comunale.

Articolo 53 - Norme antinfortunistiche
L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti. L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione, ai sensi del medesimo D.Lgs. n. 81/2008.

Articolo 54 - Reintegro personale mancante
Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte—ore complessivo dell'organico standard di cui al precedente articolo 48, l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.
Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione comunale per l'approvazione formale.
In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

Articolo 55 - Direzione del servizio
La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva.
L'ufficio di direzione deve essere localizzato presso il centro di cottura.
Il direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con i responsabili preposti dall'amministrazione comunale al controllo dell'andamento del servizio.
In caso di assenza o impedimento del direttore, l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore di adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.

Articolo 56 - Vestiario
L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.
Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nominativo del dipendente.
Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

Articolo 57 - Idoneità sanitaria
Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito, se richiesto dalla normativa vigente, di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Autorità sanitaria del Comune di residenza, nonché, nel caso di provenienza da altri Comuni diversi da quello nel quale opera, di una dichiarazione dell'Autorità competente, attestante che agli interessati non era stato negato e per quali motivi, il predetto libretto.
Entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'concessione, e comunque prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice dovrà depositare presso il Comune, l'elenco dei libretti di idoneità sanitaria e delle suddette dichiarazioni e certificazioni.
I predetti libretti, avendo validità annuale, dovranno essere rinnovati prima della scadenza.

Articolo 58 - Modalità operative e tipologia organizzativa
Nelle cucine, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione è tassativamente vietato l'accesso ~~alle persone~~ estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune, in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria qualora previsto dalla vigente normativa.

La responsabilità dell'osservanza della norma di cui sopra incombe sulla ditta appaltatrice.
Il Comune resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori nel corso dell'concessione di cui al presente capitolato.
La lista mensile dei menu dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che le scuole destinano alle informazioni per l'utenza in modo tale che i genitori interessati possano verificare il pieno rispetto degli stessi nella preparazione dei pasti giornalieri ed essere agevolati nella programmazione del pasto serale.

Articolo 59 - DUVRI
In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.lgs. n.81/2008, recante il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, l'Amministrazione ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, che si allega e che la ditta aggiudicataria deve rispettare.

TITOLO X
CONTROVERSIE E SPESE

Articolo 60 - Clausola legale
Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.Lgs. 80/98 e s.m.i. e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: TRANI.

Articolo 61 - Spese contrattuali
Le spese relative al contratto d'concessione, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta appaltatrice.
Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice, l'aggiudicatario sarà tenuto a rimborsare alla stazione appaltante, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute dall'amministrazione per la pubblicazione sulla GURI del Bando di gara.
L'aggiudicatario sarà altresì tenuto a rimborsare alla stazione appaltante, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute dall'amministrazione per la pubblicazione degli avvisi di gara sui quotidiani nazionali e locali.

NORME FINALI

Articolo 62 - Riservatezza dei dati
A norma della Legge n. 675/96 s.m.i. i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 della Legge n. 675/96 s.m.i. a cui si rinvia espressamente.

Articolo 63 - Documentazione per contributi della comunità europea
La ditta aggiudicataria si impegna a conservare e trasmettere le fatture relative alle forniture di latticini, fornendo le indicazioni necessarie alla richiesta di contributi della comunità europea da effettuarsi a cura dell'amministrazione comunale.
Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

Articolo 64 - Rinvio
Per quanto non previsto dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di concessione di servizi nonché di servizi di refezione scolastica.

Articolo 65 – Documenti di Gara
Costituiscono parte integrante e sostanziale del futuro contratto tutti i documenti di gara indicati nel Disciplinare di gara, le offerte e gli allegati presentate dal concorrente nonché le giustificazioni e le precisazioni prodotte dal concorrente in sede di verifica dell'offerta anormalmente bassa.

COMUNE DI TRANI

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Provincia di Barletta-Andria-Trani

AREA I - AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI E SERVIZI ALLE PERSONE

Schema di Contratto

CONTRATTO DI CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

CIG (Codice identificativo Gara): 6634420095

L'anno ..... il giorno ..... del mese di ..... nella Residenza Municipale di Trani, davanti a me dott....., Segretario Comunale, quale Ufficiale Rogante ai sensi dell'art. 17 – c. 68 lett. b) – della Legge n. 127/97, domiciliato per la mia carica presso la sede del Trani, sono comparsi i signori:

1. ....., nato il ..... a ..... (.....), Dirigente Area I - Affari Generali e Istituzionali e Servizi alle Persone che agisce in qualità di contraente per conto del Comune di Trani, d'ora in avanti denominato anche "**Concedente**", con sede in Via Tenente Morrico n. 2, C.F. 83000350724, P.IVA _____);

2. il sig. ....., nato a ..... il ....il quale interviene in qualità di ..... della ditta ..... con sede legale in ..... C.F.....e P. IVA ....., d'ora in avanti denominata anche "**Concessionaria**", della cui identità personale io Segretario sono personalmente certo;

Premesso:

- che con deliberazione della Giunta Comunale n. _____del _____ si è stabilito di precedere previo esperimento di una gara ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, per la concessione del Servizio di ristorazione scolastica, del Comune di Trani - Periodo 01/10/2016 – 31/05/2019;
- che con determinazione del Dirigente Area I - Affari Generali e Istituzionali e Servizi alle Persone n. ..... del ..... si è provveduto a bandire apposita gara per la concessione dell'affidamento del contratto pubblico per la concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e

secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 ed approvati gli atti di gara;

- che con determina approvando gli atti della stessa determinazione del Dirigente Area I - Affari Generali e Istituzionali e Servizi alle Persone n. ..... del ..... sono stati approvati il Bando, il Disciplinare e il Capitolato a seguto delle modifiche resesi necessari dall'entrata in vigore nell'aprile del 2018 del nuovo codice degli appalti (D.Lgs. n. 50/2016) nonché il presente schema di contratto;
- che con determinazione del Dirigente del Settore Cultura e Pubblica Istruzione Reg. Gen. n. ..... si è aggiudicato definitivamente il servizio di cui sopra alla ditta ..... con sede in ..... alla Via .....Bari, Codice Fiscale e PIVA n. ..... sulla base del progetto di organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica;
- che sono decorsi i termini di 35 giorni dall'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva del .....
- che la ditta aggiudicataria ha presentato polizza fideiussoria n. ..... del ..... a copertura della garanzia definitiva prevista dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Tutto ciò premesso,
il Comune di Trani e la ditta ..... come sopra rappresentate.

CONVENGONO e STIPULANO

ARTICOLO. 1 – OGGETTO E NATURA DEL CONTRATTO

Il presente contratto disciplina la concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di I grado a tempo pieno e/o prolungato, site nel territorio comunale di Trani, aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019,

L'espletamento delle prestazioni contrattuali dovrà avvenire oltre che in conformità al Capitolato speciale di Concessione, con le modalità indicate in sede di offerta tecnica/qualitativa, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto seppur non materialmente allegato per questioni di brevità.

Il servizio oggetto dell'concessione è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Le sedi dei plessi scolastici ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati sono i seguenti:

1	Scuola Primaria "E. De Amicis	Via N. De Roggiero, 56
2	Scuola Primaria "Mons. Petronelli"	Via Mons. Petronelli, 1

3	Scuola Materna "Collodi"	C.so Imbriani, 210
4	Scuola Primaria "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62
5	Suola Materna "Papa Giovanni XXIII°"	Via Papa Giovanni 62
6	Scuola Primaria "Beltrani"	Via La Pira
7	Scuola Materna "Montessori"	Via Istria
8	Scuola Materna "Fabiano"	Via Tolomeo

Il numero e la localizzazione potranno subire variazioni nel corso della concessione senza dare titoli di compensi aggiuntivi per l'impresa. La fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata.
E' esclusivo onere del Concessionario l'organizzazione dei mezzi necessari per il servizio, l'esercizio del potere organizzativo e direttivo del personale impiegato, l'assunzione del rischio d'impresa.

ARTICOLO 2 – PRESTAZIONI DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è a tutti gli effetti servizio pubblico, pertanto il concessionario dovrà attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza, parità di trattamento e non discriminazione a tutela dei diritti dei destinatari.

Il servizio - la cui gestione viene affidata in concessione - ha ad oggetto la preparazione e la distribuzione di pasti caldi e crudi (solo pranzo) secondo le tabelle allegate, per la refezione dei bambini frequentanti le scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno del Comune di Trani, la fornitura, ove prevista, di diete speciali, il ritiro dei contenitori utilizzati, la fornitura di stoviglie in materiale plastico riciclabile e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo. L'utenza è composta oltre che da alunni delle scuole materne statali e le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno anche da personale operante presso i plessi scolastici aventi diritto al pasto.
Rientra altresì nell'oggetto dell'concessione, la somministrazione di piatti, bicchieri, posate, necessari alla consumazione del pasto giornaliero oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie necessarie per apparecchiare quotidianamente i tavoli nei giorni di effettuazione del servizio. Tale materiale, le cui caratteristiche merceologiche sono riportate nel capitolato è essere rigorosamente monouso.

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

1) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
2) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e della tipologia delle derrate alimentari;
3) veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
4) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
5) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie,fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
6) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
7) pulizia di locali (centro produzione pasti e mense), arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
8) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
9) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
10) tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
11) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
12) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'amministrazione comunale;
13) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
14) gestione dei buoni—pasto individuali, acquisizione delle prenotazioni giornaliere, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
15) gestione autonoma, secondo le modalità del progetto tecnico presentato in sede di gara e la successiva rimodulazione da effettuare di concerto con l'amministrazione comunale, dell'anagrafica degli utenti, erogazione di un dettagliato servizio di informazioni e gestione in autonomia dell'intero servizio di refezione inclusi i rapporti con gli utenti.
16) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
17) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in concessione;

18) gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n. 155/97 (HACCP), nei termini di cui al successivo articolo 13;
19) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

Il servizio oggetto dell'concessione prevedere, altresì:
1) oltre all'utilizzo di prodotti biologici anche una percentuale importante di prodotti locali o di filiera corta;
2) l'etichettatura dei pasti con indicazione della data, dell'orario e della temperatura dei pasti al momento dell'uscita dal centro di cottura, con le indicazioni della quantità, "bio", "no OGM" (organismi geneticamente modificati), "no CSM" (carne separata meccanicamente) e della scadenza;
3) il rispetto di Tabelle dietetiche, che devono essere articolate su 4 settimane ed avere alternanza stagionale (menù autunno-inverno e menù primavera- estate);
4) il divieto di utilizzo di carni trattate con conservati o ormoni e di carni separate meccanicamente (CSM) e il divieto di usare oli e grossi idrogenati, emulsionati ed edulcorarti di sintesi;
5) la fornitura gratuita ad ogni bambino di un kit composto di posate di acciaio, piatti e bicchiere lavabile; la ditta garantirà posate e bicchieri di plastica per le emergenze (il kit dimenticato a casa o la caduta accidentale delle stoviglie).
6) l'attivazione di strumenti adeguati di comunicazione al fine di fornire informazioni utili sui controlli e sull'utilizzo di prodotti delle mense in modo da rendere pubblici e trasparenti i risultati nonché le modalità di erogazione del servizio;
7) la redistribuzione dei pasti avanzati non porzionati presso le associazioni a tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte;
8) la fornitura gratuita di un software per la gestione della anagrafica degli utenti e dei pagamenti, in cui siano evidenziabili in maniera chiara le singole posizioni debitorie e creditorie;
9) il caricamento dei dati di tutti l'anagrafica degli utenti e il suo aggiornamento in tempo reale;
10) la consegna a cadenza semestrale in formato excel/access dell'anagrafica degli utenti così aggiornata.

Ai fini del presente contratto, con le seguenti locuzioni si intende:
- preparazione dei pasti: le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- confezionamento: l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura degli stessi;
- veicolazione: il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;

- porzionamento: la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
- distribuzione: la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;
- consegna del pasto la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati;
- gestione dell'utenza: l'attività del concessionario con al quale questi provvederà autonomamente, secondo le modalità del progetto tecnico presentato in sede di gara e la successiva rimodulazione da effettuare di concerto con l'amministrazione comunale, alla gestione del anagrafica degli utenti, all'erogazione di un dettagliato servizio di informazioni e comunque alla gestione in autonomia dell'intero servizio di refezione inclusi i rapporti con gli utenti.

Il servizio consiste nella fornitura del pranzo per alunni e insegnanti/operatori di tutte le scuole. I pasti dovranno essere preparati e somministrati in conformità a quanto previsto nel Capitolato speciale di concessione.

ARTICOLO 3 – TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche allegate ai documenti di gara, che sono state formulate per gli alunni frequentanti le scuole materne. Le grammature per gli alunni frequentati le sezioni di scuola primaria funzionanti a tempo pieno devono essere adeguate proporzionalmente in base all'età.
La tabella potrà essere modificata nel corso della concessione, sia qualitativamente sia quantitativamente, solo su richiesta del Dirigente responsabile del Servizio, tenuto conto delle istanze dell'utenza o accertamenti degli Uffici Preposti, previo parere favorevole del responsabile A.U.S.L e/o del Medico Scolastico che assicuri la congruità dell'apporto calorico proteico.
Nei casi in cui si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici particolari a causa di intolleranze alimentari, i prodotti stessi saranno indicati direttamente dagli uffici comunali preposti e la Concessionaria dovrà provvedere alla loro preparazione e cottura con le modalità che verranno comunicate direttamente dall'Ufficio dell'Ente, dopo il perfezionamento di separate intese tra genitori, Comune e Concessionaria sulla base di idonea documentazione (Dietologo o Pediatra) e dei connessi riflessi economici prima che si possano ritenere insorti il diritto alla fornitura particolare ed il dovere di eseguirla.

ARTICOLO 4 – TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva e igiene.
La Concessionaria si impegna ad acquisire e depositare presso l'Ente concedente il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto rilasciato dalla A.S.L. locale.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione deve essere effettuato in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione per la somministrazione all'utenza, non superiori in ogni caso i 15 (quindici) minuti.
Ogni variazione al piano di distribuzione dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.
Anche il trasporto e la consegna dei pasti crudi dovrà essere effettuato con mezzi igienicamente e sanitariamente idonei e conformi alla normativa in materia.

ARTICOLO 5 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di concessione avrà durata di anni 3 anni scolastici (2016/17-2017/18-2018/19) con decorrenza dall'anno scolastico 2016/17 e presumibilmente da ottobre 2016 e comunque, a conclusione dell'espletamento della procedura di gara. Per ogni anno successivo al primo, la fornitura della mensa inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio.
Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova il cui mancato superamento, stabilito a insindacabile giudizio dalla Concedente, determinerà la risoluzione dello stesso senza che la Concessionaria abbia titolo di richiedere alcun risarcimento.
La Concedente — anche nel corso del primo anno di concessione — la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.
La Concessionaria nulla avrà a pretendere se il numero dei pasti erogati è inferiore al numero dei pasti presunti previsti all'art. 3 del capitolato speciale.

ARTICOLO 6 - PREZZO PASTO e REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

Il prezzo del pasto, in base all'offerta presentata in sede di gara, è di € _____ (iva esclusa), cifra che, a richiesta della Concessionaria, si potrà aggiornare a decorrere dal secondo anno scolastico (2017/2018), nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo, accertato dall'Istat per le famiglie di operai e degli impiegati, verificatasi con riferimento al mese di gennaio dell'anno precedente.

Il valore presuntivo del contratto ammonta ad € _____ (iva esclusa) risultante dal prodotto tra il prezzo offerto e il numero (n. 360.000) di pasti stimati nell'Art. 3 Capitolato Speciale di Concessione
La suddetta quantificazione ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per l'Ente cedente, il quale non garantisce al concessionario un numero minimo di pasti.
Sono a carico dell'aggiudicatario i costi della sicurezza per rischi specifici nella misura quantificata nella busta economica dell'offerta di Euro _____
La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe dagli utenti della ristorazione scolastica, come fissate dall'Ente cedente.
Il corrispettivo della concessione consiste nella riscossione diretta da parte del concessionario del costo dei pasti secondo le tariffe approvate con deliberazione di Giunta dell'Ente cedente.
Nel caso di applicazione della tariffa intera alcun onere economico è dovuto dal concedente al concessionario.
Nel caso di applicazione delle tariffe agevolate, ossia quelle di importo ridotto rispetto alla misura della tariffa intera, il concedente corrisponde al concessionario la differenza tra la compartecipazione pro pasto incassata direttamente dal genitore e il prezzo pro pasto offerto in gara.
Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti il concedente corrisponde l'intero prezzo pro pasto offerto in gara.
La riscossione delle tariffe a carico dell'utenza avverrà con le modalità indicate dal concessionario in sede di Relazione Tecnica, con oneri di riscossione a suo carico, in conformità a quanto stabilito nel Capitolato Speciale di Concessione.

ARTICOLO 7 – OBBLIGHI SPECIALI

Oltre agli obblighi derivanti dal Disciplinare, dal Capitolato Speciale di Concessione, al Concessionario spettano tutti gli obblighi cui è assoggettabile in base alla Offerta Tecnica agli elaborati e agli allegati dell'Offerta Tecnica presentati in sede di gara, alle giustificazioni e precisazioni prodotte dall'aggiudicataria in sede di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ertanto esso si obbliga a:

.....

ARTICOLO 8 – PERSONALE

Il Concessionario assicura il servizio con proprio personale.

Il personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché quello per la guida degli autofurgoni utilizzati per il loro trasporto, è a totale carico del concessionario che si obbliga a retribuirli nei modi e per legge e secondo i contratti collettivi di lavoro di categoria.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e conoscere le fondamentali norme di igiene relative alla somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare costante attività di formazione del personale in materia di igiene e di corretta prassi operativa, nonché di corrette metodiche di cottura relativi a piatti e derrate.
L'organico, ai sensi dell'art. 49 del Capitolato deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- n. 1 responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in appalto e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti prescritti nel Capitolato speciale;
- n. 1 dietista, con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti;
- n. 1 magazziniere, con il compito di ritirare, verificare e sistemare rapidamente le derrate alimentari e ogni altro materiale consegnato dai fornitori;
- per ogni singolo refettorio, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a 1 operatore ogni 40 utenti.

L'elenco del personale in servizio dovrà essere presentato alle scuole appena iniziato il servizio.
Eventuali sostituzioni dovranno essere comunicate contestualmente all'assunzione.
Per quanto qui non espressamente indicato si rimanda **TITOLO IX - NORME RELATIVE AL PERSONALE** del Capitolato Speciale di Concessione.

ARTICOLO 9 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Data la natura del servizio di ristorazione, è fatto divieto di cessione del contratto di concessione pena l'immediata risoluzione dello stesso.

ARTICOLO 10 – FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE

Il Concessionario ha il diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica.
I pasti saranno pagati dai genitori anticipatamente, secondo le modalità indicate dalla ditta, in sede di offerta di gara, al capitolo B – paragrafo B1 dell'Offerta Tecnica e comunque con non più di un bimestre di anticipo.
L'Amministrazione Comunale pagherà le differenze tra il costo unitario intero del singolo pasto a base del prezzo di offerta e le eventuale compartecipazione del genitore.
Nel caso di soggetti completamente esenti dal pagamento dei pasti, l'Amministrazione Comunale corrisponderà l'intero prezzo di offerta.

In caso di utenti insolventi, la concessionaria è tenuta ad effettuare almeno 2 solleciti scritti ai medesimi. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, la Concessionaria trasmetterà tutta la documentazione al Comune, che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura intervenire.
Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno riscosse coattivamente dal concessionario.
La Concessionaria provvederà autonomamente al recupero di eventuali morosità notiziandone a mezzo Pec il Servizio Istruzione del Comune di Trani.
E' facoltà della concessionaria sospendere la fruizione del pasto a partire dal mese successivo del verificarsi dell'eventuale inadempimento/mancato pagamento dei pasti relativi al mese precedente.
Relativamente alla quota di corrispettivo a carico dell'Ente concedente la ditta concessionaria emetterà fatture mensili posticipate intestate al Comune di Trani (BT) - C.F./P.IVA .....
Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione con una specifica dei pasti erogati, e corrispondente valorizzazione, per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni/insegnanti/operatori) e dovranno riportare il numero di CIG e gli estremi del contratto di concessione.
Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 26 del Capitolato Speciale di Concessione, entro trenta (30) giorni dal ricevimento della fattura al Protocollo dell'Ente, subordinatamente all'esito positivo degli accertamenti previsti dalla vigente normativa (DURC, Equitalia, ecc.).
Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla Concessionaria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione definitiva.

ARTICOLO 11 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla concessione.
Detti pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi a nome del Concessionario che dichiara ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, (tracciabilità dei flussi finanziari) che:
a) il conto corrente bancario su cui dovranno essere effettuati i pagamenti, mediante bonifico bancario è il seguente:
- _____

CODICE IBAN: _____;
b) le persone abilitate a operare sul medesimo sono:
_____ nato/a a _____ (__) il __/__/____, C.F.: _____;

- _____ nato/a a _____ (__) il __/__/____, C.F.:_____;

c) si obbliga, a pena di nullità assoluta del presente contratto, a far transitare sullo stesso tutti i movimenti finanziari riguardanti l'appalto in oggetto;

d) indicherà sulle fatture il codice **CIG** (_____);

Qualora il Concessionario non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, saranno attivate le sanzioni di cui alla medesima legge.

Il Concedente verifica, in occasione di ogni pagamento al Concessionario e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ARTICOLO 12 – GARANZIE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario ha costituito cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 pari a Euro ..... mediante garanzia fidejussoria rilasciata da _____ in data __/__/____ al n. _____.

La cauzione definitiva garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Concessionario, subendo il trattamento previsto dal Capitolato Speciale di Concessione.

ARTICOLO 13 – ASSICURAZIONE

La gestione del servizio è esercitata a completo rischio e pericolo del Concessionario e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità

Il Concessionario è responsabile dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, che dovessero essere causati da parte dei propri dipendenti, nonché dei propri fornitori e dei dipendenti, di questi ultimi, al Concedente, al suo personale, a consulenti, nonché ai loro beni mobili e immobili, anche condotti in locazione, nonché a terzi.

A tal fine, il Concessionario ha provveduto a stipulare polizza assicurativa RCT/RCO con_____, con sede in _____, (polizza n. _____ del __/__/____) per un massimale unico pari a euro _____.- (_____/00) con limite non inferiore a euro _____.- (_____/00) per sinistro, a copertura della responsabilità civile per danni cagionati a terzi nonché per danni arrecati a cose, nel corso dell'esecuzione del contratto, per qualsivoglia danno, qualunque ne sia la natura e la causa, come precisato nel Capitolato speciale all'art.48.

Il Concedente vi è considerato terzo a tutti gli effetti insieme a tutte le categorie di persone specificate alla lettera d) dell'art. 48 del Capitolato speciale.

ARTICOLO 14 – PENALITÀ

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è da ritenersi di pubblica utilità, il contraente per nessuna ragione può sospenderli o effettuarli in maniera difforme a quanto stabilito.
Nel caso venissero verificate irregolarità o inadempienze rispetto alle prescrizioni contrattuali sono applicate le penali previste dal Capitolato speciale.

ARTICOLO 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI

Il Concessionario può cedere i propri crediti a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia finanziaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'attività di acquisto di crediti di impresa.
E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto di concessione, a pena di nullità, fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi e nei modi di cui all'art. _____ del D. Lgs. 50/2016, a condizione che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione
provveda a documentare il possesso del requisiti previsti per l'affidamento dei servizi e che abbia ottenuto l'espresso assenso scritto del Cedente.
Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con il Cedente, salvo la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

ARTICOLO 16 – RECESSO DAL CONTRATTO - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Al Concessionario non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non per giusta causa o cause di forza maggiore.
Il Concedente ha facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni nei casi previsti nel Capitolato Speciale di Appalto.

ARTICOLO 17 – DOMICILIO

Il Concessionario elegge domicilio presso la sede _____

ARTICOLO 18 - CONTROVERSIE

Il Concessionario non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che verranno date dal Concedente, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.
Qualsiasi azione giudiziaria viene dalle parti ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile qualora al momento dell'instaurazione del giudizio il Concessionario fosse,
anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.
In caso di insorgenza di controversia, il Concessionario sarà comunque tenuto a proseguire nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto, senza poter in alcun modo

sospendere o ritardare l'esecuzione delle servizi. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Trani.
E' escluso l'arbitrato.

ARTICOLO 19 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI
Il Concedente e il Concessionario si impegnano reciprocamente ad osservare la normativa a tutela dei dati personali, ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, al fine di trattare
lecitamente i dati personali di terzi il cui utilizzo sia necessario per l'esecuzione del presente contratto.

ARTICOLO 20 – ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI
Sono a completo carico del Concessionario tutte le spese contrattuali e tutti gli oneri inerenti e conseguenti alla stipulazione e registrazione del presente atto.
Il concessionario è tenuto a rimborsare alla concedente, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute per la pubblicazione sulla GURI del Bando di gara.
Il concessionario è tenuto a rimborsare alla concedente, altresì, ai sensi dell'art. 61, del Capitolato Speciale di Concessione, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese sostenute per la pubblicazione degli avvisi di gara sui quotidiani nazionali e locali.
Il presente contratto riguarda prestazioni soggette all'Imposta sul valore aggiunto e pertanto si richiede ai fini fiscali l'applicazione dell'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del DPR 131/86.

ARTICOLO 21 – NORME DI RINVIO
L'esecuzione della Concessione è soggetta all'osservanza delle norme contenute nel presente contratto e nel "Capitolato Speciale di Concessione".
Per tutto quanto non sia in essi stabilito, si fa riferimento alle disposizioni del Codice Civile, della normativa vigente in materia di contratti, alle altre leggi comunitarie, statali e
regionali, regolamenti, disposizioni e circolari governative, prefettizie, regionali, provinciali o comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta, che comunque abbiano attinenza con la Concessione in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante il corso del contratto.
Il presente atto, redatto su supporto informatico in un unico originale (bollo assolto ai sensi del Decreto del Ministero dell'Economia e Finanze 22.02.2007, mediante modello unico 6 informatico), si compone di ___ (___) intere facciate e fin qui della ___^ (___) di __ (_____) fogli ed è letto da me Segretario rogante ai comparenti che approvandolo, con me lo sottoscrivono, con

modalità di firma digitale, ai sensi _____e degli art. 1, comma 1, lettera s) e 25, comma 2, del Decreto Legislativo n. 82/2005 e successive modifiche ed integrazioni.
Le parti dichiarano la validità dei certificati di firma utilizzati, in applicazione all'art. 1, comma 1, lettera f) del Decreto Legislativo 82/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

IL CONCESSIONARIO:
Nome Cognome:_____
C.F. _____
Certificatore firma digitale:_____
Validità firma digitale dal _____
Firma digitale n. _____(DISPOSITIVO ASSEGNATO)

IL CONCEDENTE:
Nome Cognome: _____
C.F. _____
Certificatore firma digitale:_____
Validità firma digitale dal _____
Firma digitale n. _____ (DISPOSITIVO ASSEGNATO)

IL SEGRETARIO DEL COMUNE:
Nome Cognome: _____
C.F. _____
Certificatore firma digitale:_____
Validità firma digitale dal _____
Firma digitale n. _____ (DISPOSITIVO ASSEGNATO)

COMUNE DI TRANI

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Provincia di Barletta-Andria-Trani

AREA I - AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI E SERVIZI ALLE PERSONE

BANDO DI GARA

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO A TEMPO PIENO E/O PROLUNGATO AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

CIG (Codice identificativo Gara): 6634420095

SEZIONE I:

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) **DENOMINAZIONE INDIRIZZI:**

Denominazione Ufficiale: Comune di TRANI, Via Tenente Morrico 2 - 76125 Trani (BT) Italia, C.F. 83000350724, Tel. +390883581313,

E-Mail: ufficio.pubblicaistruzione@comune.trani.bt.it.,

Indirizzo(i) Internet: http://www.comune.trani.bt.it

I.3) **COMUNICAZIONE**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso i seguenti (URL):

http://www.comune.trani.bt.it; http://www.empulia.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: gli indirizzi sopra indicati e i punti di contatto di cui sopra

Le offerte devono essere inviate in versione elettronica (URL): http://www.empulia.it

I.4) **TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:** Autorità regionale o locale

I.5) **PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITA':** servizi generali delle pubbliche amministrazioni

SEZIONE II:

OGGETTO

II.1.1) **Denominazione:** concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

II.1.2) **Codice CPV principale:** 55524000-9

II.1.3) **Tipo di concessione**: Servizi

II.1.4) **Breve descrizione:** gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019

II.1.5) **Valore totale stimato Iva eslusa:** 1.738.480,00 Euro

II.1.6) **Divisione in lotti:** No

II.2.3) **Luogo principale di esecuzione del servizio:** Trani (BT) Codice NUTS ITf43

II.2.4) **Descrizione della concessione:** Gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di I grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019". Il servizio comprende la preparazione dei pasti, il confezionamento dei pasti, il porzionamento, la distribuzione e la veicolazione dei pasti, la loro somministrazione e la gestione dell'utenza e dell'informazione

II.2.5) **Criteri di aggiudicazione**: La concessione è aggiudicata in base all'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri indicati nel Disciplinare di Gara.

II.2.7) **Durata della concessione:** Il contratto di concessione avrà durata di anni 3 anni scolastici (2016/17-2017/18-2018/19) con decorrenza dall'anno scolastico 2016/17 e presumibilmente da ottobre 2016 e comunque, a conclusione dell'espletamento della procedura di gara. Per ogni anno successivo al primo, la fornitura della mensa inizierà nel mese di ottobre e terminerà nel mese di maggio. Il primo anno di contratto sarà da intendersi quale periodo di prova il cui mancato superamento, stabilito a insindacabile giudizio dalla Concedente, determinerà la risoluzione dello stesso senza che la Concessionaria abbia titolo di richiedere alcun risarcimento.

II.2.13) La concessione è finanziata con appositi capitoli del bilancio annuale e pluriennale, per le annualità di competenza del Comune di Trani nonché con le rette pagate dai fruitori del servizio.

SEZIONE III:

INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINAZIARIO E TECNICO

Soggetti ammessi alla gara

Ai sensi dell'art. 45 del Codice, sono ammessi a partecipare alla gara - purché in possesso dei requisiti prescritti dal successivo art. 6 - gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del Codice medesimo, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici,

comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del presente codice.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 37 del D.l. 3 maggio 2010, n. 78 oppure avere in corso un provvedimento per il rilascio della predetta autorizzazione.

1.b. Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:

a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615ter del codice civile;

f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;

g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti:

1) per i quali sussistano i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;

2) che si trovano rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (*art.80, co. 5, lett. m, del Codice*);

3) interessati da piani individuali di emersione di cui all'articolo 1 bis, comma 14, della legge n. 383/2001 come sostituito dal decreto legge 25 settembre 2002, n. 210 convertito con modificazioni dalla legge 22 novembre 2002, n. 266;

4) per i quali sussistano le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

5) per i quali sussistano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione ai sensi della normativa vigente;

6) che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

REQUISITI SPECIALI DI PARTECIPAZIONE

III.1.1) **Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale:**

a) Iscrizione nel Registro delle Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A. (*Camera di Commer*cio) per il settore di attività principale inerente e pertinente con il servizio oggetto della concessione se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia. Per le imprese non residenti in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei Registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del D.Lgs. n. 50/2016, con le modalità indicate al comma 3 del medesimo articolo 83.

b) Iscrizione alla Sez. A) se Coop. Sociale e alla Sez. C) se Consorzio di Cooperative Sociali, dell'Albo istituito ai sensi della L. 381/91 con finalità statutarie attinenti alle caratteristiche dei Servizi richiesti.

III.1.2) **Capacità economica e finanziaria.**

a) due lettere di idonee referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito che attestino l'esistenza di un rapporto di una certa durata con tali istituti che consenta di esprimere agli stessi un giudizio di solvibilità ed affidabilità nei confronti del concorrente/cliente;

b) fatturato annuo medio generale, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di

pubblicazione del Bando (2013-14-15) disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, non inferiore a Euro 1.731.600,00;

c) fatturato annuo medio specifico nel settore di attività oggetto della concessione riferito agli ultimi tre esercizi finanziari antecedenti la data di pubblicazione del Bando (2013-14-15) disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, non inferiore a Euro 577.200,00;

d) assenza di perdite di esercizio nell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando (2013-14-2015).

III.1.3) **Capacità professionale e tecnica**

a) dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento di cui il prestatore del servizio disporrà per l'esecuzione del servizio idonea al tipo di servizio e alla vigente normativa;

b) disposizione di almeno 2 (due) automezzi autorizzati dalla ASL e idonei in base alla normativa vigente al trasporto dei pasti caldi;

c) certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare secondo gli standard H.A.C.C.P. rilasciata da organismi accreditati facenti parte del mutuo riconoscimento European Accreditation (E.A.)

d) autorizzazione sanitaria ai sensi della L. n. 283/1962 per l'attività di Centro Produzione Pasti, comprendente deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'autorità territorialmente competente.

e) possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di Ristorazione Collettiva e centro Produzione Pasti, rilasciata da organismi accreditati.

f) certificazione di qualità ISO 14001:2004 in possesso della ditta alla data della presentazione dell'offerta;

g) dichiarazione di disporre in caso di aggiudicazione di un centro di produzione pasti che assicuri tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai punti di distribuzione per la somministrazione all'utenza, non superiori in ogni caso a 15 (quindici) minuti. Al momento della verifica delle dichiarazioni rese in sedute di offerta alla ditta aggiudicataria verrà richiesto di dimostrare il rispetto del sopraccitato limite di tempo di percorrenza attraverso la presentazione degli itinerari che i vari mezzi dovranno percorrere dal centro di produzione pasti nella disponibilità della ditta sino ai punti di distribuzione ed i relativi tempi di percorrenza.

h) dichiarazione di avere nelle proprie disponibilità (*dipendenti o soci lavoratori in caso di cooperative o etc.*), personale in possesso dei requisiti indicati nel titolo IX del Capitolato Speciale di Concessione.

SEZIONE IV:

PROCEDURA

IV.1.1) **Tipo di procedura**: Aperta.

IV.2.2) **Termine per la ricezione delle offerte:** [redacted]

IV.2.4) **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione:** Italiano.

IV.2.6) **Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** giorni 180 dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte

Per partecipare alla presente procedura di gara, gli operatori economici interessati, a pena di esclusione, devono inviare la propria offerta esclusivamente tramite il Portale EmPULIA (www.empulia.it), soggetto aggregatore della regione Puglia, entro i termini previsti dal presente Bando di gara.

Le modalità di invio delle offerte e quelle di iscrizione alla piattaforma Empulia sono indicate sul sito internet http://www.empulia.it e nel paragrafo 13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA del Disciplinare di Gara.

Per la presentazione delle offerte è necessario abilitarsi preventivamente al portale EmPULIA.

IV.2.7) **MODALITÀ DI APERTURA DELLE OFFERTE**

Data: [redacted] ore [redacted]

Luogo: Comune di Trani – Sede Municipale – 2 piano – Sala Azzurra

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: legali rappresentanti degli operatori economici concorrenti e persone munite di delega

SEZIONE VI:
ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) **Trattasi di un appalto periodico:** No.

VI.2) **Informazioni sui fondi dell'unione europea.**

L'Appalto non è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione Europea.

VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso:** Tribunale Amministrativo Regionale (TAR) della Puglia – Sezione di Bari

VI.5) **Data di spedizione del presente avviso sulla GU UE:** [redacted]

V.5.) **NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Bando si rinvia al Disciplinare di gara, al Capitolato Speciale di Concessione e alle norme vigenti in materia di contratti pubblici.

COMUNE DI TRANI

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Provincia di Barletta-Andria-Trani

AREA I - AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI E SERVIZI ALLE PERSONE

Responsabile Unico del Procedimento (RUP): dott.ssa Caterina NAVACH

Il DIRIGENTE

dott.ssa Caterina Navach

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PERIL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

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

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ([3])	**Risposta:**
Nome: Codice fiscale	Comune di Trani (BT) 83000350724
Di quale concessione si tratta?	Servizi di Ristorazione Scolastica" di cui all'allegato IX del D.Lgs. 50/2016.
Titolo o breve descrizione dell'appalto ([4]):	Concessione della gestione del servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ([5]):	[ ]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[6634420095] [ ] [ ]

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

---

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

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

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

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

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

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

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

---

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

(7) Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.
Microimprese: imprese che **occupano meno di 10 persone** e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo **non superiori a 2 milioni di EUR.**
Piccole imprese: imprese che **occupano meno di 50 persone** e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo **non superiori a 10 milioni di EUR.**
Medie imprese: imprese che **non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese**, *che* **occupano meno di 250 persone** e il cui **fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o** il cui **totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.**

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

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

d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? **In caso di risposta negativa alla lettera d):** **Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso** ***SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:*** e) L'operatore economico potrà fornire un **certificato** per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro? Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	d) [ ] Sì [ ] No e) [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [……][……][……][……]
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)? ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali **In caso affermativo**: *a)* Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione: d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No a) [……] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……][……][……] c) [……] d) [ ] Sì [ ] No
Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	**Risposta:**
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ([11])?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. *a), b), c), d)* ed *e)* del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.): b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante: d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. *b)* e *c)*, o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. *f)* che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	a): [……] b): [……] c): [……] d): [……]

(10) I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.
(11) Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

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

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale ([12])
2. Corruzione([13])
3. Frode([14]);
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ([15]);
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ([16]);
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani([17])

CODICE

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera *g*) articolo 80, comma 1, del Codice);

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

---

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

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

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

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

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

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

(18) Ripetere tante volte quanto necessario.

(19) Ripetere tante volte quanto necessario.

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

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

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

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

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

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

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

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

([21]) Ripetere tante volte quanto necessario.
([22]) Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.
([23]) Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria [.....]
b) liquidazione coatta	[ ] Sì [ ] No
c) concordato preventivo	[ ] Sì [ ] No
d) è ammesso a concordato con continuità aziendale	[ ] Sì [ ] No
In caso di risposta affermativa alla lettera d): – è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?	[ ] Sì [ ] No
- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo indicare l'impresa ausiliaria [.....]
L'operatore economico si è reso colpevole di **gravi illeciti professionali**([24]) di cui all'art. 80 comma 5 lett. *c)* del Codice?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:	[.....]
In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare:	
1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No
2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	[ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi([25]) legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. *d)* del Codice)?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:	[.....]
L'operatore economico o un'impresa a lui collegata **ha fornito consulenza** all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti **partecipato alla preparazione** della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. *e*) del Codice?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:	[.....]
L'operatore economico può confermare di:	
a) **non essersi reso** gravemente colpevole di **false dichiarazioni** nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,	[ ] Sì [ ] No
b) **non avere occultato** tali informazioni?	[ ] Sì [ ] No

([24]) Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.
([25]) **Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.**

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

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. *f), g), h), i), l), m)* del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	**Risposta:**
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..][……..][……..] ([26])
Sussistono a carico dei soggetti di cui all'art. 85, del D.Lgs. n. 159/2011, cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)? **Sono tenute alla dichiarazione:** 1. *se si tratta di associazioni, imprese, società, consorzi e raggruppamenti temporanei di imprese*, deve riferirsi, oltre che al direttore tecnico ove previsto, ai seguenti ulteriori soggetti: a) per le associazioni a chi ne ha la legale rappresentanza; b) per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, per le società cooperative, di consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II, del codice civile al legale rappresentante e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché a ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione superiore al 10 per cento oppure detenga una partecipazione inferiore al 10 per cento e che abbia stipulato un patto parasociale riferibile a una partecipazione pari o superiore al 10 per cento ec ai soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della pubblica amministrazione; c) per le società di capitali, anche al socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro ovvero al socio in caso di società con socio unico; d) per i consorzi di cui all'articolo 2602 del codice civile e poi per i gruppi europei di interesse economico, a chi ne ha la rappresentanza e agli imprenditori o società consorziate; e) per le società semplice e in nome collettivo, a tutti i soci.	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):
In caso affermativo, indicare ( ): dati identificativi delle persone e la carica ricoperta [ ]; Non si applica l'istituto del Self-Cleanin.	
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?	
1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera *f*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..][……..]
2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera *g*);	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..][……..][……..]
3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera *h*)? In caso affermativo :	[ ] Sì [ ] No

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?	[.....][.....][.....] [] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera *i*);	[] Sì [] No [] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]
5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?	[] Sì [] No
In caso affermativo:	
- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?	[] Sì [] No
- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?	[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?	[] Sì [] No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	[] Sì [] No

Parte IV: Criteri di selezione

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

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	**Risposta**
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	[] Sì [ ] No

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

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

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

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

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

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

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

([28]) Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
([29]) Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
([30]) Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
([31]) Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
([32]) Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

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

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

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.
(34) In altri termini, occorre indicare <u>tutti</u> i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.
(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.
(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'operatore economico dichiara:

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ([41]), oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ([42]), l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

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

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

([38]) Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.
([39]) Ripetere tante volte quanto necessario.
([40]) Ripetere tante volte quanto necessario.
([41]) A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione*) *in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.*
([42]) In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

Al Comune di Trani

Imposta di bollo di €. 16,00 assolta mediante versamento diretto all'A.G

Comune di Trani (BT) - Gara telematica aperta per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 - CIG 6634420095

Mod. 1 – Domanda di partecipazione alla gara

Il sottoscritto .....

nato a ..... il ..... , Cod. Fiscale .....

nella sua qualità di .....

(*eventualmente*) giusta procura generale / speciale n. ..... del .....,

autorizzato a rappresentare legalmente, l'Impresa / Società .....

.....

forma giuridica .....

con sede legale in .....

.....

codice fiscale ....., partita I.V.A. .....,

essendo a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti in seguito al provvedimento emanato, relativamente alla procedura di gara aperta emarginata in epigrafe,

N.B.:

- se l'istanza di ammissione alla gara è formulata congiuntamente da più imprese riportare i dati di cui sopra per ogni legale rappresentante che sottoscrive l'istanza ed per ogni impresa;

- per ogni impresa va presentata la scheda identificativa come da Modello 2.

CHIEDO / CHIEDIAMO

di partecipare alla gara in oggetto

(contrassegnare il lotto per il quale si intende partecipare)

☐ **LOTTO UNICO** (affidamento in concessione della gestione dei servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018)

nella seguente forma:

(contrassegnare, secondo l'ipotesi caratterizzante il concorrente, una delle voci tra quelle indicate ai nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8. Qualora si sia contrassegnata la voce n. 8 è necessario valorizzare anche una tra le voci nn. 8a, 8b o 8c e una tra le voci nn. 8d, 8e o 8f. In ogni caso, compilare inoltre con i dati necessari le dichiarazioni in corrispondenza della voce contrassegnata)

[1] esclusivamente come soggetto singolo,

(nel caso di soggetti singoli di cui all'art. 45 co. 1 e co. 2, lett. a), b), e c) del D.lgs. 50/2016 non riuniti in soggetti con natura plurisoggettiva ovvero in caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e) e g) del D.lgs 50/2016 già formalmente costituiti)

[2] come membro del raggruppamento temporaneo di concorrenti ex art. 45 c. 2 lett. d) del D.Lgs. 50/2016

[3] come membro del consorzio ordinario di concorrenti ex art. 45 c. 2 lett. e) del D.Lgs. 50/2016

[4] come membro del soggetto che ha stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240ex art. 45 c. 2 lett. g) D.Lgs. 163/06

Costituito con atto del Notaio .....

in data ..... a ..... n. rep. .....

formato da:

(indicare denominazione sociale, forma giuridica, e codice fiscale delle imprese che costituiscono il raggruppamento se si è contrassegnata la voce 2 – ovvero delle imprese consorziate se si è contrassegnata la voce 3 - oppure delle imprese che costituiscono il GEIE se si è contrassegnata la voce 4)

- ..... C.F. .....

- ..... C.F. .....

che l'impresa capogruppo (ovvero mandataria) è:

- .....

e partecipa al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti del servizio:

- .....

mentre le citate Imprese mandanti o altre consorziate partecipano al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti del servizio:

Impresa .....

Parti del servizio: .....

(N.B. riprodurre per ciascuna impresa mandante o consorziata diversa dalla capogruppo)

N.B.: nella dichiarazione che precede è obbligatorio l'inserimento delle parti del servizio assunte da ciascuna impresa raggruppata o consorziata, facendo attenzione che l'appalto sia assunto per intero e che siano rispettate le norme del disciplinare di gara.

OPPURE in caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d) ed e) del D.lgs 50/2016 non ancora costituiti ai sensi dell'art. 48 comma 8 del predetto D.lgs 50/2016:

[5] come membro del raggruppamento temporaneo di concorrenti ex art. 45 c. 2 lett. d) del D.Lgs. 50/2016

[6] come membro del consorzio ordinario di concorrenti ex art. 45 c. 2 lett. e) del D.Lgs. 50/2016

che in caso di aggiudicazione si assume l'impegno di costituire, uniformandosi alla disciplina vigente, fra:

(indicare denominazione sociale, forma giuridica, e codice fiscale delle imprese che costituiranno il raggruppamento – se si è contrassegnata la voce 5 - oppure che si consorzieranno – se si è contrassegnata la voce 6.

- ..... C.F. .....

- ..... C.F. .....

che l'impresa capogruppo (ovvero mandataria) sarà:

- .....

e partecipa al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti del servizio:

- .....

mentre le citate Imprese mandanti o altre consorziate partecipano al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti del servizio:

Impresa .....

Parti del servizio: .....

(N.B. riprodurre per ciascuna impresa mandante o consorziata diversa dalla capogruppo)

N.B.: nella dichiarazione che precede è obbligatorio l'inserimento delle parti del servizio assunte da ciascuna impresa raggruppata o consorziata, facendo attenzione che l'appalto sia assunto per intero e che siano rispettate le norme del disciplinare di gara.

OPPURE in caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 1 del D.lgs. 50/2016:

[7] come operatore economico stabilito in altro stato membro costituito conformemente alla legislazione vigente nel proprio Paese ex art. 45 comma 1 del D.lgs. 50/2016

avente la seguente composizione e riferimento normativo:

se l'operatore economico è composto da più imprese riportarne gli estremi e precisare i riferimenti normativi in base ai quali l'operatore economico è costituito e può partecipare alla presente gara - in tal caso indicare le parti di assunzione del servizio analogamente a quanto previsto nel presente modello per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) ed g)

- .....

OPPURE in caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. f) del D.lgs 50/2016:

[8] come membro della rete di imprese ex art. 45 comma 2 lett. f) del D.lgs. 50/2016:

(contrassegnare l'ipotesi che ricorre se si è contrassegnata la voce 8)

[8a] con soggettività giuridica

[8b] senza soggettività giuridica, ma con organo comune di rappresentanza

[8c] senza soggettività giuridica senza organo comune o con organo comune privo di rappresentanza

che le imprese retiste che partecipano al presente appalto sono le seguenti:

(indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale e codice fiscale delle imprese retiste che partecipano al presente appalto se si è contrassegnata una delle voci 8a, 8b o 8c)

- ..... C.F. .....

- ..... C.F. .....

che l'impresa retista capogruppo (ovvero mandataria) sarà:

- .....

e partecipa al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti del servizio:

- .....

mentre le citate Imprese retiste mandanti partecipano al presente appalto per l'esecuzione delle seguenti parti e quote del servizio:

Impresa .....

- .....

(N.B. riprodurre per ciascuna impresa retista mandante)

che l'impresa retista mandataria assume tale qualifica in forza:

(contrassegnare l'ipotesi che ricorre se si è contrassegnata una delle voci 8a, 8b o 8c)

[8d] del contratto di rete *(allegare il contratto di rete fra la documentazione amministrativa di gara)*;

[8e] del seguente specifico mandato già conferito

(specificare i dati) .....

[8f] di contratto di mandato che le imprese retiste si impegnano a stipulare in caso di aggiudicazione

N.B.: nella dichiarazione che precede è obbligatorio l'inserimento delle parti del servizio assunte da ciascun componente la rete di imprese, facendo attenzione che l'appalto sia assunto per intero e che siano rispettate le norme del disciplinare di gara.

DICHIARO / DICHIARIAMO INOLTRE

(solo per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) D.lgs. 50/2016) - riprodurre per ogni consorzio

che l'impresa ..... è un *(contrassegnare la voce che interessa)*

[9] consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) del D.Lgs 50/2016

[10] consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. c) del D.Lgs 50/2016

e che i consorziati per i quali il consorzio concorre, relativamente ai quali ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma, sono i seguenti,:

(indicare denominazione sociale, forma giuridica, codice fiscale, sede legale):

- ..... C.F. .....

con sede in .....

- ..... C.F. .....

con sede in .....

N.B.: nel caso in cui i consorziati per i quali il consorzio concorre siano anch'essi consorzi, vanno indicati anche i consorziati per i quali questi ultimi concorrono.

Data .....

TIMBRO DELL'IMPRESA O SOCIETÀ
FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Al Comune di Trani

Comune di Trani (BT) - Gara telematica aperta per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 - CIG 6634420095

Mod. 5 – Offerta tecnica

Il sottoscritto .....

nato a ..... il ..... , Cod. Fiscale .....nella sua qualità di .....(*eventualmente*) giusta procura generale / speciale n. ..... del .....,autorizzato a rappresentare legalmente, l'Impresa / Società .....

.....

forma giuridica .....

con sede in legale in .....

.....

codice fiscale ....., partita I.V.A. .....,

essendo a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti in seguito al provvedimento emanato, relativamente alla procedura di gara aperta emarginata in epigrafe,

ALLEGA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA

1) **Relazione tecnico-qualitativa** composta da un elaborato con la descrizione dettagliata delle modalità operative con cui la ditta intende organizzare il servizio di che trattasi. Si dovranno particolareggiare tutte le eventuali migliorie ed integrazioni proposte sia per le attività previste in capitolato. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 35 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11;

2) **Elenco del personale, corredato dai CV** singolarmente datati e sottoscritti, che si ritiene di dover impiegare per l'esecuzione del servizio di che trattasi, specificandone numero, qualifiche professionali e attività di competenza, presenti nell'organico aziendale;

3) **Relazione proposte migliorative**, chiaramente dettagliata per ciascuna proposta migliorativa offerta. Da tale relazione si dovranno evincere le motivazioni tecniche alla base di ognuna, i criteri generali adottati per la formulazione delle migliorie ed il confronto qualitativo tra le proposte ed il progetto di servizio a base di gara. Detto elaborato non dovrà superare il numero di 15 pagine in formato A4, formato carattere Arial dpi 11.

A pena di esclusione, i file dei documenti sopra elencati sono firmati digitalmente secondo quanto prescritto nel Disciplinare di gara.

(luogo e data) _____

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

N.B.:

1) L'offerta deve essere, a pena di esclusione, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante.

2) In caso di partecipazione di soggetti con idoneità pluristoggettiva, l'offerta deve essere sottoscritta:

- in caso di raggruppamento di imprese di cui all'art. 45 co. 2, lett. d) del D.lgs. 50/2016:
  - *nel caso di raggruppamento già costituito*, dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati;
  - *nel caso di raggruppamento non costituito*, da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- in caso di consorzio di cui all'art. 45 co. 2, lett. e), del D.lgs. 50/2016:
  - *nel caso di consorzio già costituito*, dal consorzio medesimo;
  - *nel caso di consorzio non ancora costituito*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi.
- in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. f) del D.lgs. 50/2016:
  - *per le reti di imprese dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza*, dall'organo comune con potere di rappresentanza;
  - *per le altre reti di imprese*, dall'organo comune, se previsto e se partecipa alla presente procedura e dalle altre imprese retiste che partecipano alla presente procedura oppure dall'impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza.
- *in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. g) del D.lgs. D.lgs. 50/2016*, dal soggetto medesimo.
- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. b),, del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio medesimo;
- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. c), del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio e dall'impresa/e designate come esecutrici.

Al Comune di Trani

Comune di Trani (BT) - Gara telematica aperta per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi di refezione nelle scuole dell'infanzia statali e scuole primarie e secondarie di i grado a tempo pieno e/o prolungato aa.ss. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 - CIG 6634420095

Mod. 6 – Offerta economica

Il sottoscritto .....

nato a ..... il ..... , Cod. Fiscale .....nella sua qualità di .....(*eventualmente*) giusta procura generale / speciale n. ..... del .....,autorizzato a rappresentare legalmente, l'Impresa / Società .....

.....

forma giuridica .....

con sede in legale in .....

.....

codice fiscale ....., partita I.V.A. .....,

essendo a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti in seguito al provvedimento emanato, relativamente alla procedura di gara aperta emarginata in epigrafe,

OFFRE

per l'esecuzione del servizio in oggetto, nel rispetto di tutte le condizioni, termini e caratteristiche indicate nel bando di gara e nel capitolato speciale, il prezzo complessivo di:

Euro_____ (*in cifre*)

Euro_____(*in lettere*)

Inoltre, ai sensi dell'art. 95, co. 10, del D.lgs. n. 50/2016,

DICHIARA

che, ai fini della formulazione dell'offerta economica di cui innanzi, ha tenuto conto dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro che complessivamente quantifica in:

Euro_____ (*in cifre*)

Euro_____(*in lettere*)

DATA

_____

DITTA

_____

N.B.:

1) L'offerta deve essere, a pena di esclusione, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante.

2) In caso di partecipazione di soggetti con idoneità plurisoggettiva, l'offerta deve essere sottoscritta:

- in caso di raggruppamento di imprese di cui all'art. 45 co. 2, lett. d) del D.lgs. 50/2016:
  - *nel caso di raggruppamento già costituito*, dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati;
  - *nel caso di raggruppamento non costituito*, da tutti i soggetti che intendono raggrupparsi;
- in caso di consorzio di cui all'art. 45 co. 2, lett. e), del D.lgs. 50/2016:
  - *nel caso di consorzio già costituito*, dal consorzio medesimo;
  - *nel caso di consorzio non ancora costituito*, da tutti i soggetti che intendono consorziarsi.
- in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. f) del D.lgs. 50/2016:
  - *per le reti di imprese dotate di soggettività giuridica e organo comune con potere di rappresentanza*, dall'organo comune con potere di rappresentanza;
  - *per le altre reti di imprese*, dall'organo comune, se previsto e se partecipa alla presente procedura e dalle altre imprese retiste che partecipano alla presente procedura oppure dall'impresa retista con qualifica di mandataria alla quale sono stati conferiti poteri di rappresentanza.
- *in caso di soggetto di cui all'art. 45, co. 2, lett. g) del D.lgs. D.lgs. 50/2016*, dal soggetto medesimo.
- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. b),, del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio medesimo;
- *in caso di consorzio di cui all'art. 45, co. 2, lett. c), del D.lgs. 50/2016*, dal consorzio e dall'impresa/e designate come esecutrici.

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE AI SOLI FINI DELLA COPERTURA DELLA SPESA, AI SENSI DELL'ART. 151 e 147-BIS DEL D. LGS. 18/08/2000 N° 267

IL DIRIGENTE 2^ AREA

N. 3169 del Registro delle Pubblicazioni

L'Addetto alla Pubblicazione

A T T E S T A

che la presente Determinazione Dirigenziale viene affissa in data odierna all'Albo Pretorio di questo Comune.

Trani, lì 23/09/2016

L'ADDETTO ALLA PUBBLICAZIONE

N. _____ del Registro Pubblicazioni

Si attesta che il presente atto è stato pubblicato all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 gg. consecutivi dal _____ al _____ e che avverso lo stesso non sono pervenute opposizioni.

Trani, _____

L'ADDETTO ALLA PUBBLICAZIONE **IL SEGRETARIO GENERALE**