COMUNE DI ARIANO IRPINO (AV)

Centrale di Committenza Unica dei Comuni di: Ariano Irpino - Montecalvo Irpino - Casalbore

Avviso di gara per affidamento servizio refezione scolastica: CIG: 678957133C

Questa Amministrazione deve procedere all'espletamento di gara per l'affidamento del servizio di Refezione scolastica, con decorrenza dalla data di effettivo inizio, per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

La gara sarà espletata con procedura aperta e l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. L'importo presunto dell'appalto al netto di IVA è pari ad € 451.620,00, di cui €. 7.020,00 per il costo della sicurezza. L'importo a base di gara è stabilito in €. 3,80 (Tre Euro e ottanta), Iva esclusa, per singolo pasto, oltre €. 0,06 per i costi della sicurezza.

Le offerte dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 11/10/2016- Il disciplinare di gara, il capitolato speciale e i modelli per la formulazione dell'offerta sono reperibili sul sito Internet del Comune di Ariano Irpino http://www.comunediariano.it-Sezione CCU-oppure possono essere richiesti e ritirati presso la Centrale di Committenza Unica - Via Tribunali Pal. Uffici, Ariano Irpino Telefono 0825/875506 fax 0825/875509.

Il responsabile della ¢.C.U.

ing. Fernando Capone



Provincia di Avellino

Centrale di Committenza Unica dei Comuni di: Ariano Irpino – Montecalvo Irpino – Casalbore -

DISCIPLINARE DI GARA

PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CIG-678957133C

Art. 1 Oggetto e durata

La Centrale di Committenza Unica dei Comuni di Ariano Irpino – Montecalvo Irpino e Casalbore deve procedere all'espletamento di gara di appalto per l'affidamento del "Servizio di Refezione scolastica nelle scuole materne e, eventualmente, in quelle elementari, ubicate sul territorio del Comune di Ariano Irpino.

Il servizio da affidarsi è ricompreso nell'elenco di cui all'allegato IX del D.Lgs. 50/2016, CPV 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica".

L'appalto del servizio è disposto, con decorrenza dalla data di effettivo inizio, per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

Art. 2 Modalità di espletamento ed aggiudicazione della gara La gara sarà espletata con procedura aperta.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60, 95 comma 3 lett. a) e 144 del d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50

La valutazione avverrà sulla base dei seguenti elementi:

A) QUALITA' DEL SERVIZIO E QUALITA' ORGANIZZATIVA: Massimo Punti 60 B) OFFERTA ECONOMICA: Massimo Punti 40

Art. 3

Importo presunto dell'appalto e prezzo unitario a base di gara

L'importo complessivo presunto dell'appalto, comprensivo dell'eventuale rinnovo, al netto di IVA, è pari ad € 451.620,00, di cui € 7.020,00 per il costo della sicurezza, non soggetto a ribasso.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. di 39.000 (trentanovemila) per anno scolastico.

<u>L'importo a base di gara viene stabilito in €.3,80 (Tre Euro e ottanta). Iva esclusa, per singolo pasto, oltre €. 0,06per i costi della sicurezza, non soggetti a ribasso</u>

Art. 4 Soggetti ammessi a partecipare alla gara e limiti alla partecipazione

La partecipazione alla gara è riservata alle Imprese iscritte nei registri della CCIA (o analoghi registri professionali dello Stato di appartenenza) per l'esercizio dell'attività inerente il servizio da appaltare e, se cooperative, iscritte negli appositi albi/registri previsti dalla normativa vigente in materia.

I soggetti concorrenti per essere ammessi alla gara non devono trovarsi in una o più delle condizioni motivo di esclusione come indicate all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 o in altra condizione che ne pregiudichi la capacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi della vigente normativa.

I soggetti partecipanti devono essere, altresì, in possesso di tutti i requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016, come in dettaglio previsti negli articoli successivi.

Sono ammesse a presentare offerta anche Consorzi ed imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi.

Art. 5 Contenuti e modalità di presentazione dell'Offerta

Per partecipare alla gara, gli interessati dovranno presentare, come in dettaglio specificato nei successivi artt. 6, 7 e 8, la seguente documentazione, che dovrà essere contenuta in tre distinti plichi, sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura e riportare:

- plico n. 1: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "documentazione amministrativa";
- plico n. 2: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "documentazione tecnica e progettuale";
- plico n. 3: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "offerta economica";

I tre plichi suddetti dovranno essere inseriti in un unico plico più grande, a sua volta anch'esso sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà riportare l'indirizzo del mittente e recare la dicitura "OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA"

Tale plico, indirizzato a "Comune di Ariano Irpino – Centrale di Committenza Unica - Ufficio Protocollo Generale – Piazza Plebiscito 1 – 83031 Ariano Irpino (AV)", dovrà pervenire al predetto Ufficio *entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 11 ottobre 2016*

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo esso non giunga a destinazione in tempo utile. La data e l'orario di arrivo, risultanti dal timbro apposto dal Protocollo Generale del Comune, fanno fede ai fini dell'osservanza del termine utile indicato dal presente disciplinare.

Art. 6 (Documentazione amministrativa)

Nel plico n. 1, di cui al precedente art. 5, dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. Istanza di ammissione, conforme allo schema allegato al presente capitolato (allegato B), che deve contenere le seguenti dichiarazioni, rese e sottoscritte, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante dell' Impresa partecipante alla gara, finalizzate a

comunicare tutte le informazioni ed attestare il possesso dei requisiti e delle condizioni appresso indicati, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara stessa:

a) La denominazione, natura giuridica e sede del soggetto partecipante alla gara, nonché i legali

rappresentanti;

b) Gli estremi dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. (o analoghi registri professionali dello Stato di appartenenza) per l'esercizio della specifica attività inerente il servizio da appaltarsi; *ovvero*, *solo per le cooperative*: Gli estremi dell'iscrizione negli Albi/registri previsti dalla normativa vigente in materia;

c) Di essere in possesso di tutti i requisiti di legge, oggettivi e soggettivi, per poter contrattare con la Pubblica Amministrazione, e di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalla normativa vigente; In particolare, di non trovarsi in alcuna delle situazioni previste quale motivo di esclusione dall'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, del D.Lgs 50/2016;

d) Che il soggetto partecipante non si trova sottoposto a procedure concorsuali;

- e) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. n. 68 del 12/3/99); ovvero di non essere tenuta all'osservanza delle norme che disciplinano tale diritto;
- f) Di osservare tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza del lavoro, nonché gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del D.Lgs 50/2016;
- g) Di obbligarsi ad applicare, per tutti gli operatori impiegati nell'espletamento del servizio, le condizioni normative e retributive stabilite dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali;
- h) Di aver preso visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, di aver preso cognizione della ubicazione dei plessi scolastici interessati alla refezione, nonché delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla esecuzione del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto;
- i) Di aver preso visione del disciplinare di gara e del capitolato speciale di appalto con i relativi allegati, e di accettare integralmente e senza riserve tutte le condizioni contenute in essi;
- j) Di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- k) Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Tutti i requisiti di ordine generale e speciale dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE (Documento di gara unico europeo) allegato al presente bando.

In caso di concorrente singolo, le dichiarazioni devono essere rese dal legale rappresentante o titolare dell'Impresa. Nel caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio non ancora costituito, esse devono essere prodotte dal titolare o legale rappresentante di ogni concorrente che costituisce il soggetto associato o da associarsi.

In caso di partecipazione di Consorzi, dovranno essere elencati tutti i soggetti consorziati e dovrà essere indicato espressamente il nominativo o i nominativi dei consorziati per cui si concorre e che eseguiranno, a seguito dell'eventuale aggiudicazione, il servizio. Le dichiarazioni dovranno essere rese dal legale rappresentante del Consorzio e da ciascuno dei legali rappresentanti delle imprese consorziate individuate per l'esecuzione del servizio.

Nel caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio non ancora costituiti, dovrà essere resa la dichiarazione indicante l'impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo, con l'impegno ad uniformarsi a tutta la disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi.

In tutti i casi di Consorzi o Raggruppamenti temporanei, già costituiti o da costituirsi, dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici, a norma dell'art. 48, comma 4,del D.Lgs. 50/2016.

Nell'istanza di ammissione deve essere, altresì, attestato il possesso dei seguenti ulteriori requisiti, di capacità economica-finanziaria e tecnico-professionale, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara:

- a) Di aver realizzato, nell'ultimo triennio, un fatturato annuo medio non inferiore ad € 150.000,00, di cui almeno l'80% relativo a servizi di refezione scolastica;
- b) Di aver effettuato, negli ultimi cinque anni e per almeno tre anni scolastici, servizi di refezione scolastica in almeno tre distinti Comuni;
- c) Di essere in possesso di certificazione di qualità attestante la conformità alla norma UNI EN serie ISO 9001, in corso di validità, inerente la ristorazione;

(Il requisito di cui alla lettera a) viene richiesto in ragione dell'importanza e delicatezza del servizio oggetto di appalto e della particolare tipologia di utenza)

In caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi, già costituiti o da costituirsi, le indicazioni e le dichiarazioni di cui al presente articolo devono essere rese e presentate da ciascun soggetto associato.

I requisiti di partecipazione di cui alle lettera a) e b), nel caso di RTI, devono essere posseduti dal raggruppamento, con la possibilità, quindi, di cumulare i requisiti delle singole imprese aderenti al RTI.

In merito al requisito di cui al punto c), nel caso di RTI è sufficiente che la certificazione sia in possesso dell'impresa capogruppo.

Le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione alla gara sono considerate sostitutive di certificazioni o di atti di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, per i fatti, stati e qualità personali ivi indicati. Pertanto, non venendo sottoscritte in presenza di un dipendente addetto, devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

2. Dichiarazioni di due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalle quali risulti che il concorrente ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità. Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, per tale requisito si richiede la presentazione di una referenza bancaria per la mandataria e una referenza bancaria per ogni mandante.

3. Cauzione provvisoria di € 4.516,20 pari all'1% dell'importo complessivo presunto dell'appalto. La cauzione deve essere costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, ed accompagnata dagli impegni ivi previsti.Dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante ed altresì la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 del Codice civile e dovrà avere validità per almeno 180 (centoottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia deve essere accompagnata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia medesima per una durata di ulteriori 180 giorni su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice nei casi di legge.

(Ai sensi dell'art. 93 comma 7 del citato D.Lgs. 50/2016 l'importo della cauzione provvisoria è già ridotto in misura del 50% in quanto i concorrenti ammessi devono possedere, come richiesto tra i requisiti di partecipazione, la certificazione di qualità).

- 4. Copia del capitolato speciale di appalto, debitamente firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.
- 5. Attestazione di avvenuto sopralluogo per presa visione dei locali e delle attrezzature oggetto del presente appalto;
- 6. Ricevuta in originale o copia conforme attestante l'avvenuto versamento del contributo di €. 35,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

Art. 7 (Documentazione tecnico-progettuale e modalità di attribuzione dei punteggi)

Nel plico n. 2, di cui al precedente art. 5, dovrà essere inserita la documentazione concernente tutti gli elementi, le indicazioni e le notizie finalizzate alla valutazione della qualità del servizio e della qualità organizzativa. Tutti i documenti presentati dovranno essere datati e sottoscritti dal/dai legale/i rappresentante/i del soggetto partecipante alla gara.

La valutazione dell'offerta, sulla base di quanto dichiarato e dei contenuti dei progetti richiesti e presentati, sarà effettuata da un'apposita Commissione giudicatrice, la quale provvederà all'attribuzione dei conseguenti punteggi, che saranno suddivisi ed assegnati con i seguenti criteri:

QUALITA' DEL SERVIZIO E QUALITA' ORGANIZZATIVA: Massimo Punti 60, così ripartibili:

1 -CARATTERISTICHE E QUALITA' DEI PRODOTTI: Max punti 15

Proposta di fornitura ed impiego, in aggiunta e ad integrazione di quanto già previsto all'art. 6 del capitolato, di prodotti alimentari previsti dal menù aventi le seguenti caratteristiche:

• Fornitura ed impiego di prodotti locali provenienti da sistemi di filiera corta:1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di **punti 6**;

Fornitura ed impiego di prodotti biologici: 1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di

punti 5;

• Fornitura ed impiego di prodotti DOP e prodotti IGP: 1 punto per ogni prodotto, fino ad un massimo di punti 3;

Utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dal circuito del commercio equo e solidale:max 1
 punto

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi, per ogni prodotto offerto dovrà essere presentata un'apposita scheda tecnica in cui siano indicati, in particolare, le caratteristiche e la provenienza del prodotto stesso.

2 – ALLESTIMENTO LOCALI ADIBITI A CENTRO DI COTTURA ED A REFETTORIO: Max punti 10

Sarà valutato il progetto di approntamento dei locali adibiti a cucina nonché di quelli utilizzati per la somministrazione e consumazione dei pasti.

A tal fine, l'Impresa dovrà presentare un elenco dettagliato di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi che saranno utilizzati per l'allestimento di ognuno dei predetti locali, come previsti nel Capitolato di appalto. Per ogni singola attrezzatura ed elemento di arredo deve essere presentata apposita scheda tecnica, eventualmente integrata da catalogo illustrativo e/o fotografie, da cui si possano evincere le caratteristiche tecniche e costruttive e la loro conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza.

Dovrà altresì essere indicato per ogni attrezzatura e materiale di arredo, se trattasi di prodotto nuovo o usato. Nel caso di prodotto usato, deve essere dichiarato il numero di anni di pregresso utilizzo.

Il punteggio più alto, fino al massimo previsto, sarà attribuito, a giudizio insindacabile della commissione, al concorrente che presenterà il miglior progetto di allestimento dei locali. Agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito in misura direttamente proporzionale.

3 - PIANO DEI TRASPORTI:

Max Punti 5

L'impresa concorrente deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici sprovvisti di centro di cottura in modo da ridurre i tempi di percorrenza.

Îl Piano dei trasporti dovrà indicare:

· il numero e le caratteristiche dei mezzi utilizzati;

· Il centro di cottura di partenza e i relativi plessi serviti, con indicazione dei tempi di percorrenza stimati.

Il punteggio più alto sarà attribuito all'offerta che avrà dimostrato di assicurare la consegna nel minor tempo possibile. Agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito in proporzione.

4 – QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE DEL PERSONALE

Utilizzo, in via continuativa, nell'ambito del personale assegnato al servizio, di addetti in possesso di documentata esperienza pregressa nello specifico o analoghi servizi:

Max Punti 5, così attribuiti:

- punti 1 per ogni operatore in possesso di esperienza pregressa di almeno 2 anni.

5 -FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE DEL PERSONALE

Sarà valutato l'impegno ad effettuare corsi di formazione ed aggiornamento a favore degli operatori direttamente impegnati nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto.Per l'attribuzione del punteggio, i concorrenti dovranno presentare una breve relazione, indicando, in particolare, l'articolazione e il programma dei corsi di formazione ed aggiornamento, la durata dei corsi, espressa in ore complessive, la tempistica del piano di formazione,

Max Punti 5, attribuiti in base alla valutazione della Commissione.

6 - QUALIFICAZIONE DEL RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO

Sarà valutato il profilo professionale ed il curriculum del Responsabile tecnico, coordinatore del servizio e referente per l'Amministrazione Comunale, con riferimento alle esperienze professionali pregresse in funzioni di coordinamento di servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto, nonché ai titoli di studio e formativi.

Max Punti 2, attribuiti in base alla valutazione della Commissione.

7 – SERVIZI AGGIUNTIVI E PRESTAZIONI INTEGRATIVE:

Max Punti 18, così attribuiti in base alla valutazione della Commissione.

	Servizio – Prestazione	Punti max attribuibili
- Control of the Cont	Progetto educazione alimentare: Impegno a programmare e realizzare durante ognuno degli anni scolastici dell'appalto un programma di attività di informazione ed educazione alimentare a favore, in particolare, degli utenti e delle famiglie di questi. Saranno valutate le modalità e la frequenza delle attività proposte. A tal fine, il progetto dovrà precisare per ogni iniziativa finalità, destinatari, modalità, strumenti e tempi di	

		realizzazione.	en e
	2	Monitoraggio del servizio Sarà oggetto di valutazione un progetto di monitoraggio e valutazione dell'andamento del servizio, e di verifica del grado di soddisfazione degli utenti.	Punti 3
TOTAL	3	Ulteriori eventuali proposte di prestazioni aggiuntive ed integrative Sarà oggetto di valutazione l'offerta di ulteriori servizi aggiuntivi e di prestazioni integrative, che possano aumentare l'efficacia e la qualità complessiva del servizio. I concorrenti dovranno elencare i servizi e le prestazioni aggiuntive offerte, indicando con chiarezza per ciascuno di essi: tipo di servizio/prestazione, contenuto e modalità di svolgimento, obiettivi, tempi previsti per l'attivazione, eventuali limiti temporali dell'erogazione, espressa in ore e/o mesi. L'offerta sarà valutata sia sotto il profilo quantitativo (numero di servizi e prestazioni offerte) che qualitativo (contenuti e finalità di essi).	Punti 10

La Commissione giudicatrice ha la facoltà di invitare, se necessario, i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione presentata, sospendendo, nelle more della risposta, la procedura di gara. Su richiesta della medesima Commissione, inoltre, le imprese partecipanti saranno tenute a fornire tutte le ulteriori informazioni ritenute necessarie per formulare una più precisa valutazione dell'offerta.

Art. 8 Offerta economica e sua valutazione

Tale offerta consisterà nell'indicazione del prezzo unitario riferito ad un singolo pasto, in ribasso sul prezzo a base di gara che viene stabilito, al netto degli oneri per la sicurezza, in € 3,80 ,oltre IVA, a pasto.

Per l'individuazione e la verifica di offerte economiche anormalmente basse si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

All'offerta economica viene attribuito un punteggio massimo di 40 punti.

Il punteggio massimo verrà assegnato all'offerta valida più bassa.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi più bassi sulla base della seguente formula:

 $X = B \times 40$

Α

dove:

A = Prezzo offerta da valutare

B = Prezzo offerta più bassa

X = Punteggio attribuito all'offerta

Nell'offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 9 Obbligo del sopralluogo

È obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare, prima della formulazione dell'offerta, il sopralluogo presso i locali dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell'appalto, al fine di prendere visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti.

Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento (da fissare telefonando al numero 0825 875506- 125) dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 12.00, e il martedì e giovedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione di avvenuto sopralluogo, che dovrà essere allegata ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o da persona incaricata munita di apposita delega.

Per motivi organizzativi potranno essere fissati anche sopralluoghi collettivi (con la presenza di più di un rappresentante di imprese che intendono partecipare alla gara).

Art. 10 Contributo all'ANAC

I partecipanti dovranno versare una contribuzione di € 35,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità stessa, quale contributo previsto dall'art.1 commi 65 e 67 della Legge 266/2005 così come determinato dall'Autorità.

A tal fine si precisa che il codice identificativo della gara (CIG) è il seguente:678957133C

A dimostrazione dell'avvenuto pagamento il partecipante dovrà allegare alla documentazione amministrativa presentata la ricevuta del versamento.La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento comporterà l'esclusione dalle procedure di gara, ai sensi dell'art. 4 comma 2 della Deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori,Servizi e Forniture del 15/02/2010.

Acquisizione codice PASSOE

La partecipazione alla gara è soggetta alla verifica dei requisiti attraverso il sistema informatizzato AVCPASS gestito dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

l concorrenti, pertanto, sono tenuti a provvedere alla registrazione sulla piattaforma AVCPASS, secondo le modalità indicate dall'autorità, facendo riferimento alla gara in oggetto e a trasmettere il codice PASSOE generato dal sistema insieme alla restante documentazione amministrativa in sede di istanza.

Art. 12-

Ricorso all'istituto dell'Avvalimento (art. 89 D.LGS 50/2016)

In caso di partecipazione alla gara mediante il ricorso all'istituto dell'avvalimento-

- 1- Dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante di ogni ditta concorrente o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestante:- l'avvalimento dei requisiti necessari con indicazione dei requisiti stessi e dell'operatore economico ausiliario;
- 2- Il possesso dei requisiti generali e speciali desumibili dall'art. 80 e 83 del D.Lgs 50/2016;
- 3- L'impegno a mettere a disposizione e per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 4- Copia del contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente e del Comune di Ariano Irpino –CCU- a fornire i requisiti e mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto-

Art. 13

Svolgimento della gara

La gara avrà luogo presso la sede della stazione appaltante Comune di Ariano Irpino-CCU-sito alla Via Marconi- Palazzo degli Uffici.

L'apertura dei plichi contenenti la documentazione avverrà in seduta pubblica dopo la nomina della Commissione giudicatrice.

La data della prima seduta pubblica sarà comunicata a mezzo fax e/o pec ai concorrenti che hanno inviato il plico almeno 48 ore prima della apertura. Le successive sedute pubbliche saranno comunicate in modo analogo.

Le operazioni di gara, alle quali potranno presenziare i rappresentanti legali dei soggetti partecipanti ovvero un loro delegato, saranno effettuate dal RUP della Centrale di Committenza Unica ovvero di un apposito Seggio di gara, nominati dal Responsabile della predetta Centrale.

Preliminarmente, si verificherà la regolarità delle buste pervenute in tempo utile e che all'interno di esse siano contenute i tre plichi stabiliti. Si procederà, quindi, all'apertura del plico n. 1, contenente la documentazione amministrativa, e, accertata la regolarità della stessa, si stabilirà l'ammissione dei soggetti partecipanti all'ulteriore procedimento di gara. Si procederà, in prosieguo, fatti salvi eventuali motivi ostativi, all'apertura della busta n. 2, al fine di verificare e dare atto pubblicamente del contenuto di essa.

Esperita la fase di ammissione, il RUP trasmetterà le buste n. 2 contenenti le offerte tecnico-progettuali dei concorrenti ammessi ad altra Commissione appositamente incaricata della valutazione di tali offerte e nominata a norma del comma 12 dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

La predetta Commissione giudicatrice, in sedute non pubbliche, inizierà le sessioni riservate alla valutazione della documentazione tecnico-progettuale, con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi.

Esperita la procedura di valutazione della documentazione presentata da tutti soggetti partecipanti ammessi, la Commissione giudicatrice restituirà al RUP la documentazione stessa, unitamente ai verbali dei lavori effettuati, riportanti i punteggi attribuiti a ciascun concorrente. Quindi, il RUP ovvero il Seggio di gara, in seduta pubblica, della quale verrà data comunicazione ai concorrenti, darà lettura dei punteggi parziali attribuiti alle singole offerte e procederà all'apertura del plico n. 3, contenente l' "offerta economica", ed all'attribuzione dei relativi punteggi.

Art. 13

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art.83 c.9 del D.Lgs 50/2016 le carenze di qualsiasi elemento formale possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma.

In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi , con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente al pagamento, in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore ad €. 5.000. In tal caso la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a 10 giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagato della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art.83 comma 9, il RUP procederà a :

Stabilire a quale concorrente applicare la sanzione pecuniaria di cui all'art.83 comma 9 del D.Lgs 50/16;

Assegnare il termine di cui all'art.83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa la cui inosservanza determinerà l'esclusione della procedura di gara;

Sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra per l'apertura delle offerte economiche.

ART. 14- AGGIUDICAZIONE

L' aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica (Qualità del servizio e Qualità organizzativa) e a quella economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. Ci si riserva, comunque, di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna impresa per comprovati motivi di pubblico interesse.

L'affidamento del servizio sarà disposto con apposita determinazione. In ogni caso, ci si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 15

VALUTAZIONE DI IMPATTO CRIMINALE

Ai sensi dell'art. 19, commi 4 e 5, del Regolamento di attuazione della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 2007 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania":

- al fine di tutelare l'integrità e la legalità in fase di realizzazione dei lavori, ed evitare l'instaurazione e la prosecuzione di rapporti contrattuali con soggetti affidatari che possano soggiacere a infiltrazioni e pressioni illecite di soggetti estranei al rapporto di appalto o di concessione, nonché al fine di agevolare i soggetti aggiudicatari nella denunzia di fatti tendenti ad alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, consistenti in particolare in atti intimidatori o estorsivi perpetrati ai loro danni o ai danni dei soggetti subappaltatori;
- qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'amministrazione aggiudicatrice, anche mediante gli uffici del responsabile del procedimento e della direzione dei lavori, ravvisi, sulla base di concreti elementi di fatto, la presenza di pressioni illecite e plurime ad opera di soggetti estranei al rapporto di appalto, tendenti a condizionare o alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, rappresenta la situazione, senza indugio e riservatamente, al Prefetto competente per territorio, affinché si effettuino le opportune indagini, tese a verificare la presenza di infiltrazioni o pressioni nei confronti dell'affidatario o di alcuno dei subappaltatori. La presente clausola prevede, ai sensi dell'art. 51, comma 4, della l.r. n. 3/07, l'obbligo dei soggetti aggiudicatari di segnalare ogni fatto tendente ad alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, come elemento essenziale del contratto;
- in caso di atto interdittivo ad opera del Prefetto, avente ad oggetto l'appalto in corso di esecuzione, il responsabile del procedimento propone alla stazione appaltante i provvedimenti consequenziali di competenza e, se del caso, avvia la procedura di risoluzione del contratto,
- Ai sensi dell'art. 19, comma 7, del Regolamento di attuazione della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 2007 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania", tutti gli incassi e i pagamenti superiori a 3.000 euro, relativi al contratto in essere, o allo stesso connessi, ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estero, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi, avvengono tramite bonifico bancario o assegno circolare che ne riporta l'esplicita causale con esclusione dei pagamenti a favore di

dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, ovvero esclusivamente con movimentazioni a valere su di un unico conto corrente dedicato, acceso per le operazioni medesime, indicato all'amministrazione aggiudicatrice.

Art. 16 Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si informa che i dati forniti all'Ufficio Pubblica Istruzione dai soggetti partecipanti alla gara saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento relativo alla gara stessa e della eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge in materia e potranno essere comunicati:

- al personale del Comune di Ariano Irpino interessato ai procedimenti di gara;
- ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della L. 241/1990;
- ad eventuali altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

Art. 17 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento per il Comune appaltante è il Dott. Giuseppe Fiorellini, in qualità di Responsabile del Settore Servizi al Cittadino del Comune di Ariano Irpino.

Art. 18 Richiesta atti di gara e chiarimenti

Il capitolato speciale relativo alla gara di appalto in argomento, copia del presente disciplinare, nonché la modulistica per la presentazione della documentazione amministrativa e tecnico-progettuale sono reperibili sul sito istituzionale Internet del Comune di Ariano Irpino (http://www.comunediariano.it), nella sezione CCU-

I suddetti atti potranno comunque essere richiesti e ritirati presso la Centrale di Committenza Unica sita al 3º piano- Palazzo degli Uffici- Via Marconi- Ariano Irpino-

Agli uffici della predetta Centrale, inoltre, ci si potrà rivolgere per qualsiasi notizia o chiarimento relativo alla presente gara.

Art. 19 Rinvio

Per tutto quanto non previsto dal presente disciplinare di gara si fa espresso riferimento e rinvio a tutta la normativa vigente in materia, in quanto applicabile, con particolare riferimento al D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.



Centrale di Committenza Unica dei Comuni di: Ariano Irpino – Montecalvo Irpino – Casalbore - Savignano Irpino

Oggetto:- Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica anni 2016/2017,2017/2018 e 2018/2019.

Codice CIG- 678957133C-

ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Si attesta che in data _	il sottoscritto				, La supply a		_nato
in	e residente	ir	n Via				
	della						
	Comune di						
dell'ammissibilità alla ga	ara per " l'Affidamento	del	Servizio	di	Refezione	Scolastica	anni
2016/2017, 2017/2018	e 2018/2019,						
visione delle caratterist influire sullo svolgime conoscenza di tutti g	ogo presso tutte le strutti iche delle stesse e di tutte nto del servizio e sulla li elementi necessari pe articolari che possono infl	e le cir dete er la p	costanze (rminazion predisposi	gene ie d izion	erali e partic lel prezzo d le dell'offer	olari che po e di aver : ta e di tu	ssono altresì tte le
Ariano Irpino							

Ing. Fernando Capone

Il Responsabile della CCU- Responsabile di gara

ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

AL COMUNE DI ARIANO IRPINO CENTRALE DI COMMITTENZA UNICA Ufficio Protocollo Generale Piazza Plebiscito, 1 83031 Ariano Irpino (AV)

Il sottoscritto	
Nato (luogo e data di nascita)	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
Residenza	
In qualità di	
Dell'Impresa	
con sede in:	Comune di Via/P.zza
Codice fiscale n.	
Partita IVA n	
Tel. E Fax	
Email	
	CHIEDE
di essere ammesso a pa Scolastica in qualità di:	rtecipare alla gara per l'affidamento del servizio di Refezione
☐ IMPRESA SINC	GOLA
	di un Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio già costituito e:
MANDANTE de fra le seguenti Imprese	i un Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio già costituito e:

	CAPOGRUPPO di un Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio da costituirsi fra le seguenti Imprese:
	MANDANTE di un Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio da costituirsi fra le seguenti Imprese:
	ALTRO (Specificare):
D.I dic cor	tal fine, nella piena consapevolezza di quanto prescritto dagli articoli 75 e 76 del P.R. 445/2000 sulla responsabilità penale cui si può andare incontro in caso di hiarazioni mendaci, nonché sulla decadenza dei benefici eventualmente aseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai asi e per gli effetti di cui agli articoli 46 e 47 del medesimo D.P.R. 445/2000,
	DICHIARA QUANTO SEGUE:
a)	Che l'Impresa è iscritta per l'esercizio della specifica attività inerente il servizio da appaltarsi nel registro delle imprese della Camera di Commercio (o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza) di;
b)	(solo per le Cooperative o loro Consorzi) Che la Cooperativa/Consorzio è iscritta/o all'Albo istituito presso con il n
c)	Che la Cooperativa/Consorzio ha nell'oggetto sociale l'attività di cui alla presente gara;
d)	Di essere in possesso di tutti i requisiti di legge, oggettivi e soggettivi, per poter contrattare con la Pubblica Amministrazione, e di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalla normativa vigente; In particolare, di non trovarsi in alcuna delle situazioni previste quale motivo di esclusione dall'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, del D.Lgs 50/2016;
e)	Di non trovarsi sottoposto a procedure concorsuali;
f)	☐ Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L.
	n. 68 del 12/3/99); ovvero □ di non essere tenuta all'osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

- g) Di osservare tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza del lavoro, nonché gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del D.Lgs 50/2016;
- h) Di obbligarsi ad applicare, per tutti gli operatori impiegati nell'espletamento del servizio, le condizioni normative e retributive stabilite dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali;
- Di aver preso visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, di aver preso cognizione della ubicazione dei plessi scolastici interessati alla refezione, nonche' delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla esecuzione del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto;
- j) Di aver preso visione del disciplinare di gara e del capitolato speciale di appalto con i relativi allegati, e di accettare integralmente e senza riserve tutte le condizioni contenute in essi;
- k) Di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- l) (nel caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio non ancora costituito) Che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo alla seguente Impresa_______ impegnandosi ad uniformarsi a tutta la disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi. Prende atto, in particolare, che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.
- m) (nel caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio, già costituito o da costituirsi) Che le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuno degli associati sono stabilite come segue:
- n) Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Dichiara, inoltre, di essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- a) Di aver realizzato, nell'ultimo triennio, un fatturato annuo medio non inferiore ad € 150.000,00, di cui almeno l'80% relativo a servizi di refezione scolastica;
- b) Di aver effettuato, negli ultimi cinque anni e per almeno tre anni scolastici, servizi di refezione scolastica in almeno tre distinti Comuni;
- c) Di essere in possesso di certificazione di qualità attestante la conformità alla norma UNI EN serie ISO 9001, in corso di validità, inerente la ristorazione;

Si chiede che eventuali comunicazioni e/o richieste inerenti la gara siano comunicate al seguente n° di telefono, fax o indirizzo email:

n. tel.	n. tax	
email:		
		_
Note aggiuntive facoltative del di	chiarante:	
•••••	•••••••	
***************************************	***************************************	••
	IL DICHIARANTE	
	(timbro e firma)	

N.B.

Timbrare e siglare ogni singolo foglio della presente dichiarazione.

La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

In caso di concorrente singolo, la dichiarazione deve essere resa dal legale rappresentante o titolare dell'Impresa. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese consorziate, associate o da associarsi, essa deve essere prodotta dal titolare o legale rappresentante di ogni concorrente che costituisce il soggetto associato o da associarsi.



COMUNE DI ARIANO IRPINO

- Provincia di Avellino -

Centrale di Committenza Unica dei Comuni di: Ariano Irpino – Montecalvo Irpino – Casalbore - Savignano Irpino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 (Oggetto)

Oggetto dell'appalto é la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia (ex scuole materne), ed eventualmente in quelle primarie (elementari), del comune di Ariano Irpino, per gli anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuole dell'infanzia (ed eventualmente scuola primaria):

I.C. "Don Lorenzo Milani": Calvario - Pasteni - Frolice - Parzano;

I.C. "Giulio Lusi": Villa Caracciolo (Martiri) - Turco - Camporeale;

I.C. "Cardito": Cardito - San Liberatore - Torreamando - Rione San Pietro - Orneta.

L'attivazione del servizio nelle scuole primarie potrà avvenire, nel corso dell'anno scolastico, nei tempi e modi concordati con le direzioni scolastiche.

(Oneri accessori)

Oltre agli oneri principali del servizio contemplati nel presente Capitolato, è ricompreso nel costo complessivo dell'appalto il mantenimento del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle tariffe, già in dotazione al Comune.

L'aggiudicatario, pertanto, dovrà farsi carico del pagamento del canone annuo di gestione del software applicativo, allo stato pari ad € 2.600,00 oltre IVA.

Art. 3 (Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio)

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. di 39.000 (trentanovemila) annui.

Il servizio dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì.

I pasti dovranno essere preparati in conformità all'allegata tabella dietetica e menù settimanale approvati dal competente servizio dell'A.S.L.AV.

Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,00 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

Il calendario programmato é indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio di mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta.

Art. 4 (Centri di cottura)

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso i seguenti plessi scolastici:

- 1. Scuola Primaria e dell'Infanzia Calvario;
- 2. Scuola Primaria e dell'Infanzia Pasteni;
- 3. Scuola Primaria e dell'Infanzia Cardito;
- 4. Scuola Primaria e dell'Infanzia Martiri;
- 5. Scuola Primaria e dell'Infanzia Parzano;
- 6. Scuola Primaria e dell'Infanzia Camporeale.

Art. 5 (Obblighi dell'impresa aggiudicataria)

L'aggiudicatario del servizio dovrà dotare, a propria cura e spese, i locali che devono essere adibiti a centri di cottura, nonché quelli utilizzati come refettorio, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio.

Si precisa che, limitatamente al centro di cottura della Scuola Elementare e Materna Pasteni, sarà concessa in comodato d'uso gratuito il piano di cottura ad alimentazione elettrica ivi già collocato, di proprietà dell'Amministrazione comunale.

Dei locali la Ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

Prima dell'assunzione del servizio, l'Impresa deve essere in possesso di tutte le necessarie e prescritte certificazioni ed autorizzazioni rilasciate dagli Enti competenti e necessarie per l'espletamento dello stesso.

L'Impresa è tenuta ad osservare tutte le norme dettate a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Prima dell'inizio del servizio, essa dovrà dimostrare di aver redatto, ad integrazione di quello predisposto dal Comune, il "documento di valutazione dei rischi" di cui all'articolo 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Art. 6 (Preparazione e caratteristiche dei pasti)

L'aggiudicatario dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici.

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità ed il relativo approvvigionamento deve avvenire tassativamente secondo le modalità e le condizioni stabilite nell'allegato menù.

In particolare, si ribadisce, conformemente a quanto indicato dalla ASL, l'obbligo per l'Impresa aggiudicataria, di garantire che i seguenti alimenti siano di produzione locale:

- Carni di manzo di primo taglio;
- Mozzarella e Scamorza;
- Pane,
- Pomodori pelati e passata di pomodoro

N.B. Per prodotti locali, ai fini della presente gara, si intendono alimenti la cui produzione sia circoscritta ad un ambito territoriale non superiore a 50 Km dalla sede del Palazzo di Città.

Inoltre, per la cottura dei cibi deve essere utilizzato Olio Extravergine di Oliva "Ogliarola", di produzione locale e per il condimento delle verdure Olio Extravergine di Oliva "Ravece", di produzione locale.

Rispetto all'allegato menù, è possibile apportare variazioni non sostanziali dei primi a base di verdura e dei contorni, in funzione della stagione. E' possibile, inoltre, apportare modifiche alle pietanze previste nel menù, in presenza di difficoltà tecniche emerse nel corso della loro preparazione ovvero di generalizzato scarso gradimento da parte degli alunni, sostituendo la pietanza con un alimento dello stesso gruppo.

Art. 7 (Diete speciali e personalizzate)

L'impresa aggiudicataria, previa presentazione di certificato medico, deve approntare diete speciali per eventuali utenti affetti da intolleranze alimentari. La preparazione delle diete speciali deve avvenire di concerto con l'ASL, con il medico specialista e con i genitori degli alunni interessati.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termo-sigillata e perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Menù particolari dovranno altresì essere predisposti in via temporanea in caso di indisposizione momentanea dell'alunno, su richiesta del genitore e previo certificato medico.

Inoltre l'Impresa è obbligata alla predisposizione e alla somministrazione di pasti differenziati in considerazione di esigenze personalizzate di carattere culturale, etnico, o religioso.

Art. 8 (Trasporto e distribuzione dei pasti)

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrarli agli alunni ed al personale docente incaricato della vigilanza del servizio stesso.

La ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, rispettando tutte le preparazioni e le quantità previste dal menù.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei pasti l'Impresa dovrà elaborare un piano di trasporto e consegna degli stessi che sarà oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

Il materiale, le attrezzature e gli automezzi utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei dai competenti servizi comunali e della ASL.

È fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi inquinamento dei prodotti o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 9 (Pulizia dei locali e delle attrezzature)

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate; le spese relative sono a suo totale carico.

La ditta dovrà altresì provvedere alla raccolta, conferimento, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti, differenziati per categoria merceologica, in appositi contenitori dalla stessa forniti, nel rispetto della normativa di settore e delle prescrizioni dettate dai competenti uffici comunali.

Art. 10 (Personale)

La ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale dovrà essere dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo-giacche-tute), e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Art. 11 (Direzione tecnica del servizio)

L'Impresa dovrà nominare un Direttore Tecnico cui affidare la direzione del servizio.

Il Direttore tecnico dovrà sovrintendere al servizio di refezione nella sua interezza, e mantenere i rapporti con l'Amministrazione e gli uffici competenti, le Autorità sanitarie, e, all'occorrenza, con i Dirigenti scolastici.

Il Direttore Tecnico dovrà essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, mantenendo un contatto costante con gli uffici preposti al controllo dell'andamento di esso.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione, tramite i competenti uffici al Direttore Tecnico designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico, l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione nominando entro 72 ore un'altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 12 (Igiene e sicurezza e sostenibilità ambientale del servizio)

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Alla Ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 193/07.

La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP, ai sensi della normativa vigente.

Inoltre, l'esecuzione del servizio deve essere assicurato nel rispetto dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale, ai sensi della normativa vigente in materia di "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 13 (Controlli)

Fermo restando i controlli di competenza dell' A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.14, accollando le spese sostenute all'aggiudicatario, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 14 (Penalità)

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 1.000,00 (mille/euro) a € 10.000,00 (diecimila/euro), a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 15 (Pagamenti)

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato in base ai prospetti mensili dei pasti consumati dagli alunni e dalle insegnanti addette alla vigilanza per ogni singola classe.

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del competente dirigente.

Art. 16 (Prezzo offerto)

Il prezzo offerto a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.

Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente.

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza degli stessi.

Art. 17 (Divieto di sub-affidamento)

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

Art. 18 (Responsabilità)

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

Art. 19 (Garanzia definitiva)

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile.

Art. 20 (Stipula del contratto)

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 21 (Rinvio)

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili.

	ı	
Desta a leatinghia	Lunedì	•
- Cmocchetti sardi al	Martedi	
-Passato di verdura con	Mercoledì	
-Pasta al tonno con	Giovedì	
-Risotto al parmigiano	Venerdì	

IV Settimana	III Settimana	II Settimana	I settimana
Lunedi -Pasta e patate -Meriuzzo all'olio - Insalata - Frutta fresca	Lunedi -Pasta e piselli -Mozzarella - Pomodori - Frutta fresca	Lunedi -Risotto alla zucca - Filetti di platessa gratinati -Fagiolini trifolati - Frutia fresca	Lunedi -Pasta e lenticchie -Prosciutto cotto -Crocchette di patate al forno - Frutta fresca
Martedì - Pasta all'olio e parmigiano - Petto di pollo alla salvia - Spinaci saltati - Frutta fresca	Martedi - Pasta al pomodoro -Scaloppine di tacchino al prezzemolo - Insalata - Frutta fresca	Martedi - Pasta alla napoletana -Cosce di pollo al rosmarino - Insalata - Frutta fresca	- Gnocchetti sardi al pomodoro -Arrosto di maiale - Fagiolini trifolati - Frutta fresca
Mercoledi -Risotto con crema di fagioli -Prosciutto cotto - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca	Mercoledi -Minestrone con riso -Frittata al forno - Patate al forno - Frutta fresca	-Pasta e fagioli - Scamorza - Purè di patate - Frutta fresca	-Passato di verdura con pastina -Mozzarella - Carote - Frutta fresca
Giovedi - Pasta al pomodoro - Spezzatino di vitello - Piselli in tegame - Frutta fresca	-Gnocchetti sardi al pomodoro -Cotoletta di vitello al forno - Fagiolini trifolati - Frutta fresca	- Pasta al pomodoro - Scaloppina - Bieta al vapore - Frutta fresca	-Pasta al tonno con pomodoro -Cotoletta di petto di pollo al forno - Insalata - Frutta fresca
Venerdi - Pastina in brodo vegetale -Ricotta - Purè di patate - Frutta fresca	Penerar -Pasta e ceci -Bastoncini o bocconcini di pesce al forno - Carote lessate o al vapore - Frutta fresca	Pasta e patate - Frittata al forno - Patatine al forno - Frutta fresca	-Risotto ai pannigiano - Filetti di platessa grafinati - Spinaci al vapore - Frutta fresca

Per alcuni prodotti i capitolati di fornitura vigenti prevedono i seguenti requisiti:

Olio extravergine di oliva "Ogliarola" di produzione locale, per la cottura dei cibi; Olio extravergine di oliva "Ravece" di produzione locale, per condire del purè; Mozzarella e scamorza di produzione locale e da filiera corta; Pane di produzione locale; Pomodori pelati e passata di pomodoro di produzione le verdure; Carni di manzo esclusivamente di I taglio, di produzione locale e da filiera corfa*; Cosce di pollo disossate; Patate fresche per la preparazione

* La filiera corta, o a circuito breve, è quell'insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore, che accorcia il numero degli intermediari commerciali garantendo maggiore freschezza e genuinità del prodotto.

N.B.; E' consentito sostituire la pasta al pomodoro con la pasta in bianco se il bambino presenta problemi intestinali. Qualsiasi alimento distribuito a mensa (es. frutta) non può uscire dai locali della mensa.

Israel 3ª soft inname. Cinmia A Journ ASILANELLINO 25 - John mour ca-LESPONSABILE U.O.P.C.

Si out ri tra

X

Valori Nut Koal Proteine g Lipiti g Glucidi g	Frulta	Contorno	II PIATTO	I PIATTO
Valori Nutrizionali Kcal Proteine g Lipidi g Glucidi g	alimento Frutta fresca alimento Pane	alimento crocchette di patate olio di oliva extra v.	pamigiano olio di oliva extra v. brodo vegetale aromi naturali salumi Prosciutto cotto	pasta e lenticchie alimento pasta di semola lenticchie secche cipolle carote
681 28,74 23,6 94,5	40 80 9	5 88 g	නු _ක	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	Pera	alimento Fagiolini olio di oliva extra v.	Arrosto di maiale Arrosto di maiale alimento Maiale cipolle carote sedano olio di oliva extra v. aromi naturali	MARTEDI Gnocchetti sardi al pomod. alimento g Pasta di sem fresca 70 Pomodori pelati 40 cipolle 5 parmigiano 5
678 30,14 20 98,16	80 80	හ හු		5 40 A
	allmento Arancia Arancia alimento Pane	alimento Carole olio di oliva extra v.	Bieta Patate Patate olio di oliva exka v. Formaggio fresco alimento Mozzarella	PRIMA SETTIMANA NIERCOLEDI NIERCOLEDI Passato di verd. con pastina alimento g Pasta di semola 40 Pomodori pelati 20 Cipolle 5 Carote 5
614 27,34 27,4 71,15	9 80 40	S 50 to	10 50 5 5 9 70	ANA pastina g 40 5 5
	Alimento Meja Meja Alimento Pane	alimento Insalata olio di oliva extra v.	Cotoletta di petto di pollo alimento g Petto di pollo Pangrattato 10 Uovo 30 olio di oliva extra v. 5	Pasta al tonno con pomodoro alimento g Pasta di semola 60 Tonno sgocciolato 10 Pomodori pelati 30 Cipolle 5
634.2 31,34 20,16 88,06	40 80 80	ය නි ය	di poilo g 9 30 30 5	omadoro 60 30 5
15 10 Mail 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Pera Pane alimento	alimento Spinaci olio di oliva extra v.	atessa o o dra v.	Risotto al parmigiano alimento g Riso 60 Cipolle 5 Buno 5 Parmigiano 11 Brodo vegtale q.l
041 26.54 10.56 00.0.51AN 00.0.51AN	45 46 88 88	5 55 G		giano භ භ භ භ

X

TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI 3-6 ANNI

ኣ

هست
<u> </u>
2
9
ယ

68/ 62/ 2013		<u>5</u>			IPIATTO	
	Frutta alimento g Mela 80 alimento g Pane 40	Contorno alimento g Fagiolini 50 olio di oliva extra v. 5	Il PIATTO Filettì di platessa gratinati alimento g Filetto di platessa 70 Pangratlato 5 olio di oliva extra v. 5 aromi naturali	Cipolla 5 Zucca gialla 20 Parmigiano 5 Brodo vegtale q.b. Burro 5		LUNEDI
	Alimento g Pera 80 alimento g Pane 40	alimento g Insalata 30 olio di oliva extra v. 5	Cosce di pollo al rosmarino allmento g Cosce di pollo disose 70 Succo di limone 5 olio di cliva extra v. 5	, ×	Pasta alia napoletana alimento g Pasta di semoia 60	MARTEDI
	alimento g Arancia 80 alimento g Pane 40	Purè di patate alimento g Patete 100 Latte 15 parmigiano 3 Burro 5	aromi naturali Formaggio alimento Scamorza 60	v.	pasta e fagioli alimento g pasta di semola 50	SECONDA SETTIMANA MERCOLEDÍ
John Market	alimento g Mela 80 alimento g Pane 40	× .	Scatoppina di vitello glimento glimento q.b. farina q.b. sale q.b. ollo di oliva extra v. 5 limone q.b. aromi naturali	Pomodori pelati 40 Cipolle 5 Parmigiano 5 ollo di oliva extra v. 5	Pasta al pomodoro alimento g Pasta di semola 60	GIOVEDI
ASI AVELLEDIMENT	Pera 80 Pera 9 Alimento 9 Alimento 9 Pane 40	A. B.	Frittata g Ulova 60 parmigiano 5 olio di oliva extra v. 5	Patate 30 cipolle 5 carote 5 sedano 5 parmigiano 5 olio di oliva extra v. 5 brodo vegetale	Pasta e patate limento	VENERDI

	£υ
-,	2
e e e	ر_
	7
Ċ	U
-	
\subseteq	₹
Č	3

18:24	08258751	47	UFFICIO PRO	OLLO OTTOCOLLO		PAG	ıG				
	Frutta	Contorno	II PIATTO			PIATTO					
alimento Pane	alimento Mela	o alimento Pomodori olio di oliva extra v.		sedano parmigiano olio di oliva extra v. brædo vegelale aromi naturali	alimento Pasta di semola Piselli cipolle carote	LUNEDI					
40 40	80 9	50 9	9 9 70	<u>0</u> 5 5 5	1,3/2						
alimento Pane	alimento Pera	alimento Insalata olio di oliva extra v.	Scaloppina di tacchino alimento g Petto di tacchino 70 Farina di frumento 5 olio di oliva extra v. 5 Succo di limone Prezzemolo	olio di oliva extra v.	Pasta di semola Pornodori pelati Cipolle Parmigiano	MARTEDI Pasta al pomodoro					
8	08	5 30	hino g 70 5	Ċħ	භ හ <u>දි</u> රි ශ						
allmento Pane	alimento Arancia	alimento Patate ollo di oliva extra v.	alimento Uova parmigiano olio di oliva exira v.	Brodo vegiaie	Riso Riso Olio di oliva extra v. Parmigiano	Minestrone con riso					
40	£00	55 BB 63	ය ව ව	g b	6606	riso	7				
alimento Pane	alimento Mela	alimento Fagiolini olio di olive exira v.	Cotoletta di vitello al forno alimento g Came di vitello 70 Pangraffato 10 Uovo 30 olio di oliva extra v. 5	OIO OI OIIVA EXILA Y.	Pasta sem fresca Pomodori pelati cipolle parmigiano	GIOVEDI Gnocchetti sardi al pomodoro					
463	80	ය යි	al forno 9 70 10 30	¢	5 6 6 B	modero					
Pans 10 mento 9	alimento Pera	alimento Carote olio di oliva extra v.	Bastoncini di pesce al forno alimento g Bastoncini di pesce 70 cito di cilva extra v. 5	Basilico	RAK	VENERDI Pasta e ceci alimento					
40	9 80	ග සි ල	ј ботно 9 70 5		# # 공 왕 왕						

Χ

-
ليل
N
$\tilde{\Box}$
_

- 00/02/2013 .	10.24 85	23873147	UFFICIU I	PRUTUCULLU		AG
	Frutta	Cantomo	OLLVIG II		PIATTO	
alimento	alimento 8	alimento Insalata olio di oliva extra v.	Meriuzzo all'olia alimento g 80 olio di oliva extra v. 5 sale g.b. farina q.b. fimone q.b. prezzemolo q.b.	pasia di semola 50 Patate 30 cipolle 5 carote 5 sedano 5 parmigiano 5 brodo vegetete 5 brodo vegetete 5	patate	LUNED
40 g	8 9	5 20	9 80 9 b			_
alimento Pane	alimento Pera	alimento Spinaci parmigiano ollo di oliva extra v.	Petto di polio alla salvia alimento g Petto di polio 70 Fanina di frumento 5 olio di oliva extra v. 5 Salvia, Rosmarino	Pasta di semola Pamigiano olio di oliva extra v.	Pasta all'ollo e parmigiano	MARTED
40	08 P	5 S S G	salvia g 5	ග ය වූ	lgiano	
alimento Pane	alimento Arancia	alimento Carote olio di oliva extra v.	Salumi allmento Prosciuto cotto	Riso fagioli cipolle carole sedano parmigiano olio di oliva extra v. brodo yegetale aromi naturali	Risotto con crema di fagioli	QUARTA SETTIMANA MERCOLEDI
£ 0	98 9	ව දිසි	නු ය	G 45 55 55 55 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65	l fagicii	IANA
alimento Parie	alimento Meia	alimento Pisell ollo di oliva extra v.	Spezzatino di vitelio alimento g Came di vitello 7 Cipolia 5 Carote 6 Sedano 6 Ollo di oliva extra v. 8 aromi naturati	Pasta di semola Pomodori pelati Cipolle Parnilgiano olio di oliva extra v.	Pasta al pomodoro	GIOVEDI
40		20 0 E	6Ho 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	5 5 5 40	3 20	
alimento Pane	Burro alimento Pera	Purè di patate alimento Patate Latte parmigiano	Formaggio alimento Ricotta	Pasta di semole. Carote Cipolle Patate Sedano olio di oliva extra v. parmigiano brodo vegetale	Pastina in brodo vegstale	VENEROI
	සු ය	9 100 15	70	5 5 6 6 6	getale	

Rev. 00 - Data 15.05.2016



COMUNE DI ARIANO IRPINO

Provincia di Avellino

Servizio Pubblica Istruzione

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZE

(ai sensi dell'art. 26, Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)

APPALTO SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

		ES																	
					DE														

- 1.1 Dati generali di Committente e Appaltatore
- 1.2 Dati generali del luogo di lavoro
- 1.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione
- 1.4 Descrizione sintetica delle attività svolte

IDENTIFICAZINE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE

- 1.5 Committente
- 1.6 Appaitatore

PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008

1.7 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

- 1.8 Elenco dei rischi presenti
- 1.9 Misure di prevenzione e protezione

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

- 1.10 Sovrapposizioni temporali
- 1.11 Matrice del rischio
- 1.12 Valutazione delle attività contemporanee o successive
- 1.13 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI NOTE FINALI FIRME ALLEGATI

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui rischi dovuti ad interferenza tra attività lavorative svolte da dipendenti di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa. Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture". L'Autorità, con tale determinazione, (n°3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15/03/2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

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

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

1.1 Dati generali di Committente e Appaltatore

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente e della Società appaltatrice

Ragione sociale	COMUNE DI ARIANO IRPINO	APPALTATORE
Indirizzo	Piazza Plebiscito	
САР	83031	111 111111
Comune	Ariano Irpino	
Provincia	AV	
Telefono	0825 875100	
Fax	0825 875147	· mmarket and a second a second and a second a second and
E-mail	servizisociali.arianoirpino@asmepec.it	11.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.7.
C.F.	81000350645	
P.IVA	00281220640	

1.2 Dati generali dei luoghi di lavoro

Il servizio verrà svolto presso le seguenti strutture scolastiche:

- Istituto Comprensivo "Don Lorenzo Milani"

	> Calvario - Pasteni - Parzano	. (cucine / refettori)
	> Frolice	(refettori)
_	Istituto Comprensivo "Camporeale"	
	> Martiri - Camporeale	(cucine / refettori)
	> Turco	(refettori)
	Istituta Camprancius "Cardita"	

> Cardito(cucine / refettori)

> San Liberatore - Torreamando - Rione San Pietro - Orneta (refettori)

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

1.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 elenchiamo di seguito le figure individuate:

RAGIONE SOCIALE COMUNE DI ARIANO IRPINO		APPALTATORE	
	DATORE DI LAVORO		
NOMINATIVO	FERNANDO CAPONE		
QUALIFICA	INGEGNERE		
TELEFONO	0825 875502 / 0825 875147		
RESI	PONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE	E PROTEZIONE	
NOMINATIVO	SALZA ANTONIO		
QUALIFICA	INGEGNERE		
TELEFONO / FAX	0825 881152 / 0825 881152		
F.	APPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA	SICUREZZA	
NOMINATIVO	D'ELIA GIUSEPPE		
QUALIFICA	ARCHITETTO		
TELEFONO / FAX	0825 875100 / 0825 875147		
NOMINATIVO	MEDICO COMPETENTE		
NOMINATIVO	DE SETA CIRO		
OLIALIEICA	MEDICO DEL LAVODO		
QUALIFICA	MEDICO DEL LAVORO		
QUALIFICA TELEFONO	MEDICO DEL LAVORO		
	MEDICO DEL LAVORO ORGANO DI VIGILANZA COMPETEN	(TE	
	ORGANO DI VIGILANZA COMPETEN ASL AVELLINO	TE.	
TELEFONO	ORGANO DI VIGILANZA COMPETEN	(TE	
TELEFONO DENOMINAZIONE	ORGANO DI VIGILANZA COMPETEN ASL AVELLINO VIA DEGLI IMBIMBO, 10/12	(TE	
TELEFONO DENOMINAZIONE INDIRIZZO	ORGANO DI VIGILANZA COMPETEN ASL AVELLINO VIA DEGLI IMBIMBO, 10/12 83100 - AVELLINO	TE	
DENOMINAZIONE INDIRIZZO TELEFONO / FAX	ASL AVELLINO VIA DEGLI IMBIMBO, 10/12 83100 - AVELLINO 0825 292181 / 0825 292181 DIREZIONE PROVINCIALE DEL	TTE.	

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

1.4 Descrizione sintetica delle attività svolte

Vengono di seguito descritte, brevemente, le attività svolte dall'Appaltatore:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- 2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti;
- 3. trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino al luogo del consumo;
- 4. porzionatura dei pasti distribuiti nel refettorio scolastico;
- 5. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc...;
- 6. raccolta differenziata dei rifiuti nei luoghi indicati dal COMUNE;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, posate e stoviglie monouso, etc...);
- 8. pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- interventi di eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali;
- 10. fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del SERVIZIO, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del SERVIZIO stesso;
- 12. realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;
- attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del SERVIZIO come previsto nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.

Per le specifiche degli obblighi a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale di appalto allegato.

N.B.

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A garanzia della sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale qualsiasi persona

APPALTO SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

(insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dell'organigramma comunale.

IDENTIFICAZIONE DELL'ORGANIGRAMMA FUNZIONALE

1.5 Committente

Saranno presenti insegnanti ed alunni che fruiranno del servizio mensa.

1.6 Appaltatore

N°	DIPENDENTE		QUALIFICA	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8		*****		
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

APPALTO SERVIZIO			
DI REFEZIONE SCOLASTICA			

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 - D.LGS. 81/2008

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

Committente	COMUNE DI ARIANO IRPINO
Appaltatore / Prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO IL SEGUENTE SERVIZIO:

Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto	APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Ammontare dell'Appalto	€ 451.620,00 + IVA
Importo a base d'asta	€ 3,86 per ciascun pasto + IVA
Oneri per la sicurezza	€ 7.020,00
Incidenza oneri su 117.000 pasti	(€ 7.020,00 / 117.000) = 0,06 € a pasto

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

- 1. All'appaltatore compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose.
- 2. L'appaltatore deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
- 3. L'appaltatore è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati.

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

4. L'appaltatore garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori.

5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

1.7 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. cita:

- 1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:
- a) verifica,[...], l'**idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi** in relazione ai lavori ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.
- [...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:
- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al Decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n°445.

Comunque <u>a favore di sicurezza</u>, prima dell'inizio dei lavori, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione e la firma (da parte del datore di lavoro *appaltatore* / *prestatore* d'opera) delle dichiarazioni e attestati elencate di seguito:

- 1. iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
- 2. documento di Valutazione dei rischi di cui all'art 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'art 29, comma 5, del D.Lgs. 81/2008;
- 3. documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
- 4. dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 (*vedi fac-simile allegato*);
- 5. dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL (vedi fa- simile allegato).

Precisazioni:

- 1. l'impresa, prima dell'avvio delle attività, comunicherà l'elenco del personale autorizzato ad entrare nelle strutture scolastiche (tale elenco dovrà essere regolarmente aggiornato) e segnalerà immediatamente l'impiego di nuovo personale;
- ogni sostituzione o variazione del personale dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
- per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, l'appaltatore/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente:

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

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

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

1.8 Elenco dei rischi presenti

	•	
Do	po un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali r	ischi esistenti nell'ambiente
in	cui l'impresa appaltatrice	dovrà operare, sono i seguenti:
1	Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;	
2	Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;	
3	Caduta di materiale dall'alto;	
4	Investimenti;	
5	Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;	
6	Scivolamenti, cadute a livello;	

1.9 Misure di prevenzione e protezione

7 Possibili interferenze con personale non addetto.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali adottate dalla COMMITTENZA, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

- 1. INCENDIO/ESPLOSIONE: non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o, comunque, in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
- 2. UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di attrezzature taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, al fine di ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

	APPALTO SERVIZIO
Di	REFEZIONE SCOLASTICA

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

- 3. CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi.

 Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
- 4. **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO**: non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti e, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.
- 5. INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI: durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti.
- 6. SCIVOLAMENTO / CADUTE A LIVELLO: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- 7. POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO: porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti, di pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.), utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

In sede di

Nella tabella sottostante vengono evidenziate le fasce orarie ove risultano presenti i dipendenti del **Comune di ARIANO IRPINO e/o alunni e/o docenti)** ed i dipendenti dell'Impresa Appaltatrice.

1.10 Sovrapposizioni temporali

Tipologia utenza	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario pasti	n° pasti (presunto)
Istituto Comprensivo "Don Lorenzo Milani"	gg. 5 settim. Da lunedì a venerdì	Produzione e Trasporto e Somministrazi one ai Tavoli e Pulizia	Dalle Ore 12,00 Alle Ore 13,30	30.000
Istituto Comprensivo Camporeale	gg. 5 settim. Da lunedì a venerdì	Produzione e Trasporto e Somministrazi one ai Tavoli e Pulizia	Dalle Ore 12,00 Alle Ore 13,30	24.000
Istituto Comprensivo Cardito	gg. 5 settim. Da lunedì a venerdì	Produzione e Trasporto e Somministrazi one ai Tavoli e Pulizia	Dalle Ore 12,00 Alle Ore 13,30	63.000
Totale 117.000				

per un totale complessivo di pasti presunti, nel periodo considerato pari a nº 117.000

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

1.11 Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore.

Il rischio residuo viene così classificato:

are a A	ALTO
M	MEDIO
В	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO, corrisponderà un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

1.12 Individuazione e valutazione dei rischi derivanti da attività interferenti

Qualora si verifichino condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti e/o pubblico.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività interferenti tra i dipendenti del Comune di ARIANO IRPINO (ed eventuale pubblico presente) personale scolastico / alunni (scuole / asili), cittadini e i dipendenti dell'impresa appaltatrice

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
	Presenza di Tecnici, Fornitori e ispettori all'interno della cucina	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti	M
Pulizia pavimenti e zone di lavoro	Transito di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento, caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	B
con utilizzo di sostanze chimiche	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze Utilizzare idonea segnaletica	
Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola	Investimento	Nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista	B
Disinfestazione da blatte e striscianti	Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno dei locali	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	В

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

1.13 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Ai sensi dell'art. 26, commi 5 e 6, del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., che citano:

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a penadinullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni.

I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

A seguito della descrizione del servizio di cui all'appalto in argomento e dei rischi di interferenze relativi all'appalto stesso, si precisa che i costi, relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dalla stazione appaltante, riguardanti principalmente: consegna di dispositivi di protezione individuale, segnaletica di avviso e cartellonistica di sicurezza, sorveglianza sanitaria, riunioni di coordinamento e formazione a lavoratori e addetti, ammontano a € 7.020,00 per tutta la durata dell'appalto.

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

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

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

con il presente atto

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

ח	CHI	ΔR	A710	NIF	ATTE	STAZIC	INC
•		~I\.	MLIV	'141 L	~!!	ン・ハム・ヘ	/

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

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

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26, comma 2, D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

l'appaltatore, in relazione ai lavori da eseguirsi presso il refettorio scolastico del Comune DI ARIANO IRPINO

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.
- L'appaltatore, in relazione ai lavori da eseguirsi presso il refettorio scolastico del Comune di ARIANO IRPINO

ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda appaltatrice.

- L'appaltatore

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1) dati informativi relativi al territorio comunale di ARIANO IRPINO;
- 2) elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di ARIANO IRPJNO;
- 3) procedura di rispetto art. 26, D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
- 6) dichiarazioni e attestazioni;
- 7) allegati.

	APPALTO SERVIZIO
וח	REFEZIONE SCOLASTICA

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

NOTE FINALI

Il presente documento:

- è composto da n°18 pagine esclusi gli allegati;
- è stato elaborato dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (ING. ANTONIO SALZA)
 dell'Amministrazione Comunale Committente.

Ariano Irpino (AV),15/05/2016

IL DATORE DI LAVORO

Ing. Fernando Capone

INDICE REVISIONI

REV.	DATA		DESCRIZIONE	
00	15/05/2016		EMISSIONE	
		1		

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

ALLEGATI

- · Verbale di cooperazione e coordinamento;
- Fac simile di "Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale"
- Fac simile di "Autocertificazione Valutazione dei Rischi"
- Fac simile di "Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008"
- Fac simile di "Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL"

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

n data, antecedente l'inizio dei lavori d'appalto, è stata effettuata presso la sedo dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig dell'Amministrazione Comunale di ARIANO IRPINO a cui hanno partecipato:
A) per la società, i Sigg. 1) 2)
B) per il Comune di ARIANO IRPINO, i Sigg. 1) 2)
al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle opere oggetto dell'appalto
Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici. Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:
 la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavora incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto; il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori; lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenz tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.
Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni: 1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazior ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare le opere secondo quanto espost verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna. 2)
Tale Verbale integra ed aggiorna i contenuti del Documento Unico di Valutazione Rischi da interferenza. Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.
Firma dei partecipanti per accettazione.

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Fac-simile

"Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale"

Comune di Ariano Irpino

Rev. 00 - Data 15.05.2016

AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

lo sottoscritt
nat_ a il il
residente a prov. () in via n° n°
in qualità di legale rappresentante della Ditta/società
ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000 n°445, nonché dell'art. 26 comma 1
lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, consapevole delle pene stabilite
per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali
in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali
DICHIARO
sotto la mia personale responsabilità di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale
previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n°81;
In fede

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Fac simile

"Autocertificazione Valutazione dei Rischi"

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.		
Rev. 00 - Data 15.05.201	6	

Oggetto: AUTOCERTIFICAZIONE DI CUI ALL'ART. 29, COMMA 5 DEL D.LGS. 81/08 e s.m.i.

	sottoscritto in qualità di Datore di Lavoro llacon sede in Via()				
	PREMESSO				
1)	che l'impresa non occupa più di 10 addetti;				
2)	che l'attività dell'impresa non rientra tra quelle citate nell'art. 31, comma 6, lettere a), b), c), e g)				
	del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;				
3)	che, in relazione a quanto sopra, l'impresa è esonerata dall'obbligo di redazione del "documento di valutazione dei rischi" (vedi art. 29, comma 5 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)				
	AUTOCERTIFICA				
1)	di aver adempiuto, per l'attività di cui sopra, all'obbligo della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;				
3)	di aver adempiuto agli obblighi ad essa collegati:				
	a. individuando le conseguenti misure di prevenzione e protezione; ù				
	b. programmando l'esecuzione, nei tempi consentiti,				
	delle conseguenti misure di prevenzione;				
	c. elaborando, ove necessario, le procedure di sicurezza per le varie attività aziendali;				
	d. istituendo ed aggiornando il "registro delle manutenzioni programmate delle attrezzature				
	e. di lavoro e degli ambienti di lavoro";				
	f. programmando sessioni di informazione e formazione per:				
	- lavoratori;				
	- incaricati della prevenzione incendi e lotta antincendio;				
	- incaricati al pronto soccorso;				
	- rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS);				
	- che la valutazione è stata effettuata dal Datore di Lavoro.				
Luc	ogo e data				
••••	li,li Datore di Lavoro				

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Fac simile di

"Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o in provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008"

Comune di Ariano Irpino

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Fac-simile da redigere su carta intestata

Il sottoscritto	na	to a	il	e residente
in	Codice Fiscale		in qualit	tà di titolare
dell'Impresa	P.IVAcor	n sede in		
		DICHIARA		
di non essere oggetto del D.Lgs. 81/08.	di provvedimenti d	i sospensione o	interdittivi di	cui all'articolo 14
Luogo e data				
li,				In fede

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

Fac-simile di

"Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL"

Comune di Ariano Irpino

D.U.V.R.I.

Rev. 00 - Data 15.05.2016

DICHIARAZIONE DELL'ORGANICO MEDIO ANNUO						
Appaltatore:		***************************************		********************************		
Appaltatore:					•	
Documento compilato da: in qualità di datore di						

	recapito tel. diretto					
Appalto:	*********************		•••••			
1						
, ,				***************************************	***************************************	
Numero addetti						
□ azienda fino a			azienda olt	re 15 addetti		
quadri	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		quadri	ie 13 audetti		
dirigenti			dirigenti			
impiegati			impiegati			
operai			operai			
qualificati	specializzati	comuni	qualificati	specializzati	comuni	
Organico						
Organico medio (indicare per a quello dell'iniz	l'anno solare	precedente	Organico me	dio previsto per il c		
Contratto collett	ivo nazionale	applicato				
C.C.N.L. applicato		☐ EDILIZIA IN ☐ EDILIZIA CC ☐ EDILIZIA AF ☐ EDILIZIA PI	☐ EDILIZIA INDUSTRIA ☐ EDILIZIA COOPERATIVE ☐ EDILIZIA ARTIGIANI ☐ EDILIZIA PICC. INDUSTRIA ☐ ALTRO			
ALLEGA: Estremi d	li denuncia dei	lavoratori effettu	uati all'INPS e all'INAIL	-		
uogo e data						
li, .				:	L'appaltatore	
				*****************	***************	

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

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

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indicazione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea le informazioni richieste dalla parte l'saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia stato utilizzato il servizio DGUE elettronico (¹). Riferimento alla 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 in 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 d'appalto:

Se non sussiste l'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 D'APPALTO

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

Identità del committente (3)	Risposta:
Nome:	stazione appaltante
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto (⁴)	Nome della gara
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) (5)	[CIG. N CUP N]

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 elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

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.

Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto 1.1 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 ll.1.1 dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	NOMINATIVO IMPRESA]
Partita IVA, se applicabile:	NUMERO PARTITA IVA
Turita 1774 55 approximation	[]
Se non è applicabile un numero di Partita IVA, indicare un altro	
numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	
Tidificio di Jacinimodiana malana any any any any any any any any any	
Indirizzo postale:	INDIRIZZO SEDE LEGALE
Persone di contatto (⁶):	LEGALE/I RAPPRESENTANTE/I
Persone di contacto ().	DIRETTORE TECNICO
Telefono:	NUMERO TELEFONICO
relefono:	,
E maile	POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA
E-mail: (indirizzo internet o sito web) (<i>ove esistente</i>):	SITO INTERNET IMPRESA
(municzo mierner o sito web) (ove esisteme).	
Informazioni generali	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure una	[X] Sì [] No
impresa piccola o media (⁷)?	follow follows
Solo se l'appalto è riservato (°): l'operatore economico è un	[]Sì []No
laboratorio protetto, un'"impresa sociale" (³) o prowede	
all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di	
lavoro protetti?	
In case affermative,	
qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità	[]
e svantaggiati?	
Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori	[]
con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti	· -
interessati:	
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto ad un elenco	[X] Sì [] No [] Non applicabile
fufficiale degli operatori economici riconosciuti, oppure	SOA
possiede un certificato equivalente (ad esempio rilasciato da un	·
sistema nazionale di qualificazione o prequalificazione)?	
In caso affermativo:	
Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la	
sezione B, e ove pertinente, la sezione C della presente parte,	
compilare la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e	
firmare la parte VI.	
Inmate in parte vi	
a) Indicare la denominazione dell'elenco e del certificato e , se	A CERTIFICATO SOA
applicabile, il pertinente numero di iscrizione o della	
certificazione;	b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione ,
b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile	riferimento preciso della documentazione):
elettronicamente, indicare:	[][]
Cattrollicaments, maioarer	INDIRIZZO INTERNET SOA

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 micro, 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 oppure 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 e che occupano meno di 250 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 50 Milioni di EUR e il totale di bilancio non supera i 43 milioni di EUR.

⁸ Cfr. 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.

c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta	c) CATEGORIE E CLASSIFICHE SOA
l'iscrizione o la certificazione, ove esistente, la	
classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale (¹⁰).	0.574.201.7.14
d) L'iscrizione o certificazione comprende tutti i criteri di	d)[X]S) []No
selezione richiesti?	
	5
In caso di risposta negativa:	
inserire 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	e) [X] Sì [] No
quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e	
delle imposte, o fornire informazioni che permettano	DURC
all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore	1
di acquisire tale documento direttamente accedendo ad un	
banca nazionale che sia disponibile gratuitamente in	
qualunque Stato membro?	
	the first and analysis and among long
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente,	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione):
indicare:	[][][][][
	CASSA EDILE DI COMO E DI LECCO
Forms dalla nartacinaziona	Risposta:
Forma della partecipazione: L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto	[]Sì []No
insieme ad altri (11)?	INDICARE SI SOLO SE SI PARTECIPA TRAMITE ATI
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati f	
In caso affermativo:	INDICARE LA COMPOSIZIONE DELL'ATI
a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel	a) []
raggruppamento (capofila, responsabile ruoli specifici):	
b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano	b) []
alla procedura di appalto:	
c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento	c) []
partecipante:	
	Disposta
Lotti	Risposta:
Se del caso, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore	
economico intende presentare un'offerta:	

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

DA COMPILARSI DA PARTE DI CIASCUN RAPPRESENTANTE LEGALE, DI TUTTI I SOCI PER LE SOCIETA' CON MENO DI 4 SOCI E DAI DIRETTORI TECNICI

Se pertinente, indicare nome o indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto:

Eventuali rappresentati:	Risposta:
Nome completo: se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	LEGALE RAPPRESENTANTE TUTTI I SOCI PER SOCIETA' CON MENO DI 4 SOCI DIRETTORE TECNICO
Posizione / titolo ad agire:	RUOLO
Indirizzo postale:	
Telefono:	
E-mail:	
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo)	SPECIFICARE SOLO IN CASO DI PROCURA SPECIALE CON LIMITAZIONI

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

	
{	
ł	
1	

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI

Affidamento:	Risposta:		
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri	[] Sì [] No		
soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e	EVENTUALE AVVALIMENTO		
rispottaro i criteri e le regole (eventuali) della parte V?			
In caso affermativo, presentare per ciascuno dei soggetti interessati un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dal			
soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte e della parte III.			

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.

Se pertinente per le capacità specifiche su cui l'operatore economico fa affidamento, fornire per ciascuno del soggetti interessati le informazioni delle parti IV e $\sqrt{12}$).

D: INFORMAZIONI IN RELAZIONE AI SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO : NON FA AFFIDAMENTO

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

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[X] Sì [] No In caso affermativo e nella misura in cui le informazioni sono disponibili, elencare i subappaltatori proposti: [] VERIFICARE L'EVENTUALE RICHIESTA ALL'INTERNO DEL BANDO O LETTERA D'INVITO

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, fornire le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte e dalla parte III per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.

¹² Ad esempio in relazione agli organismi tecnici incaricati del controllo della qualità: parte IV, sezione C, punto 3.

Parte III: Motivi di esclusione

DA COMPILARSI DA PARTE DI CIASCUN RAPPRESENTANTE LEGALE, DI TUTTI I SOCI PER LE SOCIETA' CON MENO DI 4 SOCI E DAI DIRETTORI TECNICI

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 5	paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione:
1. Pa	tecipazione ad un'organizzazione criminale (¹³);
The section of the state of the section of the sect	ruzione (¹⁴);
3. Fr	$de(L^{15});$
4. Re	ti terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (¹⁶); claggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo (¹⁷);
6. La	oro minorile e altre forme di tratta di esseri umani (¹⁸);

ĺ	Motivi legati a condanne penali al sensi delle disposizioni	Risposta:
nazionali di attuazione dei motivi stabili dell'articolo 57,		
paragrafo 1, della direttiva:		
	L'operatore economico, ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati con sentenza definitiva per uno dei motivi indicati sopra, con sentenza pronunciata più di cinque anni fa o a seguito della quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza? In caso affermativo, indicare (²⁰): a) La data della condanna, quali punti riguarda tra quelli	[] Si [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [
	riportati da 1 a 6 e i motivi della condanna; b) Dati definitivi delle persone condannate; c) Se stabilita direttamente nella sentenza di condanna:	b) [] c) Durata del periodo d'esclusione [] e punti interessati []. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [
	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	[]Sì []No

¹³ 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).

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 2008/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU C 192 del 31.7.2003,pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

economico.

15
Ai sensi dell'art.1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità Europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag.48).

Quali definiti negli 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 istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato nell'art. 4 di detta decisione quadro.

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 di terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag.15).

pag.15).

Ruali definiti all'articolo 2 della direttiva 2001/36/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).

¹⁹ Ripetere tante volte quanto necessario.

²⁰ Ripetere tante volte quanto necessario.

²¹ Ripetere tante volte quanto necessario.

²² In conformità alle misure nazionali di recepimento dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

In caso affermativo, descrivere le misure adottate (²³):	[]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

	<u> </u>		
Pagamento di imposte o contributi previdenziali	Risposta:		
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte 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		
	Imposte	Contributi previdenziali	
In caso negativo, indicare:			
 a) Paese o Stato membro interessato b) Di quale importo si tratta c) Come è stata stabilita tale inottemperanza: 1. Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa: Tale decisione è definitiva e vincolante? Indicare la data di sentenza di condanna o della decisione Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione: 	a) [] b) [] c1) []Sì []No - []Sì []No - [] - []	a) [] b) [
2. In altro modo? Specificare:	c2) []	c2) []	
d) L'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi maturati o multe?	d) [] Sì [] No In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate []	d) [] Sì [] No 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 organi riferimento preciso della docum [][][][entazione)(²⁴)	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI (25)

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 nel 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 L'operatore economico ha violato, per quanto di sua	
conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto ambientale, sociale e del Javoro (²⁶)?	In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza del presente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self- cleaning")?

²³ In considerazione della tipologia dei reati commessi (reato singolo, reiterato, sistematico...), la spiegazione deve indicare l'adeguatezza delle misure adottate.

Ripetere tante volte quanto necessario.

²⁵ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

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

	INDICARE LE MISURE ASSUNTE DALLA SOCIETA' PER DISSOCIARSI DAL COMPORTAMENTO ILLECITO [-] Sì [-] No In caso affermativo, descrivere le misure adottate: [
 L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni: a) fallimento, oppure b) è oggetto di una procedura di insolvenza o liquidazione, oppure c) Ha stipulato un concordato preventivo con i creditori, oppure d) Si trova in qualsiasi altra situazione analoga derivante da una procedura simile ai sensi di legge e regolamenti nazionali (²⁷), oppure e) È in stato di amministrazione controllata, oppure f) Ha cessato le sue attività? 	[] Śì [] No
In caso affermativo: - Fornire le informazioni dettagliate: - Indicare per quali motivi l'operatore economico sarà comunque in grado di eseguire il contratto, tenendo conto delle norme e misure nazionali applicabili in relazione alla prosecuzione delle attività nelle situazioni citate (28)?	- [] - []
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [][][][]
L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali (²⁹)?	[] Sì [] No
In caso affermativo , fornire le informazioni dettagliate:	[] In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-cleaning")? [] Sì [] No In caso affermativo, descrivere le misure adottate: [] INDICARE LE MISURE ASSUNTE DALLA SOCIETA' PER DISSOCIARSI DAL COMPORTAMENTO ILLECITO
L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsificare la concorrenza?	[] Sì [] No
In caso affermativo, fornire le informazioni dettagliate:	[] In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-cleaning")? [] Sì [] No In caso affermativo, descrivere le misure adottate: [] INDICARE LE MISURE ASSUNTE DALLA SOCIETA' PER DISSOCIARSI DAL COMPORTAMENTO ILLECITO
L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto d interessi (³⁰) legato alla sua partecipazione alla procedura d appalto?	i []Sì []No i

Cfr. il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.
 Tali informazioni non devono essere indicate se l'esclusione degli operatori economici per uno dei casi elencati nelle lettere da a) a f) riveste carattere obbligatorio ai sensi della normativa applicabile senza nessuna possibilità di deroga anche qualora l'operatore sarebbe comunque in grado di eseguire il contratto
 Cfr. ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o il bando pertinente o i documenti di gara.

In caso affermativo, fornire le informazioni dettagliate:	[]
	I CASI CHE SEGUONO SONO DUE TRA I TANTI POTENZIALMENTE VERIFICABILI AI SENSI DELL'ART. 42 DEL CODICE, IN QUESTO SPAZIO BISOGNA SEGNALARE OGNI ALTRO FATTO DETERMINANTE " CONFLITTO DI INTERESSE " CON L'ECCEZIONE DEI DUE CHE SEGUONO
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'appalto?	[]Sì []No
In caso affermativo, fornire le informazioni dettagliate:	[]
L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto pubblico, di un precedente contratto di appalto con un ente aggiudicatore o di un precedente contratto di concessione, oppure di imposizione di un risarcimento danni o altre sanzioni equivalenti in relazione a tale precedente contratto di appalto?	[] Sì [] No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate:	[]
	In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-cleaning")? [] Sì [] No In caso affermativo, descrivere le misure adottate: [] SE IL PRECEDENTE RIGUARDA INADEMPIENZE DELLA STAZIONE APPALTANTE, COME SI COMPILA?
	VA COMPILATO SPECIFICANDO CHE IL CONTRATTO È STATO RISOLTO PER FATTO DELL'AMMINISTRAZIONE
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) di non aver occultato tali informazioni c) essere stato in grado di trasmettere senza indugio i documenti complementari richiesti da un'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore, e	
d) non aver tentato di influenzare indebitamente il procedimento decisionale dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, non aver tentato di ottenere informazioni confidenziali che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura d'appalto, non aver fornito per negligenza informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza notevole sulle decisioni riguardanti l'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione?	

³⁰ 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	Risposta:
legislazione nazionale	1.30 () ()
Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?	[]\$î [X]No
A) sussistenza di 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	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [Certificato antimafia rilasciato dalla Prefettura compente)
B) pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [Annotazioni sul casellario dì ANAC)][][][]
c)gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all' <u>articolo 30, comma 3</u> del codice	indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): Certficazione Ispettorato del Lavoro di
ř.	
Se la documentazione richiesta all'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	
Se si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-cleaning"?	[]Sì []No
In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate:	[]

Ripetere tante volte quanto necessario.
 Ripetere tante volte quanto necessario.

Parte IV: Criteri di selezione

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

a: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare solo questo campo 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 a 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

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Idoneità:	Risposta:	
1) Iscrizione in un registro commerciale o professionale tenuto nello Stato membro di stabilimento (³³): Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: :	CAMERA DI COMMERCIO (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione,	
2) Per appalti di servizi: E' richiesta una particolare autorizzazione di appartenenza a una particolare organizzazione per poter prestare il servizio di cui trattasi nel Paese di stabilimento dell'operatore economico?	[] Sì [] No In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [] [] Sì [] No	
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): []	

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

SE L'IMPRESA E' IN POSSESSO DI QUALIFICAZIONE SOA NON E' NECESSARIO COMPILARE TUTTI I CAMPI.

COME SI PUO' DICHIARARE CHE I REQUISITI SONO GIA' DIMOSTRATI DALLA PRESENZA DEL CERTIFICATO SOA?

COMPILANDO IL CAMPO "Rispetto di tutti i criteri dei selezione"

lndicati all'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i dall'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ivi citatí.	criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara
Capacità economica e finanziaria	Risposta:
1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico	Esercizio:[] fatturato [] [] valuta
per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando	Esercizio:[] fatturato [] [] valuta
pertinente o nei documenti di gara è il seguente:	Esercizio:[] fatturato [] [] valuta
e/o,	
1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il	(numero esercizi, fatturato medio):
numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente (³⁴):	[] , [][] valuta
Se la documentazione pertinente è disponibile	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione,
Se la documentazione pertinente e disponibile elettronicamente, indicare:	riferimento preciso della documentazione):
	[][]
	Provided Agreement Agrange
2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico	Esercizio:[] fatturato [] [] valuta
nel settore di attività oggetto nell'appalto e specificato	Esercizio:[] fatturato [] [] valuta Esercizio:[] fatturato [] [] valuta
nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il	250-02-0-1
seguente:	
e/o,	
2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel	(numero esercizi, fatturato medio):
settore per il numero di esercizi specificato nell'avviso o	[] , [][] valuta
bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente	
(³⁵):	
<u> </u>	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione ,
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente,	riferimento preciso della documentazione):
indicare:	[]
,	
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 (³⁶) specificati	(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra $x \in y(3^3)$, e
* nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara,	valore) [] , [] (³⁸)
l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli	[] [] [
indici richiesti sono i seguenti:	<u> </u>
	findiriase web subseità e accesses di accesses
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente,	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione):
indicare:	riferimento preciso della documentazione): [
	[]
5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi	[](] valuta
professionali è il seguente:	
C. L. d	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione ,
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente,	riferimento preciso della documentazione):
indicare:	[]
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:	
	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione ,
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata	let the state of t
nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è	

Solo se consentito dal diritto nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

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

Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

Ripetere tante volte quante necessario.

disponibile elettronicamente, indicare:	[][]

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

SE L'IMPRESA E' IN POSSESSO DI QUALIFICAZIONE SOA NON E' NECESSARIO COMPILARE

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Capacità tecniche e professionali		Risposte:			
1a) unicamente per gli appalti	pubblici di lavori: mento (³⁹) l'operatore economico	Numero anni (qi pertinente o nei [] Lavori: []	documenti di g		peli'avviso o bando
risultato soddisfacenti dei disponibile per via elettror	nica, indicare:		ciso della docum	nentazione):]	
1b) Unicamente per gli <i>appalt</i>	i pubblici di forniture e di servizi:	Numero di anni pertinente o ne			viso o bando
economico ha consegnato del tipo specificato o pre	riferimento (⁴⁰), l'operatore o le seguenti principali forniture stato i seguenti principali servizi	[]	. accument di g	,	
del tipo specificato: indica e i destinatari pubblici o pi	are nell'elenco gli importi, le date	Descrizione	Importi	Date	Destinatari
Può disporre dei seguent citando in particolare que qualità:	i tecnici o organismi tecnici (⁴²), Ili responsabili del controllo della	[]	1		<u> </u>
	ci di lavori l'operatore economico nti tecnici o organismi tecnici per	[] NON DEVE ES	SERE COMPILA	ATO	
	zature tecniche e adotta le ntire la qualità e dispone degli rca indicati in seguito:	[]			
Potrà applicare i seguenti tracciabilità della catena l'esecuzione dell'appalto:	sistemi di gestione e di di approvvigionamento durante	[]			
5) Per la fornitura di prodot complessi o, eccezionalm richiesti per una finalità p					
(43) delle sue capacità di se necessario, degli strur	onsentirà l'esecuzione di verifiche produzione o capacità tecnica e, nenti di studio e di ricerca di cui e misure adottate per garantire la				
6) Indicare i titoli di studio e possesso: a. Lo stesso prestatore di se	e professionali di cui sono in rvizi o imprenditore,	a) []		

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

Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.

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

Per i tecnici e 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.

⁴³ 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 di servizi.

_		
	e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	
b	. I suol dirigenti	b) []
7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appaito 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: [
ē	 Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà delle attrezzature, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti: 	[]
	1.0) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare (44) 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;	[]Sì []No
	se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste di certificazioni di autenticità.	[] Sì [] No
Ì	Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [][]
	12) Per gli <i>appalti pubblici di forniture:</i>	
	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?	[]Sì []No
	In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova dispone:	[]
- 1	Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [][][]
1		

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara Ivi citati.

⁴⁴ 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, cfr parte II, sezione C.

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 persone con disabilità?	[] Sì [] No
In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi	CERTIFICATO ISO
di prova relativi al sistema di garanzia della qualità si dispone:	[]
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	
	(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?	[]Sì []No
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:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [][]

:

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificati 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(⁴⁶)
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente (⁴⁵), indicare per ciascun documento:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione , riferimento preciso della documentazione): [

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da Il a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/I sottoscritti è consapevole/sono consapevoli delle conseguenze di una grave falsità.

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forma 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 (⁴⁸), oppure
- b) a decorrere al più tardi dal 18 ottobre 2018 (¹⁹) 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 [identificare la procedura d'appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

⁴⁵ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

 $^{^{}m 46}$ Ripetere tante volte quante necessario.

⁴⁷ Ripetere tante volte quante necessario.

As 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 ottenere la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁴⁹ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59 ,paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.