COMUNE DI GRANOZZO CON MONTICELLO

Provincia di Novara

Via Matteotti 15 – 28060 Granozzo con Monticello - Tel. 0321/55113 – Fax 0321/550002

Codice fiscale 80013960036 - Partita Iva 00467930038

tributi@comune.granozzoconmonticello.no.it

AREA AMMINISTRATIVA/ECONOMICO-FINANZIARIA

SERVIZIO PER L'ATTUAZIONE DEL WELFARE

Determinazione n. 28 in data 28.06.2023

OGGETTO: AFFIDAMENTO APPALTO SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI: GESTIONE ASILO NIDO COMUNALE "BIMBI GRAZIOSI" – RISTORAZIONE SCOLASTICA – PRE POST SCUOLA. DETERMINA A CONTRARRE. APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

Reg. Pubb. n. _____ del 29/06/2023

Il responsabile del servizio

decreto di nomina n.8 in data 28.10.2021

Premesso che il Comune di Granozzo con Monticello è dotato di un complesso immobiliare di recente costruzione ove trovano allocazione i servizi scolastici forniti dal Comune stesso e consistenti nella scuola primaria e nella scuola per l'infanzia, oltre ad un ulteriore immobile adibito a palestra scolastica, adiacente all'edificio principale.

Dato atto che presso lo stesso immobile è stato avviato da alcuni anni il servizio di asilo nido comunale.

Considerato che l'appalto con il quale è stato affidato il servizio di gestione dell'asilo nido troverà scadenza al 31 luglio del corrente anno.

Richiamata in proposito la deliberazione della Giunta comunale n. 27 in data 10 maggio 2023 con la quale sono state fornite le seguenti linee di indirizzo:

1) si ritiene di confermare anche per le prossime annualità il mantenimento del servizio di asilo nido comunale;
2) al fine di favorire il migliore coordinamento dei servizi sociali e scolastici forniti all'interno del plesso scolastico comunale, si ritiene opportuno prevedere l'affidamento dei servizi di gestione dell'asilo nido, di refezione scolastica e di pre e post scuola, nell'ambito di un unico appalto di servizi;
3) i responsabili di servizio competenti provvedano, nel rispetto delle disposizioni del codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. 18.4.2016 n. 50, in attesa della entrata in vigore delle

disposizioni del nuovo codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. 31.03.2023 n. 36 dal 1° luglio 2023, ad avviare le procedure per l'affidamento dell'appalto nei termini sopra individuati, per una durata corrispondente agli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026;

4) di prevedere che, nell'ambito dell'appalto, oltre ai servizi principali indicati al punto 2), sia ricompreso anche il servizio di consegna di pasti a domicilio a favore di persone anziane o in condizioni di disagio sociale, da disciplinare nell'ambito dei documenti di gara;
5) di stabilire inoltre che, nell'ambito dell'appalto, sia prevista l'ulteriore possibilità che l'appaltatore organizzi e gestisca il servizio di centro estivo, fatta salva la possibilità da parte del Comune di procedere in autonomia con soluzioni alternative ove le proposte dell'appaltatore non siano ritenute congrue;
6) di procedere all'affidamento dell'appalto di cui trattasi tramite procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016, in vigore fino al 30.06.2023;
7) di invitare, qualora ne faccia richiesta, anche l'attuale appaltatore del servizio, in considerazione del buon lavoro svolto in questi anni, della notevole crescita del numero degli iscritti al servizio di asilo nido, al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica, anche in aggiunta al numero minimo di operatori economici da invitare.

Vista la propria determina n. 20 in data 15.05.2023 con la quale, al fine di dare avvio con successivo atto alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto per la gestione dei seguenti servizi sociali e scolastici: gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi graziosi"; ristorazione scolastica; pre post scuola, ed è stato approvato, ai sensi dell'art. 216 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, l'avviso per avviare l'indagine di mercato per la ricerca di operatori economici da consultare per l'affidamento dell'appalto di cui trattasi.

Dato atto che l'avviso per avviare l'indagine di mercato per la ricerca di operatori economici da consultare per l'affidamento dell'appalto è stato pubblicato all'albo pretorio on-line del Comune per il periodo dal 15 maggio 2023 al 04 giugno 2023.

Dato atto altresì che entro il termine del 04 giugno 2023, stabilito per la presentazione delle manifestazioni di interesse, sono pervenute n. 03 (tre) dichiarazioni di interesse.

Preso atto che l'avviso pubblicato all'albo pretorio on-line prevede che saranno invitati almeno cinque operatori economici: i tre operatori economici che, in base al giorno ed all'ora, avranno presentato per primi la manifestazione di interesse; i rimanenti due saranno individuati sulla base dei requisiti minimi dichiarati in sede di manifestazione di interesse.

Considerato che, essendo pervenute complessivamente tre manifestazioni di interesse, si ritiene opportuno invitare tutti gli operatori economici che hanno presentato dichiarazione di interesse.

Ritenuto di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto di cui trattasi.

Visto il D. Lgs. n. 50 del 18.4.2016.

DETERMINA

Di dare avvio, con la presente determina a contrarre, alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto per la gestione dei seguenti servizi sociali e scolastici: gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi graziosi"; ristorazione scolastica; pre post scuola.

Di procedere all'affidamento dell'appalto per l'affidamento dei seguenti servizi sociali e scolastici: gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi graziosi"; ristorazione scolastica; pre post scuola, tramite procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016.

Di approvare a tal fine la seguente documentazione di gara:

- lettera di invito
- capitolato speciale contenente le specifiche tecniche
- DGUE editabile
- Modello A – Offerta economica
- DUVRI

Di invitare le ditte indicate nell'allegato A) al presente atto che, ai fini della pubblicazione della presente determina, si omette.

Di invitare gli operatori economici indicati nell'allegato A) tramite pec, inviando all'indirizzo di posta elettronica indicato nella manifestazione di interesse la documentazione approvata con la presente determina e in precedenza elencata.

Di stabilire alle ore 12,00 del giorno 29 luglio 2023 il termine per la presentazione delle offerte, con le modalità riportate nella lettera di invito.

Il Responsabile del Servizio
Barbara Cavigiolo

Comune di
GRANOZZO con MONTICELLO
Provincia di NOVARA
28060 GRANOZZO – VIA MATTEOTTI N. 15 - TEL. 0321 55113 – FAX 0321 550002
Codice fiscale 80013960036 – Partita Iva 00467930038

AFFIDAMENTO APPALTO SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI: GESTIONE ASILO NIDO COMUNALE "BIMBI GRAZIOSI" – RISTORAZIONE SCOLASTICA – PRE POST SCUOLA. CIG N. 98523142B7.

Prot. n. Spett.le ditta

Codesta spett. Ditta è invitata con la presente lettera a presentare offerta per il seguente appalto:

Affidamento dell'appalto del servizio di gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi graziosi", fornitura pasti asilo nido, scuola dell'infanzia e primaria e servizio di assistenza scolastica di pre e post scuola. CIG n. 98523142B7.

Stazione appaltante
Comune Granozzo con Monticello (NO), Via G. Matteotti n. 15- 28060 Granozzo con Monticello – Ref. Servizio Attuazione politiche del welfare - Tel. 0321/55113 - Fax 0321/550002; codice AUSA 0000237842
E-Mail tributi@comune.granozzoconmonticello.no.it
Sito Internet www.comune.granozzoconmonticello.no.it per consultazione allegati.
Ai fini del presente appalto la stazione appaltante non si avvale di alcuna centrale unica di committenza, ai sensi dell'art. 1 comma 1 del D.L. 18 aprile 2019 n. 32, convertito in legge 14 giugno 2019 n. 55, come modificato dall'art. 8, comma 7, legge n. 120 del 2020 e poi dall'art. 52, comma 1, lettera a), sub. 1.2, legge n. 108 del 2021, il quale ha stabilito che fino al 30.06.2023 non trova applicazione l'art. 37 comma 4 del codice dei contratti pubblici relativamente all'obbligo di avvalersi delle centrali di committenza.
Riferimenti normativi
D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.

Oggetto dell'appalto
a) gestione dell'asilo nido per la prima infanzia;
b) ristorazione scolastica asilo nido, scuola per l'infanzia e primaria;
c) pre e post scuola per asilo nido, scuola per l'infanzia e scuola primaria.

Luogo di esecuzione
Granozzo con Monticello (NO) – Piazza Falcone e Borsellino.
I locali destinati ad ospitare i servizi risultano di recente costruzione e realizzati specificatamente per ospitare il servizio di asilo nido ed i servizi scolastici.
Il centro cottura, di recente realizzazione, è ubicato all'interno dell'edifico scolastico.

Durata dell'appalto

Il contratto d'appalto avrà la durata formale di anni tre e riguarderà gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, con inizio previsto per il giorno 4 settembre 2023. Qualora la procedura di gara dovesse comportare la impossibilità di dare avvio all'appalto a decorrere dal 4 settembre 2023, il servizio troverà effettivo inizio a decorrere dal 1 gennaio 2024, con obbligo da parte dell'attuale appaltatore di garantire la prosecuzione del servizio fino al 31 dicembre 2023 alle stesse condizioni del contratto vigente.

Criterio di aggiudicazione
L'affidamento del contratto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, da valutarsi da parte della commissione giudicatrice e sulla base dei criteri di valutazione indicati nel prosieguo della presente lettera di invito.

Importo presunto dell'affidamento
Il valore presunto dell'appalto per il periodo della sua validità, al netto dell'IVA, risulta come di seguito determinato:

prestazione	Cpv	Importo presunto su base annua	Importo presunto a base d'asta
gestione dell'asilo nido comunale	85320000-8	€ 151.800,00	€ 455.400,00
ristorazione scolastica scuola per l'infanzia e primaria	55524000-9	€ 70.000,00	€ 210.000,00
pre e post scuola per scuola per l'infanzia e scuola primaria	80410000-1	€ 6.500,00	€ 19.500,00
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		€ 1.000,00	€ 3.000,00
Totale		€ 229.300,00	€ 687.900,00

Il corrispettivo contrattuale del servizio a favore dell'appaltatore sarà liquidato in base alle frequenze effettive degli utenti dell'asilo nido; ai pasti effettivamente consumati per il servizio di refezione scolastica; alle ore effettivamente prestate per il servizio di post scuola nella sola fascia intermedia dalle ore 13.45 alle ore 16.15, come meglio precisato agli articoli 4 e 34 del capitolato speciale d'appalto.
I costi per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso saranno liquidati semestralmente nell'importo di euro 500,00 oltre all'IVA unitamente alle mensilità di giugno e dicembre.

A - Servizio di asilo nido
Per la gestione del servizio di cui al presente appalto alla ditta è riconosciuto un compenso mensile unitario per ciascun bambino iscritto, pari all'importo a base d'asta di:

Euro 460,00 per i posti a tempo pieno, diminuito del ribasso d'asta,
Euro 345,00 per i posti part-time mattutini, diminuito del ribasso d'asta,
Euro 253,00 per i posti a part-time pomeridiani, diminuito del ribasso d'asta.

Il compenso come sopra indicato tiene conto anche dei servizi di pre e post asilo, da svolgersi nelle fasce orarie dalle ore 7,30 alle ore 8,30 e dalle ore 16,30 alle ore 18,30.

Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per il primo anno del servizio. A decorrere dal secondo anno i prezzi contrattuali saranno adeguanti in base all'indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
Il Comune garantirà in ogni caso all'appaltatore un importo mensile, per dieci mensilità, corrispondente ad un numero minimo di dieci utenti a tempo pieno, pari pertanto ad un importo di corrispettivo mensile minimo di euro 4.600,00 al netto del ribasso d'asta presentato in sede di gara.
Si precisa, a fini conoscitivi e per le opportune valutazioni, che nel corso dell'a.s. 2019-2020 la frequenza contemporanea degli alunni non ha superato il numero di 23 utenti mentre nel corso dell'a.s. 2021/2022 la frequenza contemporanea degli alunni è risultata pari a n. 30 utenti. Per il mese di luglio il Comune riconoscerà l'importo mensile corrispondente al numero effettivo degli utenti frequentanti. In assenza di un numero significativo di utenti, da concordare con il comune, il servizio nel mese di luglio potrà essere sospeso.
I prezzi come sopra riportati devono intendersi applicabili anche agli utenti iscritti al servizio "sezione primavera" che dovesse essere attivato all'interno della struttura.
Si precisa che i prezzi per i posti part – time mattutini e part-time pomeridiani saranno rideterminati in conseguenza dell'offerta economica presentata per il servizio a tempo pieno, ridotti quindi rispettivamente negli importi corrispondenti al 75% ed al 55% del prezzo relativo al servizio a tempo pieno offerto in sede di gara.

Il Comune corrisponderà inoltre all'appaltatore il costo del pasto effettivamente consumato, comprensivo anche della merenda mattutina e pomeridiana, il cui costo unitario è stabilito in euro 3,37 oltre all'IVA, per un costo di euro 3,50 IVA compresa.
Sull'importo netto progressivo mensile del corrispettivo sarà operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
Le fatture dovranno essere presentate all'ufficio Protocollo del Comune, che provvederà all'inoltro al settore finanziario e dovranno essere accompagnate da una accurata distinta con l'indicazione del numero degli utenti, distinti per fasce di frequentazione e distinte tra servizio asilo nido e sezione primavera, nonché il numero dei pasti forniti.
L'eventuale servizio effettuato nel mese di agosto avrà natura di servizio privato e sarà concordato direttamente con le famiglie degli utenti senza usufruire di coperture finanziarie da parte del Comune.

B - Servizio di ristorazione
Il corrispettivo del servizio è calcolato in base al prezzo posto a base di gara per un singolo pasto, ridotto del ribasso offerto in sede di gara, moltiplicato per i pasti effettivamente somministrati. Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è stabilito in euro 6,50 oltre all' IVA.
Si precisa, a fini conoscitivi e per le opportune valutazioni, che il numero presunto di pasti somministrati per ogni anno scolastico è quantificabile in via presuntiva in n. 10.000 pasti.
Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per il primo anno del servizio. A decorrere dal secondo anno i prezzi contrattuali saranno adeguanti in base all'indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di fornitura e complete delle note riportanti i pasti consegnati, distinti tra pasti forniti agli alunni e pasti consumati dal personale scolastico, direttamente all'ufficio Protocollo del Comune, che provvederà all'inoltro al settore finanziario.
Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
C - Servizi assistenza scolastica

Il corrispettivo del servizio è calcolato in base al prezzo posto a base di gara per ogni singola ora di prestazione lavorativa, ridotto del ribasso offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero delle ore effettivamente prestate e liquidabili nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 34 del capitolato.
Il prezzo posto a base di gara per ogni singola ora lavorativa prestata è stabilito in euro 18,50 oltre all' IVA**,** al netto del ribasso d'asta.
Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di fornitura e complete delle note riportanti il numero delle ore effettivamente prestate, direttamente all'ufficio Protocollo del Comune, che provvederà all'inoltro al settore finanziario.
Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Modifiche al contratto originario
Sono previste modifiche al contratto originario durante il periodo di sua efficacia, che non ne alterano la natura generale, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 106 del codice dei contratti pubblici, ivi compresi gli eventuali servizi di assistenza e di sostegno ad alunni disabili, in base a quanto indicato all'art. 39 del capitolato.

Pagamenti e tracciabilità
Il pagamento dei corrispettivi mensili avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, in rate mensili posticipate, a seguito di presentazione di apposite fatture corredate della documentazione indicata al precedente articolo. Il RCC ed il responsabile dei servizi scolastici, ricevuta la fattura, effettueranno gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata e provvederanno alla liquidazione dei compensi. La liquidazione avverrà, ai sensi dell'art. 4 comma 2 del D.Lgs. n. 231/2002, entro il termine di 60 giorni dalla data di presentazione della fattura elettronica al protocollo dell'ente, previa verifica della regolarità contributiva della ditta. Per gli eventuali ritardi nei pagamenti si prevede, ai sensi dello stesso D.Lgs. 231/2002, l'applicazione di interessi legali di mora pari al tasso di riferimento maggiorato di tre punti. E' fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 del D.Lgs. n. 231/2002 e si precisa che è da intendersi causa esimente di responsabilità per il comune il versamento in situazioni di anticipazioni di cassa da parte del tesoriere comunale.
Sull'importo netto progressivo delle prestazioni relative a tutti i servizi oggetto dell'appalto, è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l'attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
I responsabili dei servizi, oltre alla liquidazione dei compensi, provvedono pure all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto col responsabile della ditta del contratto che determini in modo diverso.
Condizione necessaria per l'ottenimento del pagamento dei corrispettivi previsti nel presente appalto è la dimostrazione da parte della ditta del corretto assolvimento degli obblighi fiscali e previdenziali verso i propri dipendenti e del personale di cui – a qualunque titolo – si avvalga nella diretta gestione dell'appalto.
La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, utilizzando allo scopo un apposito conto corrente bancario e/o postale dedicato alle commesse pubbliche. Entro sette giorni dalla stipula del contratto la ditta comunicherà al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.
Il mancato assolvimento agli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari comporta la risoluzione di diritto del contratto.
Requisiti soggettivi richiesti all'operatore

Per la partecipazione alla presente gara, gli operatori economici devono possedere i seguenti requisiti:

Requisiti minimi	Modalità di dimostrazione sussistenza
Requisito di idoneità professionale	Iscrizione nel registro della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, attinente all'oggetto principale dell'appalto
Capacità economica finanziaria	Fatturato globale minimo annuo riferito all'anno 2022 non inferiore al 30% del valore complessivo posto a base di gara rapportato ad una annualità e non inferiore al 50% del valore posto a base di gara rapportato ad una annualità per il servizio che costituisce l'oggetto principale del contratto. In caso di imprese di nuova costituzione può essere richiesta altra documentazione considerata idonea, quale un sufficiente livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali.
Capacità tecniche e professionali	Possesso di risorse umane, tecniche ed esperienze necessarie per l'esecuzione dell'appalto, che vengono cos' individuate: attestazione di esperienze maturate nello specifico settore o in altro settore ritenuto assimilabile, nell'anno precedente o in altro intervallo temporale ritenuto significativo; il possesso di specifiche attrezzature e/o equipaggiamento tecnico

Il possesso dei requisiti richiesti potrà essere dichiarato compilando semplicemente la Parte IV quadro "Alfa", senza procedere alla compilazione degli ulteriori quadri A-B-C-D. La verifica del possesso dei requisiti sarà effettuata successivamente dalla stazione appaltante.

Raggruppamenti temporanei di imprese e avvalimento

Ai sensi dell'art. 48 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, la ditta invitata singolarmente ha facoltà di presentare offerta in qualità di mandatario di operatori riuniti. La costituzione del raggruppamento temporaneo di operatori economici dovrà avvenire con le modalità e nel rispetto di quanto previsto dal suddetto art. 48. A tal fine si precisa che le prestazioni principali dell'appalto sono quelle riferite al servizio di gestione dell' asilo nido.

In caso di raggruppamento non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Al fine di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale necessari per partecipare alla procedura di gara, l'operatore economico può utilizzare l'istituto dell'avvalimento previsto dall'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso dovrà essere prodotta, in sede di gara, la documentazione prevista dal suddetto articolo**.**

Garanzia provvisoria

L'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari ad euro 13.758,00 (tredicimilasettecentocinquantotto/00), corrispondente al 2 per cento del prezzo posto a base d'asta.

La garanzia può essere presentata sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Si richiama, in proposito, ai fini della ammissibilità alla gara e della entità della garanzia provvisoria, quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 41 del capitolato d'appalto, che si intende qui richiamato integralmente.

Cauzione definitiva
La cauzione definitiva è stabilita nella misura pari al 10% del valore contrattuale ed è prestata dall'aggiudicatario a garanzia di ogni adempimento della ditta appaltatrice assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione. La cauzione è ridotta del 50% in presenza da parte del soggetto aggiudicatario di certificazione di qualità.
La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.
Anche ai fini della entità della cauzione definitiva trovano applicazione le riduzioni previste per la garanzia provvisoria.

Clausola sociale
Trattandosi, nella fattispecie di cui al presente appalto, della prosecuzione di un servizio, compete al nuovo affidatario l'obbligo di assorbire, nell'espletamento del servizio, e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario. Si richiama in proposito quanto precisato all'art. 8 del capitolato d'appalto.

Soccorso istruttorio
E' previsto il soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016. Per la sua applicazione è fatto diretto riferimento ai contenuti della norma citata.
In proposito, i termini di regolarizzazione della documentazione mancante sono stabilite in cinque giorni. In caso di inutile decorso dei termini indicati il concorrente è escluso dalla gara.

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione
Ai sensi dell'art. 216 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, con le modalità previste dalla deliberazione ANAC n. 111 del 20.12.2012 e della delibera n. 157 del 17.2.2016, confermate nella sua attuale efficacia dal comunicato del Presidente ANAC del 4.5.2016.
Al fine di partecipare alla gara è necessario pertanto registrarsi al sistema AVCpass accedendo all'apposito link sul portale della autorità, secondo le istruzioni vi contenute, ed acquisire il PASSOE da produrre in sede di gara nella busta A) documentazione amministrativa.

Contribuzione Avcp

I Concorrenti alla procedura sono tenuti a versare il contributo di € 77,00 (settantasette/00) dovuto all'Autorità per la vigilanza sui Contratti Pubblici di cui all'art. 1 c. 65 e 67 della Legge 266/2005 ed alla deliberazione dell'Autorità n. 621 del 20.01.2022, secondo le modalità stabilite dall'AVCP con la suddetta deliberazione. Il mancato versamento del contributo comporta l'esclusione dalla gara ai sensi dell'art. 67 della legge n. 266/2005. La stazione appaltante, al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara, provvederà, ove necessario, tramite accesso al SIMOG, a verificare l'avvenuto pagamento del contributo alla Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Documentazione antimafia
Prima della stipula del contratto, la stazione appaltante, in considerazione del valore contrattuale e delle soglie stabilite dal D.Lgs n. 50/2016 per i servizi sociali, procederà a richiedere la comunicazione

antimafia di cui agli artt. 83 e seguenti del suddetto D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., fatta salva l'autocertificazione prevista in via d' urgenza dall'art. 89 del citato decreto legislativo.
L'iscrizione negli elenchi "white list" istituiti presso la prefettura dove ha sede l'operatore economico tiene luogo della comunicazione antimafia di cui al D.Lgs. n. 159/2011.

Cessione del contratto, subappalto
Non è ammessa la cessione del contratto, la cessione o affitto di ramo d'azienda, il subappalto del servizio di gestione dell'asilo nido.
Non è ammessa la cessione del contratto, la cessione o affitto di ramo d'azienda dei servizi di ristorazione scolastica e di assistenza scolastica.
E' ammesso il subappalto, previa autorizzazione della stazione appaltante, dei servizi di ristorazione scolastica e di assistenza scolastica. La volontà di utilizzare l'istituto del subappalto dovrà essere evidenziata in sede di offerta, nell'ambito della dichiarazione (Mod. A) allegata alla lettera di invito.

Termine per la presentazione delle offerte
Le offerte, redatte in lingua italiana e corredate della documentazione richiesta nel capitolato speciale, dovranno pervenire con qualsiasi mezzo, a rischio dei concorrenti, al Comune di Granozzo con Monticello - Ufficio Protocollo Generale – Via Matteotti n.15 - 28060 Granozzo con Monticello, perentoriamente

entro le ore 12,00 del giorno 29 luglio 2023.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso plico non giunga a destinazione in tempo utile. A tal fine si precisa che il termine sopra indicato si intende perentorio, a nulla valendo in proposito la data di spedizione risultante dal timbro postale e farà fede esclusivamente quanto risulti dal Protocollo generale. Oltre il termine sopraindicato, pertanto, non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente. Le offerte duplici o redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle.

Modalità di presentazione dell'offerta
La presente procedura di affidamento non verrà svolta utilizzando mezzi di comunicazione elettronici, trovando nel caso in fattispecie la deroga prevista dall'art. 52 comma 1 terzo periodo del D.Lgs. n. 56/2016 e s.m.i. in quanto l'utilizzo di mezzi di comunicazione elettronici richiede attrezzature specializzate per l'ufficio non comunemente disponibili alla Stazione appaltante.
In proposito questo ente intende svolgere la procedura di gara in modo autonomo senza dover ricorrere a centrali uniche di committenza, usufruendo della possibilità offerta a tal fine dall'art. 1, comma 1, del D.L. 18 aprile 2019 n. 32, convertito in legge 14 giugno 2019 n. 55, il quale ha stabilito che fino al 30.06.2023 non trova applicazione l'art. 37 comma 4 del codice dei contratti pubblici relativamente all'obbligo di avvalersi delle centrali di committenza.
La introduzione di tale disposizione normativa rende pertanto del tutta impreparata questa amministrazione a dotarsi di piattaforme telematiche che garantiscano lo svolgimento di procedure di gara con modalità informatizzate.

Si richiama inoltre la nota emessa dall'ANCI relativa all'argomento, con la quale, nell'evidenziare la situazione normativa particolarmente confusa, sottolinea che, in mancanza di atti importanti quali quello previsto dall'art. 44 del codice dei contratti pubblici, sussistono le condizioni di deroga all'art. 40, ai sensi dell' art. 52 del suddetto codice, come evidenziato in precedenza.

La ditta invitata deve fare pervenire al Comune di Granozzo con Monticello, Ufficio Protocollo generale, Via Matteotti n.15, 28060 Granozzo con Monticello, un plico sigillato con qualsiasi mezzo idoneo a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, controfirmato sui lembi di chiusura, riportante i dati identificativi della ditta e la dicitura: "Offerta per l'affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi Graziosi", refezione scolastica, pre e post scuola", entro la data di scadenza indicata in precedenza.
Farà fede la data di ricevimento del plico all'ufficio protocollo generale e non la data del timbro postale.

Il recapito resta ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.
L'offerta presentata non potrà essere ritirata, modificata e/o sostituita con altra in sede di gara una volta scaduto il termine di presentazione.
L'offerta presentata è immediatamente vincolante sotto ogni profilo, mentre il Comune sarà vincolato una volta adottati gli atti necessari da parte degli organi competenti.
Trascorso il termine fissato non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.
Non saranno ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato. Non saranno ammesse offerte che presentino offerte economiche di valore inferiore ai prezzi posti a base d'asta, anche di uno solo dei servizi di cui si compone l'offerta economica.
Nel plico di offerta, debitamente sigillato, e controfirmato sui lembi e riportante i dati identificativi dell'offerente e l'oggetto della gara, dovranno essere inseriti i seguenti documenti:
Busta A, recante la dicitura "Documentazione amministrativa", anch'essa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. In essa viene inclusa:
1) Il DGUE. Conclusa la fase di sperimentazione del DGUE elettronico, nella busta "Documentazione amministrativa" dovrà essere allegato il DGUE, inviato in formato editabile unitamente alla presente lettera di invito. Il DGUE dovrà essere consegnato in formato cartaceo, sottoscritto digitalmente. E' data facoltà agli operatori economici di allegare, in aggiunta al formato cartaceo, il DGUE anche su supporto informatico.
La compilazione della Parte IV del DGUE potrà limitarsi al quadro "alfa".
In caso di raggruppamento temporaneo, il Dgue deve essere presentato da tutte le raggruppate/raggruppande.
Ai fini della compilazione del Dgue gli operatori economici potranno fare riferimento alle Linee Guida n.3 del 18.07.2016 redatte dal Mit – Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.
2) La garanzia, pari ad euro 13.758,00 (tredicimilasettecentocinquantotto/00) corrispondente al 2 per cento del prezzo posto a base d'asta. La garanzia può essere presentata sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Si richiama quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 41 del capitolato d'appalto.
3) L'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha prestato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario. In caso di prestazione della cauzione provvisoria mediante fideiussione bancaria o assicurativa, l'impegno può costituire parte integrante del documento costitutivo della suddetta cauzione provvisoria. Si richiama in proposito quanto previsto dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 in tema di inapplicabilità dell'obbligo.
4) Copia stampata dell'e-mail trasmessa dal sistema di riscossione dell'AVCP, a comprova dell'avvenuto pagamento del contributo di **euro 77,00 (settantasette)** a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, o, in caso di versamento mediante "Lottomatica", scontrino fiscale rilasciato dal punto vendita a comprova dell'avvenuto pagamento del suddetto contributo.
5) Il documento PassOE, acquisito a seguito della avvenuta registrazione ad AVCpass secondo le istruzioni e rilasciato dal sistema come da delibera di ANAC n. 464 del 27.07.2022.

Busta B) recante la dicitura "Offerta tecnica", anch'essa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. In essa viene inclusa:
la relazione illustrativa e descrittiva del progetto gestionale educativo - pedagogico. La relazione dovrà essere predisposta attenendosi quanto più possibile allo schema ed agli aspetti indicati nella griglia degli elementi di valutazione, anche al fine di favorire l'attività della commissione giudicatrice. La relazione dovrà essere contenuta entro un numero non superire a 15 facciate, al netto di eventuali allegati che si riterrà di produrre.
Il progetto gestionale del servizio di asilo nido dovrà essere redatto prevedendo una frequenza di non meno di venticinque utenti.
In caso di RTI costituenda, anche l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento.

Busta C, recante la dicitura "Offerta Economica", sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. L'offerta dovrà essere redatta obbligatoriamente utilizzando l'apposito **Modello A)** – Modulo Offerta economica, in bollo da euro 16,00.
Si precisa che l'offerta economica, relativa al servizio di asilo nido, sarà limitata al prezzo per il servizio a tempo pieno. I prezzi per i posti part-time mattutini e part-time pomeridiani saranno determinati in conseguenza dell'offerta economica presentata per il servizio a tempo pieno, ridotti rispettivamente negli importi corrispondenti al 75% ed al 55% dell'importo relativo al servizio a tempo pieno.
In caso di RTI costituenda, anche l'offerta economica dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento.
L'offerta economica dovrà essere corredata da una dichiarazione dove sono indicati i propri costi interni aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Data e ora dell'apertura
Il Comune si riserva di comunicare, con congruo avviso, alle ditte offerenti, la data di apertura delle buste recanti le offerte.

Procedura di aggiudicazione
1. Trattandosi di servizi sociali e ad alta intensità di manodopera, la gara sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, determinata da una commissione giudicatrice e valutata in base ai seguenti elementi e punteggi massimi a disposizione.
2. Gli elementi di valutazione dell'offerta per un massimo di 100 punti sono costituiti da:
a) **Offerta tecnica:** punti 80
b) **Offerta economica:** punti 20

Valutazione offerte tecniche
Le offerte, per i contenuti tecnici e progettuali, saranno valutate (fino ad un massimo di 80 punti) sulla base dei seguenti criteri:

Numero	Oggetto	Punteggio attribuibile
1	Qualità del progetto gestionale educativo - pedagogico del servizio asilo nido, modulato su 15 utenti, con riferimento al pregio tecnico, caratteristiche funzionali, metodologie di intervento, sicurezza e salute dei lavoratori	35
2	Qualità e caratteristiche degli alimenti utilizzati per il servizio di refezione scolastica, in funzione del livello di sicurezza alimentare e di rintracciabilità degli alimenti e degli ingredienti	25
3	Qualifiche ed esperienza del personale effettivamente utilizzato nell'appalto	10
4	Modulo organizzativo standard del personale per la gestione di tutti i servizi oggetto dell'appalto	10

La valutazione degli elementi di natura qualitativa è determinata dal prodotto tra il punteggio massimo assegnato al singolo elemento qualitativo ed il relativo peso ponderale associato.
Il peso ponderale associato viene determinato mediante il calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, compresi tra 0 e 1, come di seguito indicati:

1. Coefficiente = 1 – Caratteristiche ottimali
2. Coefficiente = 0,75 – Caratteristiche buone
3. Coefficiente = 0,50 – Caratteristiche sufficienti

4. Coefficiente = 0,25 – Caratteristiche poco adeguate
5. Coefficiente = 0 – Caratteristiche non adeguate o non considerate

Per ciascun elemento di natura qualitativa è determinato il relativo peso ponderale associato calcolando la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario, secondo la formula: **V(a) i = Pi / Nc**

dove:

V(a)i è il peso ponderale della prestazione dell'elemento dell'offerta **(a)** relativo a ciascun elemento **(i)**, variabile da zero a uno come sopra indicato;

Pi è la somma dei punteggi attribuiti dai commissari a ciascun elemento dell'offerta in esame;

Nc è il numero dei commissari.

Per ciascun elemento di valutazione è determinato il prodotto tra il punteggio massimo assegnato al singolo elemento in esame ed il relativo peso ponderale associato come determinato al punto precedente.

Il valore complessivo dell'Offerta Tecnico Qualitativa è determinato dalla somma dei prodotti sopra ottenuti di tutti gli elementi di valutazione.

Non saranno considerate adeguate le offerte tecniche che non raggiungeranno la soglia di punteggio pari a 60 (sessanta) punti e verranno conseguentemente escluse dal prosieguo della gara.

Nel caso in cui tutte le offerte tecniche non raggiungessero la soglia dei 60 (punti) la gara non potrà essere aggiudicata.

Valutazione offerta economica

Per la valutazione dell'offerta economica il punteggio massimo di 20 punti verrà attribuito all'offerta che presenterà il prezzo globale contrattuale più conveniente rispetto al valore posto a base di gara.

I punti a disposizione per la valutazione dell'offerta economica saranno attribuiti sulla base della seguente sottoripartizione:

Punti 10 per l'offerta economica relativa al servizio di asilo nido

Punti 08 per l'offerta economica relativa al servizio di ristorazione scolastica

Punti 02 per l'offerta economica relativa al servizio di assistenza scolastica

Per l'offerta economica saranno attribuiti alla migliore offerta, per ogni singolo servizio, rispettivamente punti 10, punti 08, punti 02, ed alle ulteriori offerte il punteggio derivante dalla seguente formula:

$$\frac{\text{migliore prezzo offerto} \times 10/08/02}{\text{prezzo offerto ``}i\text{''}}$$

dove:

- migliore prezzo offerto è:
- il corrispettivo mensile unitario a tempo pieno per ogni bambino frequentante l'asilo nido
- il costo unitario per ogni pasto fornito per il servizio di ristorazione scolastica
- il costo orario per il servizio di assistenza scolastica.
- prezzo offerto "*i*": è da intendersi il prezzo indicato in sede di offerta dalla ditta "iesima" per ognuno dei servizi oggetto d'appalto e sopra riportati;

-10/08/02: è il punteggio massimo riconoscibile per l'offerta economica per ognuno dei servizi oggetto dell'appalto e sopra riportati, che sarà assegnato alla ditta che avrà offerto il migliore prezzo contrattuale e quindi più conveniente per il comune, rispetto al valore unitario posto a base di gara.

Determinazione della offerta economicamente più vantaggiosa

Per l'individuazione dell'offerta complessiva di gara economicamente più vantaggiosa verranno sommati il punteggio attribuito per l'offerta tecnica e la somma dei punteggi attribuiti per l'offerta economica, distinta per ognuno dei tre servizi, derivandone che l'aggiudicazione della gara avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo di valutazione più alto.

La stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente per l'amministrazione comunale.

A parità di punteggio complessivo, valutando a tal fine, ove necessario, la terza cifra decimale senza adeguamenti per eccesso o per difetto, l'appalto sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il maggiore punteggio per l'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio anche per l'offerta tecnica, si procederà a sorteggio.

Modalità di svolgimento della gara

Il responsabile del procedimento, eventualmente assistito dalla Commissione di gara, in data che sarà stabilita e comunicata ai concorrenti con un congruo preavviso, procederà all'apertura dei plichi, ed al conseguente controllo della documentazione di gara.

La seconda seduta si svolgerà immediatamente a seguire, dopo la conclusione delle operazioni di verifica della documentazione amministrativa. La prima fase della seconda seduta, che si svolgerà in seduta pubblica, riguarderà l'apertura della busta contenente l'offerta tecnica ai soli fini di verificarne i documenti in essa riposti dagli operatori economici offerenti e proseguirà in seconda fase, in seduta riservata, per l'esame della suddetta offerta.

A seguito dell'esame della documentazione prodotta, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche, anche in più sedute ed in base ad una calendario programmato, attribuendo i rispettivi punteggi secondo i criteri indicati nella presente lettera di invito.

La commissione procederà quindi, in forma pubblica, alla apertura delle buste contenenti le offerte economiche, valutandole secondo la formula e le modalità indicate in precedenza.

A conclusione delle operazioni di gara, la commissione giudicatrice provvederà alla stesura della graduatoria finale ed alla aggiudicazione provvisoria della gara, trasferendo la documentazione di gara all'amministrazione, per i successivi provvedimenti.

A parità di punteggio complessivo, valutando a tal fine, ove necessario, la terza cifra decimale, l'appalto sarà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto il maggiore punteggio per l'offerta tecnica.

Le operazioni della commissione giudicatrice potranno subire interruzioni in caso di soccorso istruttorio che si rendesse necessario.

Trattamento dati

Ai sensi del Regolamento Europeo n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003 si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente provvedimento verranno:

a) utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento;

b) conservati sino alla conclusione del procedimento presso il Servizio per l'attuazione del Welfare del Comune, nella responsabilità del preposto dell'Ufficio medesimo.

Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione: E' il responsabile del servizio per l'attuazione del welfare – Tel. 0321/55113.

Granozzo con Monticello,

Il responsabile del procedimento
(Barbara Cavigiolo)

Comune di

GRANOZZO CON MONTICELLO

Provincia di NOVARA

28060 GRANOZZO – VIA MATTEOTTI N. 15 - TEL. 0321 55113 – FAX 0321 550002

Codice fiscale 80013960036 – Partita Iva 00467930038

CAPITOLATO SPECIALE CONTENENTE LE SPECIFICHE TECNICHE PER AFFIDAMENTO APPALTO SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI: GESTIONE ASILO NIDO COMUNALE "BIMBI GRAZIOSI" – RISTORAZIONE SCOLASTICA – PRE POST SCUOLA. CIG N. 98523142B7.

OGGETTO DURATA e CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Art.1: oggetto dell'appalto

Il presente affidamento ha per oggetto l'appalto dei seguenti servizi:

a) gestione dell'asilo nido per la prima infanzia;

b) ristorazione scolastica asilo nido, scuola per l'infanzia e primaria;

c) assistenza scolastica pre e post scuola per asilo nido, scuola per l'infanzia e scuola primaria.

Tutti i servizi sono svolti presso l'immobile comunale posto in Piazza Falcone e Borsellino.

Art.2: durata dell'appalto

Il contratto d'appalto avrà la durata formale di anni tre e riguarderà gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, con inizio previsto per il giorno 4 settembre 2023. Qualora la procedura di gara dovesse comportare la impossibilità di dare avvio all'appalto a decorrere dal 4 settembre 2023, il servizio troverà effettivo inizio a decorrere dal 1 gennaio 2024, con obbligo da parte dell'attuale appaltatore di garantire la prosecuzione del servizio fino al 31 dicembre 2023 alle stesse condizioni del contratto vigente.

L'attivazione del servizio potrà essere ordinata per motivi di urgenza sotto riserva di successiva stipula del contratto.

Art. 3 Corrispettivo dell'appalto

Il valore presunto dell'appalto per il periodo della sua validità, al netto dell'IVA, risulta come di seguito determinato:

Prestazione	Cpv	Importo presunto su base annua	Importo presunto a base d'asta
gestione dell'asilo nido comunale	85320000-8	€ 151.800,00	€ 455.400,00
ristorazione scolastica asilo nido, scuola per l'infanzia e primaria	55524000-9	€ 70.000,00	€ 210.000,00
pre e post scuola per scuola per	80410000-1	€ 6.500,00	€ 19.500,00

l'infanzia e scuola primaria			
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		€ 1.000,00	€ 3.000,00
Totale		€ 229.300,00	€ 687.900,00

Il corrispettivo contrattuale del servizio a favore dell'appaltatore sarà liquidato in base alle frequenze effettive degli utenti dell'asilo nido, ai pasti effettivamente consumati ed alle ore effettivamente prestate per il servizio di post scuola nella sola fascia intermedia dalle ore 13,45 alle ore 16,15, come meglio precisato ai successivi artt. 4 e 31.
Sono previste modifiche al contratto originario durante il periodo di sua efficacia, che non ne alterano la natura generale, in caso di eventuali servizi di assistenza e di sostegno ad alunni disabili, in base a quanto indicato al successivo art. 39 del presente capitolato.

SERVIZIO ASILO NIDO

Art. 4: organizzazione del servizio

Il servizio di asilo nido è previsto per ospitare fino ad un massimo di 30 bambini, con età compresa fra i 3 e 36 mesi.

Il servizio di asilo nido deve essere attivato ordinariamente nel periodo 1° settembre - 31 luglio, da lunedì a venerdì, con possibilità di sospensione nel periodo natalizio e pasquale, come da calendario scolastico. L'appaltatore potrà effettuare il servizio anche nel mese di agosto, con le modalità previste al successivo art. 18.
L'orario giornaliero minimo di apertura del servizio di asilo nido è il seguente:
a) apertura dalle 8,30 alle 16,30 per i posti a tempo pieno,
b) apertura dalle 8,30 alle 13,30 per i posti a tempo parziale mattutino,
c) apertura dalle 13,30 alle 16,30 per i posti part-time pomeridiani.
Gli orari come sopra indicati sono estesi nel modo seguente:
- dalle 7,30 alle 8,30 per il servizio di pre asilo;
- dalle 16,30 alle 18,30 per il servizio di post asilo.

Il servizio di pre asilo è svolto presso i locali dell'asilo nido e prevede la contemporanea assistenza degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che intendano usufruire del servizio di pre scuola. Il servizio di post scuola è svolto, per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, presso i locali della scuola primaria. Il servizio è svolto senza costi aggiuntivi per l'appaltatore in quanto il pre e post asilo è ricompreso nel costo unitario mensile per il servizio di asilo nido.
L'appaltatore si impegna inoltre a garantire l'apertura al sabato mattina almeno per la fascia oraria 8,30 - 13,30 qualora richiesto dai genitori di almeno 6 bambini.
Il servizio di asilo nido è soggetto alle disposizioni del regolamento di organizzazione dell'attività approvato dal Comune.

Art. 5: organizzazione della ditta

La ditta fissa un recapito nel Comune di Granozzo con Monticello, o in Comuni limitrofi situati nel raggio di 15 chilometri, dotato di idoneo collegamento telefonico, e-mail e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.
Presso tale recapito, almeno durante gli orari di apertura del servizio, presta attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.
A tale recapito sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.
La ditta provvede ad indicare un responsabile dell'appalto che risponda dei rapporti contrattuali fra ditta e Comune; la ditta designa poi almeno un pedagogista responsabile della gestione pedagogica del

servizio dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza, che può anche coincidere con la figura del responsabile dell'appalto.
Viene designato inoltre un responsabile del servizio presso la struttura, scelto fra gli operatori, che risulti referente di utenti, operatori e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano giornalmente insorgere. Tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile nel plesso.
Prima dell'avvio del servizio, la ditta invia al RCC lo schema orario settimanale di intervento del personale della struttura, motivando i casi ove si mantengano prestazioni flessibili; verranno altresì comunicate le eventuali variazioni di detto schema prima della loro attuazione, al fine di permettere al RCC di valutarne la congruità con quanto stabilito dal capitolato di appalto, dall'offerta e da altre norme regolamentari o di legge.

Art. 6: personale utilizzato
La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto di norma con proprio personale.
Detto personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il luogo di lavoro. Il personale ha altresì l'obbligo di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti e delle loro famiglie.
Le figure educative operanti nell'asilo nido devono essere in possesso di uno dei titoli di studio previsti nel capo IV della L.R. 15 gennaio 1973 n.3 e nel comma 1 dell'art. 4 dell'allegato A – testo coordinato approvato con Deliberazione della Giunta Regionale del Piemonte n. 13 – 2738 del 2 maggio 2006 (laurea in scienze dell'educazione; diploma magistrale; corsi professionali per educatori di prima infanzia). Il personale ausiliario dovrà essere in possesso della licenza della scuola dell'obbligo e, limitatamente al personale addetto alla cucina, di un attestato di qualifica specifico per lo svolgimento delle mansioni previste.
Dovrà essere garantita la funzione di coordinamento pedagogico svolta da personale adeguatamente qualificato per il quale è richiesto il possesso del diploma di laurea specifica ad indirizzo socio-pedagogico o socio-psicologico o dell'attestato rilasciato a seguito di corso regionale di coordinatore pedagogico.
Dovrà inoltre essere prevista la consulenza di un medico pediatra.
Tra le figure educative dell'asilo nido dovrà essere individuato un responsabile.
Nell'ambito dell'appalto non si instaurano rapporti diretti od indiretti di alcun tipo tra il Comune ed il personale della ditta, personale il quale risponde del proprio operato ai responsabili del contratto della ditta.
Prima dell'inizio del servizio o contemporaneamente, in caso di sostituzioni, la ditta consegna al RCC una dichiarazione del dirigente abilitato ad impegnare la ditta, con la quale si attesta, per ogni singolo addetto al servizio, il possesso delle certificazioni sanitarie necessarie per la funzione assegnata e la immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi penali pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione o, comunque, incompatibili con la funzione assegnata.
Per quanto non previsto dal presente capitolato è fatto espresso richiamo alle disposizioni in materia di personale stabilito dal capo IV della legge regionale 15 gennaio 1973 n. 3 e, per quanto applicabile, dall'art. 4 dell'Allegato A alla D.G.R. n. 28-9454 del 26.5.2003, modificato con D.G.R. n. 20-11930 del 8.3.2004 nel testo coordinato con D.G.R. n. 13-2738 del 2.5.2006.
La ditta affidataria si impegna all'osservanza di quanto previsto dall'art. 2 D.Lgs. n. 39/2014 che introduce l'art. 25 bis secondo il quale "chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquiens e 609-undecies del codice penale" deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale dal quale risulti l'assenza di condanne di cui agli articoli citati. La ditta fornirà idonea documentazione atta ad attestare l'avvenuto osservanza di quanto sopra prescritto per il personale impiegato nel servizio di cui trattasi.

Art. 7: obblighi verso il personale

Il personale utilizzato dalla ditta, per quanto riguarda le figure addette alle attività educative, deve essere composto esclusivamente da soci e/o dipendenti – ed essere regolarmente iscritto nel libro unico del lavoro. Per il personale adibito agli altri servizi è ammesso l'utilizzo delle forme di lavoro flessibile previste dall'ordinamento vigente. Nel corso dell'appalto, l'ampliamento del ricorso alle forme di lavoro flessibile può attuarsi solo previa comunicazione al RCC. Per tutto il personale viene comunque garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi e viene dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni.

La ditta deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati. Opera nel rispetto della L. 125/91 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

La ditta contrarrà, prima dell'inizio del servizio, adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile per tutti i danni derivanti agli utenti, esclusa ogni franchigia, compresi quelli derivanti da rischi alimentari, dovuti a comportamenti, anche omissivi, del proprio personale durante l'intera permanenza nelle strutture scolastiche oggetto del presente appalto con copertura almeno pari a 3.000.000,00 Euro, per ogni sinistro e per ogni anno. La ditta assumerà l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. L'assicurazione dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori della refezione. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualunque titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

La polizza assicurativa dovrà essere mantenuta in vigore per tutta la durata dell'appalto e trasmessa in copia al RCC.

Il personale deve essere dotato di idonea divisa e di cartellino di riconoscimento.

Nell'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto la ditta, per il personale utilizzato, si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme di legge e contrattuali applicabili al proprio settore, osservare le norme in materia previdenziale e contributiva, di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i.. In particolare dovrà presentare al Comune il piano operativo della sicurezza e curare periodici percorsi di formazione ed aggiornamento degli operatori impiegati nell'appalto. La ditta si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione; se la ditta ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

In caso di ritardo della ditta nel pagamento delle retribuzioni, accertato dal RCC, il Comune potrà intervenire - anche in corso di esecuzione del contratto - a pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, fino a concorrenza delle prestazioni rese nell'ambito del rapporto e non ancora regolate, detraendone il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore. Si applica a tal fine l'art. 5 del D.P.R. 5.10.2010 n. 207.

La ditta si impegna a permettere la visione del libro unico del lavoro e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al RCC o suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente e da altri articoli. I dipendenti comunali o consulenti incaricati dallo stesso ente sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denuncino un contrasto con quanto pattuito col Comune. A richiesta, la ditta è pure tenuta a presentare tutta la documentazione attestante il rispetto di norme e contratti da parte delle eventuali altre ditte che in qualsiasi modo forniscano servizi di cui al presente appalto.

Art. 8: Clausola sociale

Trattandosi, nella fattispecie di cui al presente appalto, della prosecuzione di un servizio con alta intensità di manodopera, compete al nuovo affidatario l'obbligo di assorbire, nell'espletamento del servizio, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, il personale già occupato, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale stesso. Si richiama in proposito quanto previsto dalla Deliberazione n. 114 del 13 febbraio 2019 dell'ANAC, rilevando in proposito che l'applicazione della clausola sociale, di cui all'art. 50 del codice dei contratti pubblici, non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assuntore. Tale principio è applicabile a prescindere dalla fonte che regola l'obbligo di inserimento della clausola sociale (contratto collettivo, Codice dei contratti pubblici).

Art. 9: organizzazione del personale

All'inizio dell'anno scolastico la ditta presenta al RCC il piano di inserimento del proprio personale – educatore, ausiliario, di cucina – con relativi dati anagrafici e copia dei titoli di studio. Nell'organizzazione del personale la ditta deve assicurare la presenza minima di personale prevista dalle norme vigenti. L'organico degli operatori andrà calcolato in base al numero e alla tipologia (lattanti/divezzi) degli iscritti nell'arco dell'anno di frequenza e nel rispetto delle modalità organizzative del servizio.

In caso di assenza di operatori, la sostituzione deve avvenire entro la giornata, in tempo utile per l'espletamento del servizio; se i bambini presenti risultassero inferiori di almeno il 30% al totale degli iscritti è permesso alla ditta ridurre di un massimo del 15% il monte ore totale del personale educatore, organizzando l'attività in modo da non menomare l'efficacia dell'attività didattica e la sicurezza dei minori. Tutti i sostituti devono, a loro volta, possedere il titolo di studio necessario a svolgere le funzioni del personale sostituito.

La ditta deve prevedere anche la presenza di personale ausiliario in misura sufficiente ad assicurare i servizi ausiliari della struttura.

La ditta garantisce la dotazione al proprio personale di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché delle cuffie, guanti, stivali e di quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti.

Art.10: obblighi del personale

Il personale della ditta deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato con particolare riferimento al CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI INTEGRATO - ART. 54 D.Lgs. n. 165/2001 E D.P.R. 16.4.2013 n. 62, approvato con deliberazione della Giunta comunale del Comune di Granozzo con Monticello n. 21 del 06.09.2013, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili della ditta; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

Quando il personale ispettivo comunale rilevi infrazioni di lieve entità da parte del personale impegnato nei servizi, ferme restando le eventuali sanzioni pecuniarie di cui all'art. 12, il RCC informerà il responsabile delle figure educative; per infrazioni di maggiore entità informerà il responsabile del contratto della ditta, anche con nota scritta.

In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, il RCC può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; la ditta provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle more delle procedure di allontanamento dal servizio affidato di detto personale la ditta si attiene alle procedure previste dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme sempre la responsabilità e le eventuali sanzioni alla ditta derivanti dal comportamento del proprio personale, anche nelle more dell'esecuzione del provvedimento.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, l'inosservanza di norme

antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone, l'arrecare danno a cose o persone in modo doloso, non rispettare le linee essenziali del progetto pedagogico e/o della programmazione didattica concordata col Comune.

Art. 11: fornitura pasti

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, preliminarmente all'avvio dell'attività, alla procedura di SCIA prevista dalla vigente normativa, riferita alla fornitura dei pasti per gli utenti anche delle scuole per l'infanzia e primaria di cui agli articoli successivi.

La ditta, utilizzando la cucina di produzione interna al plesso, deve assicurare, a richiesta particolarmente delle famiglie degli utenti, una refezione scolastica idonea per qualità, quantità, contenuti nutrizionali ai bambini della fascia d'età 3-36 mesi. Il servizio, da attuarsi anche nel rispetto delle linee guida per l'alimentazione degli studenti fissate nell'Intesa n. 2 del 29 aprile 2010 dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, deve risultare equivalente per qualità e quantità a quella in essere nei corrispondenti servizi di nido funzionanti nel territorio provinciale di Novara al momento della presentazione dell'offerta. Andranno rispettate le norme su qualità, quantità, preparazione e confezionamento dei cibi previste nel rispetto dei protocolli sanitari e delle linee guida sull'alimentazione eventualmente emanate dalla Regione Piemonte. Il menù adottato dalla ditta, deve essere approvato dal competente servizio SIAN - Servizio igiene alimentazione e nutrizione - dell'ASL di Novara. Tale menù, accanto a quella ordinaria, deve prevedere diete speciali imposte da motivazioni di ordine medico o religioso, oltre alla erogazione di una merenda per i bambini che rimangono al nido oltre le ore 15,30.

E' facoltà della ditta durante la gestione del contratto proporre variazioni, integrazioni o anche la sostituzione dell'intero menù di cui sopra; è facoltà del RCC accettare o respingere, con giudizio motivato, quanto proposto.

In tutte le fasi della preparazione, distribuzione, consumo del pasto e quelle successive di riordino la ditta si attiene a tutte le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, con particolare riferimento al D.Lgs. 193/07.

Il pasto viene preparato nella cucina della struttura; in caso di impossibilità di funzionamento della stessa, la ditta si impegna ad erogare un pasto di analoga qualità, gradibilità e quantità.

Nell'organizzazione del servizio di refezione scolastica, particolare attenzione andrà posta sulle garanzie in merito alla qualità e salubrità degli alimenti impiegati, con particolare attenzione all'impiego di prodotti biologici, prodotti a lotta integrata e comunque privilegiando l'utilizzo ogni qualvolta possibile di derrate alimentari di provenienza locale o regionale. Attenzione particolare dovrà essere posta altresì sulla tracciabilità dei prodotti impiegati, privilegiando il sistema cosiddetto della filiera corta. Nel corso della durata dell'appalto, la ditta provvederà a variare il menù per adeguarlo ai nuovi livelli di sviluppo delle conoscenze dietetiche e/o alle esigenze degli utenti, su iniziativa della ditta, degli utenti o su richiesta del Comune, fermo restando che la variazione del menù deve essere preventivamente approvata dall'ASL e dal Comune e non può obbligare la ditta ad oneri aggiuntivi a proprio carico.

Qualora sia il Comune a ritenere opportuna la variazione del menù e ciò comporti maggiori oneri, opportunamente valutati e dimostrati, gli stessi saranno riconosciuti all'appaltatore.

L'organico degli operatori andrà calcolato in base al numero ed alla tipologia degli iscritti nell'arco dell'anno di frequenza nonché rispetto alle modalità organizzative del servizio.

Art. 12: continuità dei servizi

La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo. Nulla è dovuto alla ditta da parte del Comune - salva l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se ciò fosse causato da scioperi dei propri dipendenti o altre legittime cause di impedimento per forza maggiore. Il compenso dovuto su base mensile alla ditta sarà ridotto nella misura di 1/20 per ogni giornata di sospensione del servizio verificatasi nel periodo di riferimento (nel corso del mese) e con riferimento al numero effettivo degli utenti presenti; nessuna riduzione del compenso verrà invece effettuata

qualora l'interruzione del servizio sia dovuta a chiusura conseguente ad apposita ordinanza delle competenti autorità per motivi di igiene, salute, sicurezza pubblica (es. per gravi calamità naturali).
Le rette dovute dagli utenti devono essere proporzionalmente ridotte qualora vi siano sospensioni del servizio per oltre 3 giorni complessivi nel corso di ogni mese durante l'anno scolastico, da qualsiasi causa siano state determinate.
Le vertenze sindacali all'interno della ditta devono rispettare pienamente la legge 12/06/1990 n. 146 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 13: controlli

La ditta deve essere dotata di un sistema di autovalutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi offerti, da esplicitarsi nell'offerta. I risultati di detto controllo vengono inviati, a richiesta, al RCC, che può anche chiedere l'integrazione degli stessi con altri dati al fine di elaborare i controlli di gestione dei servizi pubblici di cui - fra gli altri - all'art. 196 del D.Lgs. 267/2000 (T.U.E.L.) e successive modifiche e integrazioni.
La ditta provvederà, entro 6 mesi dall'aggiudicazione, a dotarsi di una carta dei servizi, concordandone i contenuti con il RCC in sintonia con quanto stabilito dal regolamento di funzionamento del nido. In ogni caso il Comune si riserva di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi affidati in appalto.
Il Comune si riserva di delegare personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento dei servizi.
Ordinariamente, funzionari e dipendenti delegati dal Comune possono svolgere ogni sopralluogo nella struttura che possa risultare utile alla verifica dello svolgimento del servizio affidato in appalto, anche su segnalazione di terzi.
Il Comune si riserva di incaricare un pedagogista o altra figura di riferimento per la ditta per quanto attiene agli aspetti pedagogico/educativi del nido. La ditta si impegna ad effettuare, per i genitori dei bambini nuovi ammessi, almeno un'assemblea di inizio anno scolastico in cui presenta il programma e un'altra in sede di consuntivo di fine anno; a questa, come a qualsiasi altra si rendesse opportuna in corso d'anno, potrà partecipare il referente pedagogico comunale ove individuato.

Art. 14: Sanzioni e penali

Quando nella prestazione del servizio vengano rilevate mancanze da parte del personale comunale o da parte dei genitori dei fruitori attraverso gli organismi di rappresentanza previsti dal regolamento, il Comune procede alla segnalazione diretta al responsabile del plesso. In caso di infrazione di particolare gravità, viene trasmesso avviso al recapito di riferimento fornito dalla ditta di cui all'art. 5, chiedendo l'invio di un responsabile.
Se dalla contestazione possa derivare una sanzione per la ditta, il RCC segnala il fatto per iscritto al responsabile della ditta, che può contro dedurre entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito.
In caso di infrazioni accertate, il RCC addebita alla ditta una sanzione di Euro 250,00 per ogni infrazione di lieve entità; per gravi infrazioni o per il ripetersi di infrazioni di minore gravità si addebita una sanzione compresa fra Euro 500,00 e 2.000,00 cadauna, in ragione della gravità. Sono, comunque, considerate infrazioni gravi e punibili col massimo della sanzione quelle commesse da personale della ditta dolosamente e quelle da cui possano derivare danni agli utenti dei servizi affidati a terzi. Le sanzioni sono, in alternativa, dedotte dal pagamento della fattura relativa al periodo inerente la contestazione o erogata con apposito provvedimento.
Alla gestione di questo contratto si applicano inoltre, in quanto compatibili e quando più restrittive, le sanzioni previste dalle direttive regionali in merito ai requisiti strutturali ed organizzativi richiesti per il rilascio e successivo mantenimento dell'autorizzazione al funzionamento del servizio di asilo nido e quelle che saranno eventualmente fissate dalla normativa regionale per l'ottenimento ed il mantenimento dell'accreditamento. Resta fermo che, a pena di revoca dell'appalto, la ditta deve rendersi disponibile a variare l'organizzazione funzionale data al servizio al fine di ottenere l'accreditamento in forza della eventuale direttiva regionale attuativa.
In caso di avvio posticipato del servizio per cause imputabili alla ditta verrà applicata una penalità di Euro 2.500,00 per ogni settimana di ritardo o frazione superiore ai 3 giorni, con le modalità previste dall'ultimo periodo del terzo comma.

Art. 15: risoluzione contrattuale e maggiori penali

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto o applicare una penalità fino a Euro 5.000,00. In particolare, costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti eventualità:

a) violazione del divieto di subappalto e di affitto o cessione di ramo d'azienda a qualsiasi titolo;

b) ripetuto mancato rispetto dei requisiti professionali richiesti per le diverse figure richieste dal presente capitolato;

c) violazione dell'obbligo di permettere la vigilanza ed i controlli sull'espletamento dei servizi assegnati;

d) inosservanza ripetuta delle prescrizioni del RCC volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti;

e) comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno ai minori;

f) cessione del contratto, dell'attività, atti di pignoramento e sequestro a carico dell'impresa, fallimento o altre procedure concorsuali a carico dell'impresa che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, salvo il recupero dei maggiori danni sulla cauzione;

g) inosservanza delle norme di legge in materia di personale dipendente e con rapporto di lavoro flessibile, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali;

h) violazione di norme specifiche in materia di sicurezza;

i) ritardo nell'avvio del servizio prolungato per cause non imputabili al Comune per oltre 6 settimane;

l) interruzione immotivata del servizio o abbandono dell'appalto;

m) la ditta si sia resa colpevole di frode;

n) gravi violazioni e/o inosservanze del presente capitolato, normative nazionali ed europee, altri regolamenti nazionali o locali relativi alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti;

o) casi di grave intossicazione alimentare la cui causa risulti ascrivibile alla ditta;

p) violazione di altre norme europee, nazionali, regionali o regolamenti locali attinenti al funzionamento dei servizi per bambini in età 0-36 mesi;

q) altre gravi violazioni non eliminate anche a seguito di diffida da parte del RCC. In tali casi il contratto verrà risolto di diritto, con effetto immediato, qualora il Comune, a mezzo raccomandata AR, dichiari di volersi avvalere di tale clausola risolutiva espressa.

In caso di risoluzione, alla ditta verrà corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti fino a quel momento, detratte le penalità, spese e gli altri eventuali danni subiti dal Comune, eventualmente incamerando la cauzione versata.

In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva di interpellare la ditta seconda classificata al fine di stipulare con essa il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte in sede di offerta; in caso di rifiuto o fallimento della ditta seconda classificata, si potrà procedere ad interpellare la ditte successive utilmente collocate in graduatoria, con addebito alla ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art.16: obblighi e responsabilità della ditta

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti od a sue attrezzature derivanti da comportamenti di terzi estranei all'organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata. Il Comune resta titolare del servizio esclusivamente per quanto attiene all'autorizzazione al funzionamento del servizio, e ai rapporti con la Regione Piemonte e/o altri

enti pubblici per la richiesta (ed eventuale riconoscimento) di contributi pubblici, sia sulle spese di gestione correnti sia sugli investimenti.
La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.
La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune.
La ditta è tenuta al rispetto e all'applicazione del regolamento di funzionamento dell'asilo nido approvato dal Comune.
Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il RCC può convocare i responsabili della ditta presso la sede del Comune.
Per tutta la durata della gestione del servizio, la ditta aggiudicataria deve rispettare pienamente la normativa vigente, comprese tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi con particolare riferimento alle disposizioni fissate dal Decreto del Ministero degli Interni del 10/03/98.
La ditta, qualora non indicato in sede di offerta, consegna - contestualmente all'avvio del servizio - al RCC i dati anagrafici e le funzioni del responsabile della privacy (in relazione al D.Lgs. 196/2003), indicando la sede presso la quale tali dati verranno conservati.
La ditta aggiudicataria, al termine dell'appalto, dovrà riconsegnare l'immobile nelle medesime condizioni di consegna iniziale, salvo l'ordinario deterioramento derivante dall'uso e le addizioni e/o modifiche effettuate durante il periodo di gestione contrattuale con l'accordo scritto del RCC.
La ditta si impegna a tenere giornalmente aggiornato e disponibile per la consultazione presso la struttura un registro riportante le presenze e le assenze giornaliere dei bambini iscritti; copia di detto registro (o parte di esso) dovrà essere inviata al RCC.
Nel rispetto di quanto stabilito dal Regolamento di funzionamento dell'asilo nido, la ditta favorisce la partecipazione dei genitori, consentendo il regolare funzionamento e supportando l'attività dell'assemblea dei genitori. La ditta potrà presentare proposte inerenti la possibilità di utilizzo dell'immobile da parte degli utenti al di fuori dell'orario di attività didattica; tali regolamenti dovranno essere sottoposti al RCC, il quale può chiedere di apportare le eventuali integrazioni ritenute opportune.

Art. 17: aggiornamento e programmazione

La ditta deve disporre o avvalersi di uno o più pedagogisti in possesso di diploma di laurea in pedagogia, scienze dell'educazione, scienze della formazione o altra laurea ad indirizzo socio-pedagogico o socio-psicologico, con vecchio ordinamento o laurea specialistica con esperienza nella conduzione di servizi per la prima infanzia che rispondono della conduzione pedagogica del servizio di nido. La ditta, pena la revoca dell'appalto, è altresì impegnata ad adeguarsi alle future direttive regionali sull'accreditamento dei servizi 0-3 anni e alle eventuali linee guida, protocolli d'intesa, altri orientamenti di tipo educativo adottati dal Comune nel corso della validità del contratto.
Il coordinatore pedagogico della ditta presenta entro il mese di settembre al RCC il piano di formazione adottato all'interno della ditta per l'anno scolastico in fase di avvio.
Il programma di attività comprende pure la distribuzione delle ore del personale educatore da destinare ad attività non "frontali" con i bambini. Fra queste devono essere previste le ore di aggiornamento annue destinate al personale; le ore di formazione individuali minime proposte dalla ditta vengono proporzionalmente ridotte per gli operatori occupati con orario part-time. Possono anche essere previste alcune ore di aggiornamento per il restante personale ausiliario e cuoche su tematiche specifiche. Le spese dei corsi di formazione, compreso il costo orario degli operatori partecipanti sono interamente a carico della ditta. E' pure tenuto alla frequenza dei corsi d'aggiornamento inerenti le mansioni esercitate l'eventuale personale di sostegno operante nel plesso. Il programma presentato dalla ditta può prevedere eventuali progetti di innovazione della didattica e sperimentazioni sulla "continuità educativa" fra i vari ordini di scuola.
Il coordinatore pedagogico della struttura è a sua volta tenuto a partecipare a momenti formativi specifici. Il RCC può richiedere alla ditta attestazione dei corsi di formazione cui il coordinatore pedagogico della ditta abbia partecipato.

Il programma di attività deve anche prevedere idonee forme di verifica dei risultati preventivati e raggiunti, utilizzando pure momenti che prevedano la partecipazione degli utenti.
Il responsabile pedagogico della ditta ed il RCC del Comune concordano all'inizio dell'anno scolastico gli argomenti e gli opportuni momenti di incontro.
In caso di ammissione di bambini diversamente abili che necessitano di personale aggiuntivo di sostegno, l'appaltatore dovrà assicurare la presenza del personale necessario secondo le norme in vigore e in base alle modalità ed orari concordati con il Comune. Per l'utilizzo di personale di sostegno, dovrà essere concordato con il RCC il monte ore settimanale e annuale di lavoro; entro tale monte ore, definito ad inizio anno scolastico, devono trovare spazio tutte le ore d'appoggio fornite al bambino e le ore per le altre attività (formazione, incontri d'equipe, ecc..). Gli inserimenti di soggetti diversamente abili residenti nel comune dovranno in ogni caso essere concordati con l'amministrazione.
La ditta e il RCC concorderanno le più proficue modalità di impiego dell'operatore di sostegno in caso di prolungate o ripetute assenze del minore assegnato (assenze che la ditta è tenuta a comunicare al RCC in caso perdurino per oltre 5 giorni consecutivi o si ripetano per più di 3 volte in un bimestre).

Art. 18: Corrispettivo

Per la gestione del servizio di cui al presente appalto alla ditta è riconosciuto un compenso mensile unitario per ciascun bambino iscritto, pari all'importo a base d'asta di:

Euro 460,00 per i posti a tempo pieno, diminuito del ribasso d'asta,
Euro 345,00 per i posti part-time mattutini, diminuito del ribasso d'asta,
Euro 253,00 per i posti a part-time pomeridiani, diminuito del ribasso d'asta.

Il compenso come sopra indicato tiene conto anche dei servizi di pre e post asilo, da svolgersi nelle fasce orarie dalle ore 7,30 alle ore 8,30 e dalle ore 16,30 alle ore 18,30.
Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per il primo anno del servizio. A decorrere dal secondo anno i prezzi contrattuali saranno adeguanti in base all'indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
Il Comune garantirà in ogni caso all'appaltatore un importo mensile, per dieci mensilità, corrispondente ad un numero minimo di dieci utenti a tempo pieno, pari pertanto ad un importo di corrispettivo mensile minimo di euro 4.600,00 al netto del ribasso d'asta. Per il mese di luglio il Comune riconoscerà l'importo mensile corrispondente al numero effettivo degli utenti frequentanti. In assenza di un numero significativo di utenti, da concordare con il comune, il servizio nel mese di luglio potrà essere sospeso.
Il Comune corrisponderà inoltre all'appaltatore il costo del pasto effettivamente consumato, comprensivo anche della merenda mattutina e pomeridiana, il cui costo unitario è stabilito in euro 3,50 Iva compresa.
Sull'importo netto progressivo mensile del corrispettivo è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l' attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
Alla ditta competerà l'obbligo di documentare mensilmente al RCC i numeri dei pasti erogati.
L'eventuale servizio effettuato nel mese di agosto avrà natura di servizio privato e sarà concordato direttamente con le famiglie degli utenti senza usufruire di coperture finanziarie da parte del Comune.

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 19: Oggetto del servizio

Il presente appalto prevede, oltre che la fornitura dei pasti a favore degli utenti iscritti all'asilo nido, la fornitura del servizio di ristorazione scolastica per le scuola dell'infanzia e scuola primaria.
L'appalto prevede per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica le seguenti prestazioni:
- fornitura prodotti alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, con merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia, pulizia dei locali, pulizia e sanificazione di cucina, magazzino, spogliatoio e servizi igienici per il personale di cucina, stoviglie ed attrezzature.

La preparazione dei pasti sarà effettuata presso il centro di cottura installato all'interno del plesso scolastico.
Il numero dei pasti come individuato nella lettera di invito è da intendersi indicativo, conseguendone che saranno pagati alla ditta appaltatrice i pasti effettivamente preparati e forniti alla scuola.
Le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio di ristorazione scolastica, ai sensi dell'art. 216 comma 18 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. ed in assenza del decreto di cui all' art. 144 comma 2 dello stesso D.Lgs, sono individuate nell'ambito del presente documento di gara.

Art.20: Modalità per la prestazione del servizio

La ditta fornitrice si impegna per la durata dell'affidamento a quanto segue:
- Scuola dell'infanzia, scuola primaria e servizio post scuola: fornitura degli alimenti, preparazione e distribuzione dei pasti preparati presso il centro di cottura interno al plesso scolastico secondo le quantità standard ed il menù concordato ed approvato dall'A.S.L. e consistenti in:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto con contorno oppure piatto unico
- Un frutto o un dessert o yogurt
- Un panino
- Una merenda pomeridiana per la scuola dell'infanzia
- Acqua minerale naturale in bottiglie cl 500 a perdere per il pasto e per la merenda

Dovrà essere previsto un menù di emergenza approvato dal SIAN dell'ASL NO.
I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal formaggio. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata etc.) per i quali la ditta deve fornire l'occorrente per il condimento: olio extravergine d'oliva, sale, limone e/o aceto.
La ditta appaltatrice si impegna inoltre alla fornitura di tutto il materiale monouso (piatti piani e fondi, bicchieri e posate, tovagliette e tovaglioli) per la consumazione del pasto presso la sede di mensa scolastica.
Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico ad esclusione del sabato e dei festivi.
La data di inizio effettivo sarà comunicata con preavviso di 10 (dieci) giorni; il termine coinciderà con quello dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. Il servizio potrà essere prorogato in caso di organizzazione di centri estivi.
In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla ditta fornitrice.
In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta fornitrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Amministrativo.
La ditta fornitrice si impegna ad adeguarsi alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti.
In costanza di servizio potrà essere valutata la sostituzione della fornitura di acqua minerale naturale con l'acqua potabile fornita dal servizio idrico integrato, con revisione del corrispettivo da concordare.

Art.* 21: C*aratteristiche delle derrate alimentari

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati semilavorati, generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo surgelato, fatta eccezione per il tonno.
Ogni qualvolta sia possibile, alle verdure surgelate dovranno essere preferite quelle corrispondenti fresche e di stagione, di provenienza esclusivamente italiana.
Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e nelle tabelle dietetiche delle grammature di cui più avanti.

L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche da un esame sommario, non idonee e non corrispondenti ai requisiti indicati nel presente documento.
L'Amministrazione Comunale si riserva di sostituire nel corso del servizio alcune materie prime con altre provenienti da coltivazioni biologiche ed esclusivamente di provenienza italiana.

Art. 22: Conservazione delle derrate

Tutte le materie prime e gli altri prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono essere conservati in modo tale da assicurare sempre la loro univoca identificazione e rintracciabilità. Nello specifico tutte le derrate che richiedono la temperatura ambiente devono essere immagazzinate nel locale destinato. Fanno eccezione il sale e le spezie essiccate.
Le materie prime surgelate devono essere conservate a temperature non superiori a – 20°C su ripiani dedicati nella cella di surgelazione.
La frutta e le verdure devono essere identificate e riconoscibili nella cella refrigerata.
Formaggi e latticini devono essere stoccati a temperature non superiori a + 4°C nella cella refrigerata e devono essere stoccati su ripiani e/o contenitori dedicati.
La ricezione delle materie prime dovrà avvenire in orari diversi da quelli della preparazione.

Art. 23: Personale della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro di cottura che presso le scuole infanzia e primaria e per il servizio di post scuola e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra essa ed il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.
Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della ditta fornitrice del servizio è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla ditta fornitrice stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso la ditta fornitrice dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.
Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio. Il personale dovrà essere in possesso di attestato di formazione in materia di igiene degli alimenti HACCP.
La ditta fornitrice dovrà indicare un responsabile con adeguata qualifica professionale cui è affidata la gestione del centro di cottura ed i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle scuole. Il suo nominativo, così come quello del responsabile dell'organizzazione, dovrà essere comunicato formalmente.
La ditta fornitrice non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.
La ditta fornitrice si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.
Tutto il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, nonché di mascherine e di guanti monouso, ove ne sia previsto l'uso dal piano di autocontrollo e dovrà essere stato adeguatamente formato prima di prendere servizio. Dovrà essere individuato un apposito spazio per il deposito degli indumenti da utilizzare per il cambio.
La ditta fornitrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Art. 24: Subappalto

E' ammesso il subappalto nei limiti previsti dalla legge.

Art. 25: Menù e tabelle dietetiche

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche ed ai menù proposti dalla ditta appaltatrice ed approvati dall'A.S.L. NO di Novara.

Le tabelle dietetiche (ricettario), per ciascuna fascia d'età, in accompagnamento al menù, sia estivo che invernale, dovranno prevedere le grammature a crudo delle materie prime e dei singoli ingredienti. Dovranno inoltre essere indicati con asterisco i prodotti surgelati. Dovrà essere prevista la disponibilità di attrezzature e materie prime per la preparazione dei pasti senza glutine per eventuale presenza di soggetti celiaci.

Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 gg., variazioni al menù nei limiti del costo complessivo (oneri di preparazione compresi) presunto per ciascun ciclo mensile, senza che la ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo.

Tali variazioni potranno interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza.

Il Comune potrà chiedere altresì la sostituzione di materie prime che siano giudicate non corrispondenti o adeguate qualitativamente ai requisiti del Capitolato.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 26: Pasti speciali

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute (attestate da certificazione medica specifica) o religiose la ditta fornitrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'A.S.L., che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli alunni vegetariani verranno stabilite da parte dell'A.S.L. le necessarie variazioni in alternative alla carne. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente, contenute a loro volta in contenitori termici. Tali variazioni potranno riguardare fino al 20% dei pasti forniti.

Art. 27: Controlli igienici e sanitari

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, può effettuare verifiche e prelievi, sia con preavviso che senza, per verificare la corrispondenza quali–quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico–sanitarie, eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'A.S.L.

In particolare i controlli consisteranno:

1. nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
2. nel prelievo dei cibi per sottoporli ad analisi chimiche e/o microbiologiche;
3. nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
4. nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali–quantitativa.

La ditta dovrà fornire al valutatore inviato dal Comune, così come ad ogni altro visitatore esterno, i camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per il confezionamento. Ispezioni igienico–sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare le analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta fornitrice e saranno verbalizzati evidenziando gli eventuali rilievi. La ditta fornitrice dovrà, a fronte di ogni rilievo, proporre all'Amministrazione un'azione correttiva ed il tempo entro cui intende metterla in atto.

La non ottemperanza di tale obbligo, ovvero la mancanza o inadeguatezza dell'azione correttiva ed una non conformità rilevata sarà considerata dall'Amministrazione Comunale una mancanza in termini contrattuali.

La ditta fornitrice si impegna ad applicare il proprio piano di autocontrollo in conformità al D.Lgs. 193/07 e s.m.i., che manterrà sempre aggiornato alle produzioni. La ditta fornitrice si impegna a fornire all'Amministrazione Comunale una copia dell'ultima versione del manuale di autocontrollo HACCP

attuata nel centro di cottura. Lo stesso dovrà essere presente in loco con nominativo O.S.A.. L'Amministrazione Comunale può, in qualsiasi momento, richiedere le registrazioni relative all'applicazione dei previsti controlli del piano di autocontrollo della ditta.
Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo che per il secondo ed il contorno) che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multirazioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso lo stesso centro di cottura e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione.
La ditta fornitrice dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Art. 28: Norme igieniche
La operazioni di preparazione, cottura, confezionamento, devono essere effettuate secondo le modalità descritte nei piani di autocontrollo della ditta e che sono comunque di seguito brevemente richiamate:
Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per l'eventuale raffreddamento rapido dei prodotti a base di carne deve essere usato l'abbattitore, il cui acquisto ed installazione è a carico dell'impresa aggiudicataria.
Tutti i prodotti surgelati, se non immediatamente sottoposti a cottura, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C il giorno precedente.
L'approvvigionamento delle carni fresche deve corrispondere al consumo settimanale e non oltre.
Tutte le norme igieniche relative al comportamento del personale devono essere rigorosamente rispettate.
La disposizione delle attrezzature e dei piani di lavoro deve assicurare il rispetto della "marcia avanti" delle preparazioni e consentire di ridurre ogni possibilità di contaminazione crociata. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
Sono escluse le preparazioni anticipate dei pasti.
Gli ambienti devono essere protetti da insetti e da altri vettori e deve essere messo in atto un piano di monitoraggio affidato a ditta esterna qualificata.
Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.
Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine che coprano integralmente bocca e naso.
E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.
Il Comune si riserva di ordinare specifici interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 29: Modalità di preparazione dei pasti
La cottura presso il centro di cottura sito all'interno del plesso scolastico ed il trasporto ai refettori saranno effettuati da personale dipendente della ditta fornitrice.
Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 (una) ora.
La somministrazione dei pasti avverrà nel rispetto delle tempistiche previste dall' Istituto scolastico per il servizio di mensa.

Art. 30: Oneri
Competono all'appaltatore:
A - Distribuzione – sporzionatura dei pasti
La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Il Comune richiede alla ditta fornitrice di provvedere alla preparazione dei pasti, distribuzione–sporzionatura degli stessi agli utenti delle scuole dell'infanzia, scuola primaria e post scuola, ed alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli ed alla sistemazione, pulizia e riordino della sala refettorio, corridoi di collegamento ed altre zone usate per la distribuzione, da effettuare al termine di ogni servizio, concordando con l'Ufficio Amministrativo idonee soluzioni.
La ditta fornitrice dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti. La ditta fornitrice ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.
Il complesso di tali oneri è incluso nel prezzo di aggiudicazione.
Il servizio con gli oneri di distribuzione–sporzionatura dei cibi e riordino dei locali a carico della ditta fornitrice dovrà avere inizio con l'avvio dell'anno scolastico e proseguirà fino al termine dell'anno scolastico.
La ditta fornitrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di preparazione pasti, distribuzione–sporzionatura, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.
Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione–sporzionatura:
il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- I locali refettorio dovranno essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso; dovrà essere previsto l'eventuale cambio disponibile presso la struttura con individuazione di apposito punto di custodia degli indumenti e degli articoli di cambio.
- I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati presso la struttura.
- Il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione in idonei contenitori.
- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici, che ogni volta dovranno essere immediatamente richiusi ed essere prontamente somministrate agli alunni.
- Ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo.
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati.
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste od avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione ed a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura segnalando l'accaduto all'Ufficio Amministrativo con documentazione scritta.
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati.

- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.
- Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi ed avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparecchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio e sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti, dei locali refettorio ed eventuali corridoi di collegamento.
- Provvedere alla registrazione schede del manuale di autocontrollo.

B – Attrezzature e materiale di consumo

La ditta fornitrice si impegna a fornire i prodotti (detersivi, detergenti, disinfettanti e quant'altro) necessari per la pulizia dei locali e delle stoviglie (mestoli, contenitori, ecc.). Infine la ditta incaricata si attiverà per fornire agli utenti materiale di supporto didattico per l'educazione alimentare e farà delle indagini trimestrali circa il buon andamento del servizio.

Art. 31: Prezzi, fatturazione, pagamenti

Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per il primo anno del servizio. A decorrere dal secondo anno i prezzi contrattuali saranno adeguanti in base all'indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di fornitura e complete delle note riportanti i pasti consegnati, distinti tra pasti forniti agli alunni e pasti consumati dal personale scolastico, direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune, che provvederà all'inoltro al settore finanziario.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, al termine di ogni anno di servizio, dopo la verifica di conformità del servizio prestato o dopo l' attestazione di regolare esecuzione emessa dal direttore dell'esecuzione quale responsabile del procedimento e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Art. 32: Penalità

La ditta fornitrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli da parte del Comune saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

- qualora non fosse rispettato il limite delle ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto freddo alternativo;
- qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio;
- qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto sarà applicata una penale di € 250,00 al giorno per derrata;
- per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'Ufficio Amministrativo, penale di € 250,00 al giorno;
- per ogni mancato rispetto delle norme igienico–sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti e quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 250,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 100,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 250,00;

- qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 30 minuti, penale di € 250,00 per ogni scuola;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 250,00 con ulteriore penale di € 750,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di fornire un pasto sostitutivo;
- per il mancato rispetto del piano di autocontrollo penale di € 500,00 e penale di € 250,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione dei locali;
- per deficienze qualitative nei pasti erogati per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanza, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 250,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali – calcolate come indicato al precedente paragrafo – saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
- per la mancata erogazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 250,00 in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 750,00.
Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.
L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

Art. 33: Ipotesi di risoluzione del contratto
Ferme restando le penalità indicate, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze gravi, tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico della ditta fornitrice;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare gravi accertati dalle autorità sanitarie;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle caratteristiche merceologiche;
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà decidere di far proseguire il servizio alle stesse condizioni per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta fornitrice.
E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti della ditta fornitrice, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

SERVIZIO ASSISTENZA SCOLASTICA

Art. 34 caratteristiche ed obbiettivi del servizio
Il servizio si svolge in base ai seguenti orari:

- pre scuola dell'infanzia e scuola primaria: dalle ore 7,30 alle ore 8,15
- post scuola infanzia e primaria: dalle ore 16,15 alle ore 18,30
- servizio intra-scolastico scuola primaria dalle ore 12,45 alle ore 16,15 nelle giornate di martedì giovedì e venerdì

Il servizio di pre scuola dalle ore 7,30 alle ore 8,15 a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria sarà svolto presso i locali dell' asilo nido unitariamente al servizio prestato a favore degli iscritti al servizio di asilo nido. Tale servizio è svolto senza costi aggiuntivi da riconoscere all'appaltatore, in quanto tali attività si inseriscono temporalmente nel servizio di pre e post asilo, che è già ricompreso nel costo unitario mensile per il servizio di asilo nido. In caso di utilizzo di ulteriore personale per garantire il rapporto educatore/minori previsto all'articolo successivo, sarà riconosciuto il corrispettivo orario per ogni operatore utilizzato per il servizio in aggiunta al primo. La stazione appaltante provvederà a remunerare il servizio intra-scolastico sulla base dell'offerta economica di cui al comma successivo.
Il corrispettivo del servizio sarà liquidato in base all'importo orario derivante dall'offerta economica per il numero di ore effettivamente prestate e retribuibili in base al presente articolo.
Il prezzo contrattuale sarà mantenuto fermo per il primo anno del servizio. A decorrere dal secondo anno i prezzi contrattuali saranno adeguanti in base all' indice Istat dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).
Il servizio di pre scuola consiste essenzialmente nella sorveglianza ed assistenza dei minori, in attesa dell'inizio delle lezioni. Il servizio di post scuola, nelle due fasce orarie come sopra indicate, si configura come servizio educativo e sociale nell'interesse dei suddetti minori, con l'obbiettivo di offrire un ampliamento d'orario delle attività scolastiche ed educative, attraverso attività ludiche, di animazione e didattiche.
Il servizio di post scuola dalle ore 16,15 alle ore 18,30 a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria sarà svolto presso i locali della scuola primaria.

Art. 35: Organizzazione del servizio

Il servizio sarà svolto durante le giornate di apertura delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e dell'asilo nido, nel periodo antecedente l'inizio delle lezioni, nel periodo infrascolastico e nel periodo successivo al termine delle lezioni, in base al calendario scolastico, dal lunedì al venerdì. Il servizio dovrà essere espletato attraverso personale educativo, in possesso di titoli di studio di scuola superiore e di esperienza in campo educativo.
Il rapporto educatore/minori non potrà essere superiore ad 1/15. In caso di iscrizione al servizio di bambini disabili in situazione di gravità, potrà essere impiegato, previa valutazione del responsabile del servizio, un educatore d'appoggio per il minore disabile.
La stazione appaltante potrà mettere a disposizione ulteriore personale, oltre a quello della ditta aggiudicataria, proveniente da inserimenti quali borse di lavoro, tirocini formativi, cantieri di lavoro, servizio civile, lavoro flessibile, volontariato, che dovrà essere coordinato dalla ditta appaltatrice. Parimenti, anche la ditta aggiudicataria potrà provvedere di sua iniziativa alla attivazione di tali inserimenti, senza alcun onere e costo per il comune.

SERVIZI AGGIUNTIVI A MODIFICA DEL CONTRATTO ORIGINARIO

Art. 36: Servizi aggiuntivi a modifica del contratto originario

Previa autorizzazione del RUP, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, possono essere apportate al contratto, senza che ne alterino la natura generale, le modifiche derivanti dalla integrazione dei seguenti servizi aggiuntivi:

- servizi integrativi di assistenza alle persone in presenza di utenti con disabilità accertata.

Art. 37: Manutenzione immobile

Il Comune mette a disposizione della ditta, a titolo gratuito, per l'intera durata dell'appalto, l'immobile da destinare ai servizi oggetto del presente appalto, completo di impianti, attrezzature di cucina, arredi interni ed esterni. Della dotazione completa di arredi e attrezzature verrà redatto in sede di consegna

apposito verbale, sottoscritto dalle parti per accettazione; analoga operazione verrà compiuta al termine dell'appalto, in occasione della restituzione dell'immobile e beni mobili in esso contenuti al Comune. La ditta è impegnata a custodire i beni mobili e immobili ottenuti in uso, a impiegarli e custodirli con la massima attenzione e diligenza.
La manutenzione ordinaria e straordinaria dell'edificio e dell'area verde esterna, degli impianti e attrezzature sono a carico del Comune, che la esercita attraverso il proprio servizio tecnico. A tal fine, prima dell'avvio del servizio, il RCC comunica alla ditta appaltatrice il nominativo del tecnico comunale incaricato della gestione degli interventi di manutenzione.
Per l'intera durata del contratto resta invece a carico della ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi interni ed esterni e delle attrezzature di cucina secondo i criteri della regola d'arte.
La ditta appaltatrice ha il dovere di segnalare tempestivamente al Comune ogni notizia che possa far ritenere indispensabile, urgente ed opportuno un intervento di manutenzione straordinaria sull'immobile.

Art. 38: Oneri a carico della ditta

Oltre a quanto previsto in altri articoli, sono a carico della ditta tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune; in particolare è onere della ditta:
a) ogni spesa inerente il personale;
b) le assicurazioni RCT/RCO;
c) la sostituzione degli arredi e delle attrezzature, comprese quelle di cucina, deteriorati e comunque non più utilizzabili, così da garantire il mantenimento di un buon livello di funzionalità nello svolgimento delle attività educative all'interno della struttura. Tutti gli arredi, giochi e altri materiali acquistati dalla ditta dovranno essere certificati in base alle norme CE con particolare riferimento alla sicurezza;
d) la manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi interni, comprese le attrezzature di cucina;
e) la formazione del proprio personale per assicurare il rispetto delle norme di sicurezza ed antincendio e gli altri adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/08;
f) la messa in opera di tutto quanto previsto dalla legge 104/1992 in caso di inserimento di disabili;
g) fornitura del materiale didattico di consumo;
h) le spese delle utenze telefoniche, da assoggettare a rimborso nel caso in cui il contratto rimanga intestato al comune;
i) le pulizie dei locali, comprese le aree esterne di immediata vicinanza (raccolta rifiuti, oggetti pericolosi, ecc.. inclusi);
l) le derrate alimentari e altre spese occorrenti per la produzione e distribuzione dei pasti;
m) materiale per l'igiene dei bambini (pannolini, salviettine, detergenti);
n) materiale sanitario di pronto soccorso;
o) materiali igienici e di pulizia dei locali;
p) stoviglie e casalinghi per il servizio di refezione da sostituire e integrare all'occorrenza oltre a quanto già fornito dal Comune;
q) vestiario per il personale;
r) Haccp;
s) pannolini, asciugamani, lenzuola;
t) ogni altra spesa inerente la gestione del servizio.

Art. 39: Oneri a carico del Comune

Al Comune resta in carico quanto segue:
a) la messa a disposizione in uso gratuito alla ditta aggiudicataria dell'appalto, per tutta la durata dello stesso, dell'immobile destinato al servizio, degli arredi e attrezzature in esso contenuti;
b) in caso di assegnazione di bambini disabili, previo assenso del Comune, il RCC potrà chiedere alla ditta di provvedere al servizio integrativo di assistenza e sostegno, concordando il compenso orario per la prestazione dell'educatore selezionato entro i limiti massimi dei compensi orari stabiliti dal CCNL del comparto cui la ditta aderisce per figure di analogo profilo;

c) garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di riscaldamento, elettrici e idrici;
d) effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria sull'edificio, sull'area esterna (compresa la potatura degli alberi), impianti ed attrezzature interne salvo quelle di cucina, degli arredi e quanto previsto espressamente a carico della ditta e gli eventuali investimenti indispensabili a mantenere l'agibilità dell'intero edificio e degli impianti;
f) le spese delle utenze elettriche, riscaldamento e servizio idrico;
g) eventuale assegnazione di fondi per la sperimentazione didattica di volta in volta definiti.

Art. 40: Duvri

Ai fini del presente appalto è stato predisposto dalla stazione appaltante, quale datore di lavoro committente, il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, per eliminare o, ove non sia possibile, ridurre, i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81. Con tale documento si intende portare a conoscenza dell'appaltatore, in un quadro di collaborazione e coordinamento, e di eventuali terzi interessati, i rischi connessi con l'esecuzione dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà prendere visione del DUVRI ed accettarne i contenuti salvo la sua successiva integrazione ove emergessero nuovi rischi da interferenze non previste nel documento iniziale.

Art. 41: Garanzia provvisoria

L'offerta deve essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Sono fatte salve le riduzioni della garanzia previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario. Quanto previsto dal precedente periodo non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Art. 42: Cauzione definitiva

La cauzione definitiva è stabilita nella misura pari al 10% del valore contrattuale ed è prestata a garanzia di ogni adempimento della ditta appaltatrice assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione. La cauzione è ridotta del 50% in presenza da parte del soggetto aggiudicatario di certificazione di qualità.
La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

Art. 43: Competenza e controversie
Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'esecuzione del presente appalto, si considera competente il foro di Novara.

Art. 44: Spese di contratto
Sono a carico della ditta tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente atto per scrittura privata.
Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.

Art. 45: Divieto di cessione
E' vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale, nonché la cessione e l'affitto del ramo di azienda.
Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.
Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal RCC, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Art. 46: Domicilio legale della ditta
A tutti gli effetti del presente contratto le ditta elegge domicilio legale in Comune di Granozzo con Monticello, presso la sede ove è svolto il servizio di asilo nido.

****

Allegato

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

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

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

GU UE S numero [], data [], pag. [],
Numero dell'avviso nella GU S: [ ][ ][ ][ ]/S [ ][ ][ ]–[ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ]
Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:
Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [….]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

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

Identità del committente ([3])	**Risposta:**
Nome: Codice fiscale:	COMUNE DI GRANOZZO CON MONTICELLO 80013960036
Di quale appalto si tratta?	**Risposta:**
Titolo o breve descrizione dell'appalto ([4]):	AFFIDAMENTO SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ([5]):	[ ]
CIG: CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	98523142B7 [ ] [ ]

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

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

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

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

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

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

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	**Risposta:**
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[……]
Persone di contatto ([6]): Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (*ove esistente*):	[……] [……] [……] [……]
Informazioni generali:	**Risposta:**
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ([7])?	[ ] Sì [ ] No
Solo se l'appalto è riservato ([8])**:** l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ([9]) o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? **In caso affermativo,** qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[ ] Sì [ ] No [……] [……....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? **In caso affermativo**: **Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.** ☐ Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ([10]): d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? **In caso di risposta negativa alla lettera d):** **Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso** ***SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:*** e) L'operatore economico potrà fornire un **certificato** per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile ● [……..] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……][……..…] c) [……..…] d) [ ] Sì [ ] No e) [ ] Sì [ ] No

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

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

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

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

([10]) I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [……..…][……][……][……..…]
Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)? ovvero, è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali **In caso affermativo**: *a)* Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione: d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No ➢ […….…..] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……][……..…] c) […….…..] d) [ ] Sì [ ] No
Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.	
Forma della partecipazione:	**Risposta:**
L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ([11])?	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.	
In caso affermativo: a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. *a), b), c), d)* ed *e*) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici,ecc.): b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto: c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante: d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. *b)* e *c)*, o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. *f)* che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	a): […….…..…] b): […….…..…] c): […….…..…] d): […….…….]
Lotti	**Risposta:**
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:	[ ]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

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

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

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

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

([11]) Specificamente **nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro**

Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[……..…]

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

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

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

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

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

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

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

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

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

CODICE

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

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	**Risposta:**
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati **condannati con sentenza definitiva** o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([18])
In caso affermativo, indicare ([19]): ☐ la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da *a)* a *g)* del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate [ ]; **c)** se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi:[ ] b) [……] c) durata del periodo d'esclusione [.….], lettera comma 1, articolo 80 [ ],
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione[20] **(autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?**	[ ] Sì [ ] No
In caso affermativo, indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice: - hanno risarcito interamente il danno? - si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? 4) per le ipotesi 1) e 2 l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ? 5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta	[ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…][……..…] [……..…]

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

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

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

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

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

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

(18) Ripetere tante volte quanto necessario.

(19) Ripetere tante volte quanto necessario.

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

penalmente sanzionata:	

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	**Risposta:**	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti **gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali,** sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[ ] Sì [ ] No	
In caso negativo, indicare:	**Imposte/tasse**	**Contributi previdenziali**
a) Paese o Stato membro interessato	a) […….…..…]	a) […….…..…]
b) Di quale importo si tratta	b) […….……]	b) […….……]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una **decisione** giudiziaria o amministrativa:	c1) [ ] Sì [ ] No	c1) [ ] Sì [ ] No
☐ Tale decisione è definitiva e vincolante?	- [ ] Sì [ ] No	- [ ] Sì [ ] No
☐ Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- […….……]	- […….……]
☐ Nel caso di una sentenza di condanna, **se stabilita <u>direttamente</u> nella sentenza di condanna**, la durata del periodo d'esclusione:	- […….……]	- […….……]
2) In **altro modo**? Specificare:	c2) […….…..…]	c2) […….…..…]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	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 organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)([21]): [……][……][……..…]	

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

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

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

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

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

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

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. *f), g), h), i), l), m)* del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	**Risposta:**
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……][……..……][…..……..…] ([26])

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

legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ? 1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera *f)*; 2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera *g*); 3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera *h*)? In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ? 4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera *i*); 5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203? In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?	[ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No [ ] Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…] [ ] Sì [ ] No
7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?	[ ] Sì [ ] No

Parte IV: Criteri di selezione

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

α: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	**Risposta**
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	[ ] Sì [ ] No

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Capacità tecniche e professionali	**Risposta*:***
1a) Unicamente per gli **appalti pubblici di lavori,** durante il periodo di riferimento([33]) l'operatore economico **ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato**: Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): […] Lavori: […….] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……][……..…][……..…]
1b) Unicamente per gli ***appalti pubblici di forniture e di servizi***: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico **ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato:** Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati([34]):	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [……..] Descrizione | importi | date | destinatari | | | |

([28]) Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
([29]) Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.
([30]) Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
([31]) Ad esempio, rapporto tra attività e passività.
([32]) Ripetere tante volte quanto necessario.
(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.
(34) In altri termini, occorre indicare **tutti** i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

2) Può disporre dei seguenti **tecnici o organismi tecnici** ([35]), citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità: Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:	[…….……] [……..…]
3) Utilizza le seguenti **attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità** e dispone degli **strumenti di studio e ricerca** indicati di seguito:	[…….…..]
4) Potrà applicare i seguenti **sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento** durante l'esecuzione dell'appalto:	[…….…..]
5) **Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:** L'operatore economico **consentirà** l'esecuzione di **verifiche**([36]) delle sue capacità di **produzione** o **strutture tecniche** e, se necessario, degli **strumenti di studio e di ricerca** di cui egli dispone, nonché delle **misure adottate per garantire la qualità**?	 [ ] Sì [ ] No
6) Indicare i **titoli di studio e professionali** di cui sono in possesso: a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, ***e/o*** (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara) b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	 a) […….…..…] b) […….…..…]
7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti **misure di gestione ambientale**:	[…….…..…]
8) L'**organico medio annuo** dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…], Anno, numero di dirigenti [……],[……..…], [……],[……..…], [……],[……..…]
9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'**attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico** seguenti:	[…….…]
10) L'operatore economico **intende eventualmente subappaltare**([37]) la seguente **quota (espressa in percentuale)** dell'appalto:	[…….…]
11) Per gli ***appalti pubblici di forniture***: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti; se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità. Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	 [ ] Sì [ ] No [ ] Sì [ ] No (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
12) Per gli ***appalti pubblici di forniture***: L'operatore economico può fornire i richiesti **certificati** rilasciati da **istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità,** di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara? **In caso negativo**, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone: Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	 [ ] Sì [ ] No [……..…] (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [……..…][……..…][……..…]
13) Per quanto riguarda gli **eventuali altri requisiti tecnici e professionali** specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[…..…]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'operatore economico dichiara:

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.
Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:
a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ([41]), oppure
b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ([42]), l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.
Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, numero di riferimento)].

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

([38]) Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.
([39]) Ripetere tante volte quanto necessario.
([40]) Ripetere tante volte quanto necessario.
([41]) A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.*
([42]) In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

MODELLO A **bollo € 16,00**

Spett.
Comune di Granozzo con Monticello
Via Matteotti n.15
28060 GRANOZZO CON MONTICELLO (NO)

Oggetto: Affidamento appalto servizi sociali e scolastici: gestione asilo nido comunale "Bimbi graziosi" – ristorazione scolastica, pre e post scuola. CIG n. 98523142B7.

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto	
nato a	
il	
residente a	
Via	
in qualità di	
della ditta	
con sede legale in	
Via	
Codice fiscale	
Partita Iva	

Con riferimento alla gara relativa all'oggetto

OFFRE

sugli importi a base d'asta previsti dalla lettera di invito e dal capitolo d'appalto contenente le specifiche tecniche del servizio, i seguenti prezzi :

Tipologia servizio **1**	**Prezzo a base d'asta al netto di IVA** **2**	**Prezzo offerto in sede di gara (non superiore a prezzo colonna 2)** **3**
Servizio a tempo pieno asilo nido dalle ore 7,30 alle ore 18,30	**€. 460,00/mese**	€_____,____(in cifre) €_____(in lettere)
Servizio fornitura pasti scuole per l'infanzia e primaria	**€. 6,50/pasto**	€_____,____(in cifre) €_____(in lettere)

Servizio assistenza scolastica	**€ 18,50/ora**	€_____,____ (in cifre) €_____(in lettere)

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: euro 1.000,00 annui oltre all' IVA.

Si allega :
dichiarazione dove sono indicati i propri costi aziendali interni concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**.**

Data_____

Firma_____

DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81

Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

L'AFFIDAMENTO APPALTO SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI: GESTIONE ASILO NIDO COMUNALE "BIMBI GRAZIOSI" – RISTORAZIONE SCOLASTICA – PRE POST SCUOLA. CIG N. 98523142B7.

anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

Comune di Granozzo con Monticello

Provincia di NOVARA

28060 GRANOZZO – VIA MATTEOTTI N. 15 - TEL. 0321 55113 – FAX 0321 550002

Codice fiscale 80013960036 – Partita Iva 00467930038

DECRETO LEGISLATIVO 9 APRILE 2008 , N. 81 52
ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE 3 AGOSTO 2007, N. 123, IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. 52

PROVINCIA DI NOVARA 52

28060 GRANOZZO – VIA MATTEOTTI N. 15 - TEL. 0321 55113 – FAX 0321 550002 52

CODICE FISCALE 80013960036 – PARTITA IVA 00467930038 52

CONSIDERAZIONI GENERALI 54

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI 55
TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI 55
STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA 55
ULTERIORI PRESCRIZIONI 56

ANAGRAFICA DELL'APPALTO 57

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO 58

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO 58

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA 59

INTERFERENZE "GESTIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE "BIMBI GRAZIOSI"". 59
ANALISI RISCHI DA INTERFERENZE FORNITURA PASTI SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA 59
ANALISI INTERFERENZE SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA 64

COSTI DELLA SICUREZZA E COSTI PER LA SICUREZZA PER LE INTERFERENZE 66

Dati appaltatore

Azienda	Comune di Granozzo con Monticello
Datore di lavoro	Paolo Paglino
R.S.P.P.	Zeno Moretti

Considerazioni Generali

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le Aziende appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.
Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.
Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.
Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.
Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.
La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.
Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici (e per il settore privato), il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1 marzo 2006. In tale documento viene evidenziano come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.
" Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.".

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica, ai sensi dell'art.68 e dell' All. XIII del D. Lgs.50/2016.
L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.
Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.
Come già detto, i costi della sicurezza di cui all'art. 97 c. 5 lett. d) del D.Lgs 50/2016 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.
Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n. 24/07, la Azienda procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:
1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'Art. 97 comma 5 del Codice degli Appalti – D.lgs. 50/2016, prevede che: "la stazione appaltante richiede per iscritto, assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. Essa esclude l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi di cui al comma 2 o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3
b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105
c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 9 rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture
d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 14.

Inoltre il nuovo Codice degli Appalti – D.lgs. 18.04.2016 n. 50 –:

- nel comma 15 dell'articolo 23, per gli appalti di servizi, prevede la necessità di indicare gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- nell'articolo 1, comma 2 precisa che l'offerta relativa al prezzo indica, distintamente e fra l'altro, il corrispettivo per i costi della sicurezza;
- nell'articolo 97, comma 5, lettera c), prevede quale causa di anomalia dell'offerta la non congruità degli oneri aziendali della sicurezza.

I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso.

Ulteriori prescrizioni

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:
   - È vietato fumare sia all'interno sia nelle pertinenze della scuola.
   - È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
   - Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;
   - È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:
     - normale attività
     - comportamento in caso di emergenza e evacuazione;
   - In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
   - sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
   - gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
   - è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
   - è presente la cassetta dei medicamenti segnalata da apposita cartellonistica
   - La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO
L'appalto prevede l'affidamento a terzi dei servizi di
a) gestione dell'asilo nido per la prima infanzia;
b) ristorazione scolastica asilo nido, scuola per l'infanzia e primaria;
c) assistenza scolastica pre e post scuola per asilo nido, scuola per l'infanzia e scuola primaria.
secondo modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Bando.

COMMITTENTE: COMUNE DI Granozzo con Monticello
Via Matteotti n.15 - 28060 GRANOZZO CON MONTICELLO (NO) - Italy
Tel. (+39)0321.55113 - Fax (+39)0321.550002
Codice Fiscale: 80013960036 - Partita IVA: 00467930038

Indirizzo unità produttiva
Asilo nido "Bimbi Graziosi"
Indirizzo: Piazza Falcone e Borsellino 1
Telefono: 0321.550699
Fax: 0321.550699

Scuola dell'Infanzia di Granozzo
Indirizzo: Piazza Falcone e Borsellino
Telefono: 0321.58198
Fax: 0321.58198

Scuola Primaria Statale di Granozzo
Indirizzo: Piazza Falcone e Borsellino
Telefono: 0321.55393
Fax: 0321.55393

Datore di lavoro: Paolo Paglino
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti
Referente del coordinamento: _____

Scuola Primaria Statale di Granozzo
Indirizzo: Piazza Falcone e Borsellino
Telefono: 0321.55393
Fax: 0321.55393
Scuola dell'Infanzia di Granozzo
Indirizzo: Piazza Falcone e Borsellino
Telefono: 0321.58198
Fax: 0321.58198
Datore di lavoro:.....
Referente del coordinamento:.....
Responsabile servizio prevenzione e protezione .....

APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione appalto)
Impresa da selezionare in base a gara pubblica
Indirizzo sede legale:.....
Indirizzo unità produttiva:.....
Codice Fiscale e P.IVA :.....
Registro imprese:.....
Legale Rappresentante:.....
Datore di lavoro:.....
Referente del coordinamento:.....
Responsabile servizio prevenzione e protezione .....
Medico competente .....

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente affidamento ha per oggetto l'appalto dei seguenti servizi:
a) gestione dell'asilo nido per la prima infanzia;
b) ristorazione scolastica asilo nido, scuola per l'infanzia e primaria;

c) assistenza scolastica pre e post scuola per asilo nido, scuola per l'infanzia e scuola primaria.

Tutti i servizi sono svolti presso l'immobile comunale posto in Piazza Falcone e Borsellino.

durata dell'appalto
Il contratto d'appalto avrà la durata formale di anni tre e riguarderà gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, con inizio previsto per il giorno 4 settembre 2023. Qualora la procedura di gara dovesse comportare la impossibilità di dare avvio all'appalto a decorrere dal 4 settembre 2023, il servizio troverà effettivo inizio a decorrere dal 1 gennaio 2024, con obbligo da parte dell'attuale appaltatore di garantire la prosecuzione del servizio fino al 31 dicembre 2023 alle stesse condizioni del contratto vigente.
L'attivazione del servizio potrà essere ordinata per motivi di urgenza sotto riserva di successiva stipula del contratto.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Gestione asilo nido
Il servizio dovrà essere gestito nelle modalità previste nel capitolato ed alle disposizioni del regolamento di organizzazione dell'attività approvato dal Comune
.
Fornitura pasti scuola dell'infanzia e primaria
La fornitura deve essere fatta nelle modalità previste dal capitolato.

Servizio di pre e post scuola dell'infanzia e primaria
Il servizio di pre e post scuola dell'infanzia e primaria viene svolto nelle modalità previste nel capitolato a cui si rimanda.

Per il Dettaglio si rimanda al Capitolato speciale

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.
L'eventuale sovrapposizione dei tempi di lavoro, che comporterebbe una compresenza (condivisione contemporanea) sul luogo di lavoro, è relativa alla fase di pulizia straordinaria a chiamata (non programmata al di fuori degli orari di lavoro dei dipendenti comunali).
A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;

b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Interferenze "Gestione dell'asilo nido comunale "Bimbi Graziosi"".

Essendo l'attività di gestione completa non si riscontrano interferenze con altre organizzazioni o aziende.

Analisi rischi da interferenze Fornitura pasti scuola dell'infanzia e primaria

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti . 2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature quali lavastoviglie, frigoriferi, attrezzi manuali per la pulizia, prodotti per pulizia.	1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.
ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni, ….)	X		Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive quali il lavaggio delle stoviglie, vengono eseguite in area delimitata, non soggetta ad interferenze. Deposito materiali di pulizia.	Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parete del personale della ditta appaltatrice.
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X		Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ” Allarme Incendio ” Idranti ” Naspi ” Sistemi di spegnimento ”		X		
PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL’ALTO		X		
PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL’ALTO		X		
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
L’EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E’ SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)		X		
PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X		Come impone la normativa, bagno dedicato ed armadietti spogliatoio a doppio scomparto	Organizzazione degli spazi e degli arredi.
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL’APPALTO	X		Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL’APPALTO	X		Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico
VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL’APPALTATORE	X		Area Cucina	
ATTIVITA’ IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc…)		X		

INDICAZIONI OPERATIVE

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 (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.
Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione "Principali soggetti coinvolti") il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.
L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune saranno comunque coordinati dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.
Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.
LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.
Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:
1. È vietato fumare
2. È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. È necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
   - Normale attività
   - Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi

VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:
Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.
Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.
I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.
Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI:
Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:
L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.
L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.
Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).
In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).
Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.
È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.
Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.
Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.
I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.
È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

RADIAZIONI IONIZZANTI o NON IONIZZANTI:
All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO:
L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo

esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".
Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

IMPIANTI ANTINCENDIO:
Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

SOVRACCARICHI:
L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.
Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:
In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite schede dei dati di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:
L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento.

EMERGENZA ALLAGAMENTO:
In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:
- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;
- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

USO DI PRODOTTI CHIMICI VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ECC.
L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici del Comune deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla scheda dei dati di sicurezza di ogni prodotto chimico ed essere esibita su richiesta del committente).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.
È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in contenitori non correttamente etichettati.
L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici del Comune rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

EMERGENZA:
Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento
Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

RISCHIO CHIMICO:
Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:
- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)
Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

Analisi interferenze servizio di pre e post scuola dell'infanzia e primaria

- Comune di Granozzo con Monticello – Ditta
- Scuola – Ditta

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
Vie di fuga e uscite di sicurezza	X		Rischio di ostruzione percorsi di sicurezza	Le Ditte che intervengono negli edifici del committente devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Responsabile della struttura eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi. I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, etc.), anche se temporanei. L'impresa che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre essere informato sui responsabili per la gestione delle emergenze nominati ai sensi dell art. 18 del DLgs 81/2008 nell ambito delle sedi dove si interviene. I mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere: un pianificato smaltimento presso discariche autorizzate; procedure corrette per la rimozione di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo; il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. Occorre siano definite le procedure di allarme ed informazione dei responsabili degli uffici in caso di emissioni accidentali in atmosfera, nelle acque, nel terreno. I responsabili delle sedi, nell ambito delle quale si svolgono lavorazioni continuative con presenza di cantieri temporanei, devono essere informati circa il recapito dei responsabili dell impresa appaltatrice per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
				connesse con la presenza del cantiere stesso
Barriere architettoniche	X		Rischio di ostruire i percorsi per disabili	L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. In caso di venissero a creare ostacoli, il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non deve costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga.
Rischio caduta materiali dall'alto	X		Rischio caduta materiali dall'alto	Per gli interventi eseguiti in quota si deve provvedere alla segregazione, quindi al divieto di passare o sostare sotto tali postazioni. Qualora nelle zone sottostanti i medesimi interventi sia necessario permettere la sosta ed il transito di persone terze, l esecuzione degli stessi verrà preceduta dalla messa in atto di protezioni, delimitazioni e segnaletica richiamante il pericolo. Tutte le opere provvisionali e le scale necessarie allo svolgimento degli interventi saranno allestite, delimitate ed usate nel rispetto dei criteri di sicurezza vigenti.
APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI	X		Rischio elettrico	L'impresa, se del caso, deve: - utilizzare componenti (conduttori, spine, prese, adattatori, etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE, IMQ od equivalente tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; - utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati e/o che presentino lesioni o abrasioni; - è ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale con adeguato grado di protezione, conformi alle norme vigenti (CEI, EN 60309). L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro. Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato all'ufficio tecnico (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato). In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici comunali senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici comunali deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato). E' comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati. Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche. I conduttori e le condutture mobili (prolunghe mobili) saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo. E' necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.
INTERRUZIONE ALLA FORNITURA DI ENERGIA ELETTRICA, GAS E ACQUA.	X		Rischio di eventuali interventi di manutenzione esterni	Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento/ climatizzazione, delle forniture idriche per i servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con tutti i Datori di Lavoro titolari delle attività presenti nell'edificio dove si interviene. Le manovre di erogazione/interruzione saranno eseguite successivamente all'accertamento che le stesse non generino condizioni di pericolo e/o danni per disservizio.
USO DI PRODOTTI CHIMICI	X		Rischio chimico	L'impiego di prodotti chimici, se del caso, da parte di Imprese che operino negli Edifici oggetto dell'appalto deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" (conformi al D.M. 04.04.97) e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere presenti in situ insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro e dal competente Servizio Prevenzione e Protezione. Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo. E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati. L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici comunali rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio. Dovrà essere effettuata la necessaria informazione al fine di evitare disagi a soggetti asmatici o allergici eventualmente presenti, anche nei giorni successivi all'impiego delle suddette sostanze.
SUPERFICI BAGNATE NEI	X		Rischio di scivolamento	L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i civici

Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
LUOGHI DI LAVORO				lavoratori che per il pubblico utente .
INFORMAZIONE AI LAVORATORI DIPENDENTI COMUNALI E/O DELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME	X		Rischi di sovrapposizione	Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli locali oggetto dell'appalto, dovranno essere informati il Datore di Lavoro Committente o il Responsabile Gestione del Contratto. Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro Committente dovrà immediatamente attivarsi convocando il Rappresentante dell'impresa presso la sede di svolgimento del lavoro (designato dall'Appaltatore), allertando il Servizio Prevenzione e Protezione (ed eventualmente il Medico Competente) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività .
COMPORTAMENTI DEI DIPENDENTI COMUNALI E/O ISTITUZIONI SCOLASTICHE AUTONOME	X		Rischi di sovrapposizione	I Lavoratori delle Istituzioni Scolastiche ed eventualmente i lavoratori comunali dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il Datore di Lavoro Committente, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.
EMERGENZA	X		Rischio di non adempiere correttamente alle procedure di emergenza	Ogni Impresa operante deve attenersi alle presenti linee guida e predisporre la propria struttura per la gestione delle emergenze Sono presenti nelle strutture: - i mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite); - le istruzioni per l'evacuazione; Non lasciare all'interno dei locali scolastici, dopo averne fatto uso, materiali e/o sostanze di pulizia, quali alcool detergenti, contenitori di vernice, solventi o simili. Verificare attentamente che non siano rimasti materiali ed utensili nell'area scolastica alla fine delle attività manutentive. Lo scambio di informazioni con i Responsabili della Istituzione Scolastica prevedrà che questi ultimi siano informati circa i lavori da attuare nell'ambito scolastico. Occorre, pertanto, che siano individuati: □i Responsabili per la Gestione delle Emergenze □gli eventuali servizi igienici fruibili dai lavoratori della Ditta esterna; □i luoghi da adibire a deposito di materiale e che comunque devono essere resi inaccessibili al personale scolastico ed agli alunni.
Presenza di personale non autorizzato	X		Caso in cui si presenti personale non autorizzato	L'assistente deve sempre portare esposto il tesserino con foto, dati identificativi del lavoratore e dati identificativi del datore di lavoro
Coordinamento tra scuola e ditta	X		Rischio di non coordinamento tra le parti	Per evitare malintesi occorre effettuare tra le parti una riunione di coordinamento

COSTI DELLA SICUREZZA E COSTI PER LA SICUREZZA PER LE INTERFERENZE

Costi per la sicurezza.

Con riferimento alla **gestione dell'asilo**, limitatamente al rischio interferenziale, non si individuano specifici costi relativi alla sicurezza, salvo l'utilizzo del tesserino che deve essere esposto chiaramente dall'assistente.

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

La ditta aggiudicataria del servizio può presentare proposte di integrazione alla presente valutazione dei rischi, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza nell'ambito

dello svolgimento del servizio sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei prezzi pattuiti. Con Riferimento ai **servizi di mensa** e **pre post scuola** si ipotizzano Interferenze tra Ditta, Scuola e potenzialmente dipendenti comunali all'interno della struttura per potenziali interventi.

COSTI DELLA SICUREZZA
Nei costi sono stati inseriti:
Operazioni di coordinamento **(incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....)**
Costi interferenze
Costo protezione operatore (DPI, informazione formazione ed addestramento)
Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi
COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA su base annua € 1000 (euro mille) non soggetti a ribasso (3000 euro per l'intero capitolato)

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI
Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.
Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.
La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

_____

IL COMMITTENTE Comune di Granozzo con Monticello		**Scuola**		**L'APPALTATORE**