



Città di Seriate



DETERMINAZIONE

N. 614 del 29 giugno 2023

SETTORE: Settore 4	Proposta N. 634
SERVIZIO: contratti e gare	

OGGETTO:

CPV: 55300000-3 Determinazione a contrarre per l'indizione di procedura ex art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo, da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Periodo: 1° settembre 2023 – 31 agosto 2025.

Seriate, 29 giugno 2023

Il dirigente
Stefano Rinaldi

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Lgs. 82/2005).

Decisione

Il dirigente del settore 4, Stefano Rinaldi:

1. indice procedura ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del "Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare", per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo, da aggiudicare mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa¹, periodo: 1° settembre 2023 – 31 agosto 2025;
2. approva e allega alla presente determinazione la documentazione di gara che contempla gli elementi essenziali del contratto, così composta²:
 1. progetto di servizio e indicazioni piano economico;
 2. bando di gara;
 3. capitolato;
 - 3.1 inventario,
 - 3.2 personale in servizio,
 - 3.3 DUVRI,
 4. schema di disciplinare di gara;
 5. patto di integrità³;
 6. informativa sul trattamento dei dati;
3. approva altresì la relazione ex art. 14 del d. lgs. 201/2022;
4. impegna € 880,00, quale contributo per l'autorità nazionale anticorruzione A.N.A.C.

Il valore complessivo stimato dell'affido, a base d'asta per 24 mesi, è di € 2.655.337,20=, di cui 4.214,72 per oneri derivanti da rischi interferenziali, non soggetti a ribasso.

Secondo quanto previsto nei documenti e nel progetto posto alla base del presente affidamento, il Comune di Seriate si riserva la facoltà di:

- modificare la decorrenza iniziale e finale del servizio in dipendenza dell'efficacia dell'aggiudicazione, all'esito dei controlli dei requisiti dichiarati dall'aggiudicatario;
- procedere a rinnovo del contratto, alle medesime condizioni e per la durata massima di ulteriori 24 mesi;
- affidare servizi complementari e riconoscere l'eventuale revisione prezzi;
- estendere il servizio, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del Codice.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato della concessione è di € 5.608.240,64=, composto come segue: € 2.322.310,72= base d'asta dei servizi affidati, € 2.322.310,72= eventuale rinnovo del contratto per ulteriori 24 mesi, € 463.619,20= per servizi complementari e opzioni ed € 500.000,00 estensione del servizio.

¹ Ex art. 95, comma 32, del D. Lgs. n. 50/2016. Per la valutazione delle offerte sono disponibili 100 punti, così suddivisi:

- 15 per la valutazione dell'offerta economica;
- 85 per la valutazione dell'offerta tecnica.

² come previsto ai punti 35,36,37 e 38 della "scheda contratto" allegata al Piano per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza per il triennio 2022-2024, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 16 del 10 febbraio 2022.

³ Delibera di Giunta comunale n. 114 del 29 giugno 2015

Motivazione La precedente gara per l'affidamento in concessione del Servizio di ristorazione scolastica è in scadenza, pertanto è necessario bandire una procedura aperta⁴ per l'individuazione del nuovo concessionario, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai parametri individuati nel capitolato e nel disciplinare di gara.

Il Comune di Seriate agisce in qualità di stazione appaltante, capofila per i comuni Grassobbio, Pedrengo e Seriate, sulla base della "Convenzione per il raccordo dei servizi scolastici e la gestione associata delle procedure di affidamento dei servizi scolastici 2023-2027", stipulata dagli enti ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 267/2000, che è stata approvata dal Consiglio comunale di Seriate, con deliberazione n. 15 del 3 aprile 2023.

È prevista l'esecuzione in via d'urgenza ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera a) del D.L. 76/2020, con decorrenza 1° settembre 2023.

È prevista la riduzione dei termini di presentazione delle offerte, in almeno 15 giorni, ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera c) del D.L. 76/2020

Altre informazioni Con la presente determinazione a contrattare si specifica inoltre quanto segue:

- l'oggetto del contratto è costituito da una concessione di servizi
- la concessione è finanziata con risorse a valere sui bilanci dei comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo;
- il RUP di gara è Stefano Rinaldi, dirigente del settore 4;
- il direttore dell'esecuzione è Giuseppina Cambareri, responsabile del servizio pubblica istruzione e sport;
- i servizi oggetto della concessione rientrano tra quelli definiti dall'allegato IX del D. Lgs. 50/2016;
- la scelta dei requisiti è stata effettuata nell'ottica di favorire la più ampia partecipazione alla gara, pur riservandola a operatori che abbiano le qualifiche necessarie per svolgere il servizio;
- i costi della manodopera sono calcolati sulla base del CCNL CCNL Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, come descritto nel Progetto di servizio;
- le condizioni contrattuali sono disciplinate dal capitolato di gara;
- il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dei singoli comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo;
- l'affido acquisirà efficacia a seguito di controllo circa il possesso dei requisiti di ammissione alla procedura in oggetto⁵, dichiarati dall'operatore economico.

Il CPV è: 55300000-3 - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.

La gara è indetta su piattaforma SINTEL.

L'impegno di spesa di € 880,00 per il contributo ANAC è imputato al capitolo PEG 4531 POG 102 "REFEZIONE SCOLASTICA - servizi ausiliari all'istruzione" del bilancio di previsione 2023-2025, esercizio corrente, che presenta la necessaria disponibilità.

L'impegno di spesa assunto è compatibile con le prescrizioni di cui all'art. 183 del D. Lgs. 267/2000.

La spesa posta a base di gara rientra nell'attività propria dell'ente ed è stata prevista nei documenti di programmazione triennali; gli importi sono a carico dei Comuni aderenti.

⁴ Art. 60 D. Lgs. 50/2016.

⁵ Art. 80. del D. Lgs. 50/2016.

La spesa presunta, prevista per i pasti dei docenti e per le agevolazioni sulla base dell'indicatore ISEE per il comune di Seriate, per gli anni 2023/2024/2025 è di € 345.128,00 oltre IVA 22% per € 75.928 per un totale di € 421.056,00 e trova imputazione sul capitolo PEG 4531 POG 102 "REFEZIONE SCOLASTICA - servizi ausiliari all'istruzione", del bilancio pluriennale 2023 - 2025, che presenta la necessaria disponibilità.

Non è stato possibile acquisire il CIG di gara a causa di persistenti malfunzionamenti della piattaforma ANAC; sarà acquisito non appena il sistema lo consentirà.

La presente determinazione è trasmessa agli uffici: pubblica istruzione e contratti.



Comune di Seriate



Comune di Pedrengo



Comune di Grassobbio

PROGETTO DI SERVIZIO

Tipologia: concessione di servizi articolo 3, comma 1, lettera vv) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

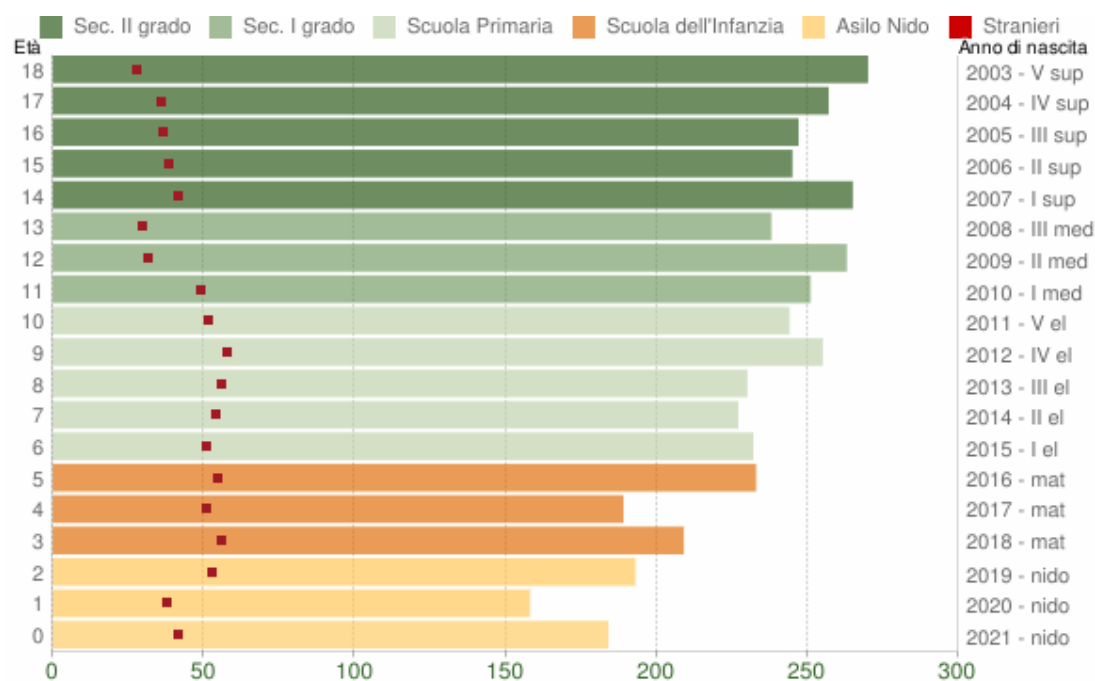
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE

1.	Contesto territoriale di riferimento	2
2.	I principi generali del servizio	3
3.	Attuale contesto organizzativo	4
4.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
5.	La struttura della gara: divisione in lotti	4
6.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara	5
7.	La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico.....	5
8.	La Matrice dei Rischi	6
9.	La redazione del piano economico finanziario.....	7
10.	I criteri di aggiudicazione	8
11.	Allegati.....	8

1. Contesto territoriale di riferimento

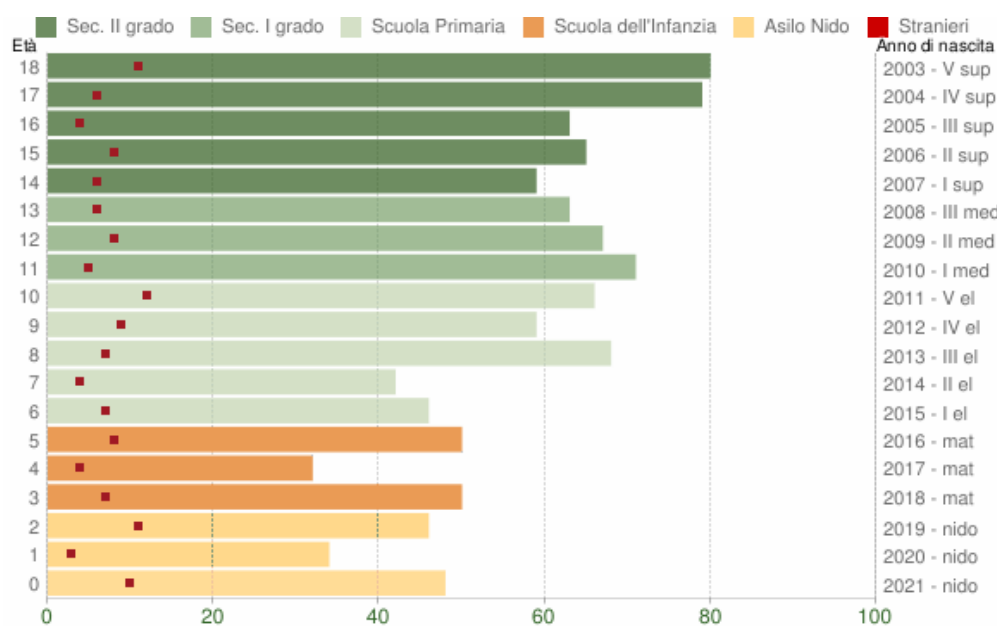
Il servizio di ristorazione è da erogarsi a favore dei Comuni di Seriate, Pedrengo e Grassobbio.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso della durata della concessione, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.



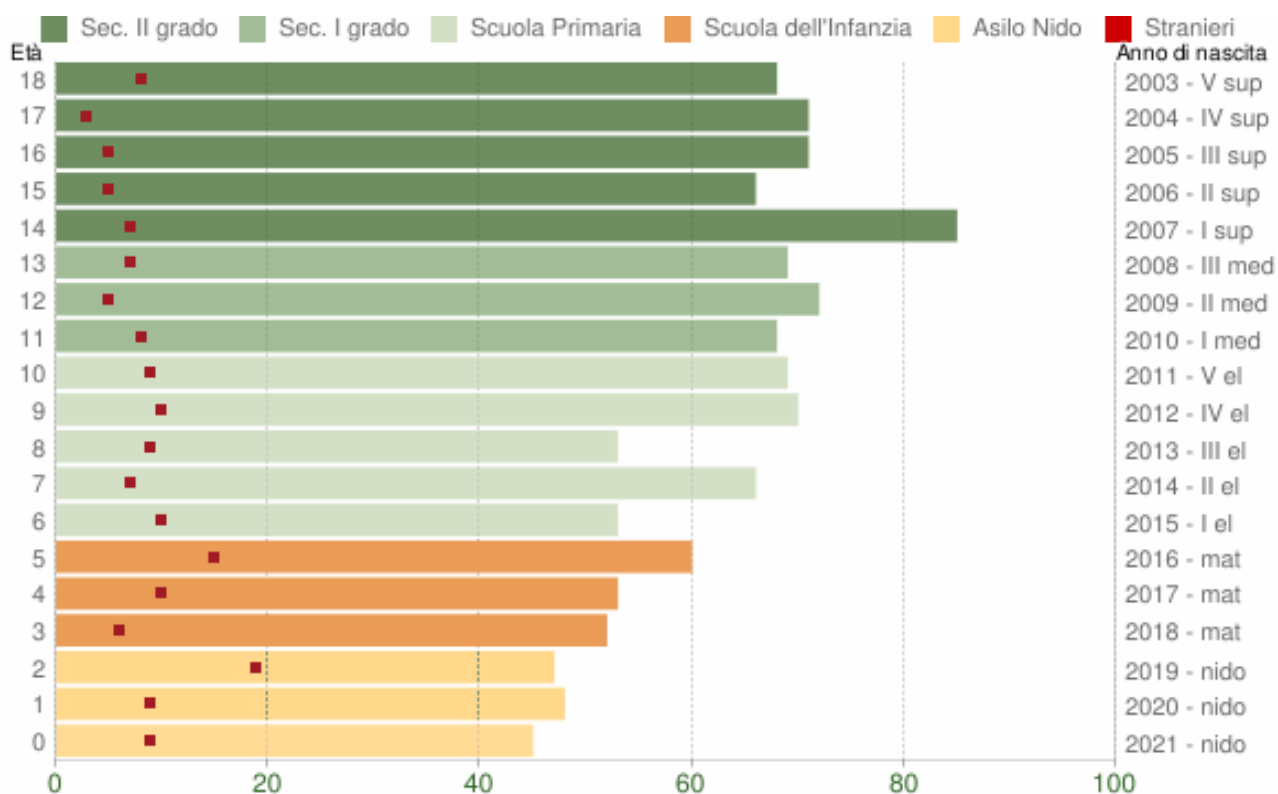
Popolazione per età scolastica - 2022

COMUNE DI SERIATE (BG) - Dati ISTAT 1° gennaio 2022 - Elaborazione TUTTITALIA.IT



Popolazione per età scolastica - 2022

COMUNE DI PEDRENGO (BG) - Dati ISTAT 1° gennaio 2022 - Elaborazione TUTTITALIA.IT



Popolazione per età scolastica - 2022

COMUNE DI GRASSANO (BG) - Dati ISTAT 1° gennaio 2022 - Elaborazione TUTTITALIA.IT

2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per i Comuni il servizio di ristorazione rivolta agli studenti ed alla popolazione anziana.

L'affidamento della gestione di detti servizi, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);

- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 142, comma 5-ter del Codice.

In tale contesto è intendimento dell’Ente di procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d’ora in poi Codice), per come novellata dal Decreto-legge 16 luglio 2020. 76, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall’art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime “alleggerito” di cui all’art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

3. Attuale contesto organizzativo

La conformazione organizzativa attuale del servizio prevede la produzione dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione dall’attuale fornitore.

Anche per il nuovo appalto s’intende mantenere detta conformazione, in quanto i Comuni interessati non dispongono di idonei locali per la produzione dei pasti.

4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e domiciliare, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 210.736 unità (188.480,00 relativi ai pasti scolastici).

L’arco temporale di affidamento del servizio sarà pari a due anni scolastici, con facoltà di rinnovo per ulteriori due anni scolastici.

L’architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in relazione ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

Ai sensi e per gli effetti dell’art. 51, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016 la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti per evitare di rendere l’esecuzione del contratto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, contratto che invero presuppone una gestione unitaria, con particolare riferimento alle esigenze produttive (centro cottura del concessionario), e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione (avuto particolare riguardo sia ai costi di gestione del centro cottura, sia ai relativi trasporti, sia alle derrate alimentari). Il servizio di ristorazione domiciliare, in assenza del servizio “trainante” della ristorazione scolastica, si profilerebbe dipoi diseconomico, in ragione del ridottissimo numero di pasti giornaliero. Analogo ragionamento è predicabile in relazione ai Comuni di Pedrengo e Grassobbio, che se scorporati non garantirebbero autonomamente un soddisfacente equilibrio economico. Ciò anche in considerazione del fatto che trattasi di concessione e non già di appalto, che per la sua natura mal si presta alla suddivisione in lotti, tant’è che sul punto la Direttiva

2014/23/UE è certamente meno incisiva rispetto alla direttiva 2014/24/UE. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire la sostenibilità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, e la sostenibilità del servizio relativo alla ristorazione domiciliare;
- garantire l'efficacia del coordinamento organizzativo, con conseguenti benefici in termini di economicità procedurale, considerata altresì l'impossibilità di "frazionamenti territoriali" nella ristorazione scolastica;

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale (computato sulla base del Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – CCNL Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo)
- Spese generali e investimenti
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	<i>Anno 1</i>	<i>Anno 2</i>	<i>Totale</i>
Cifra d'Affari Pasti	1.159.048	1.159.048	2.318.096
<i>Ricavo unitario medio</i>	5,50	5,50	5,50
<i>Quantità Pasti</i>	210.736	210.736	421.472
Food	408.158	408.158	816.315
<i>Costo unitario medio</i>	1,94	1,94	1,94
<i>incidenza Food</i>	35,2%	35,2%	35,2%
Materiale no food	30.079	30.079	60.158
<i>Costo unitario medio</i>	0,14	0,14	0,14
<i>incidenza No Food</i>	2,6%	2,6%	2,6%
Personale	544.924	544.924	1.089.848
<i>Costo unitario medio</i>	2,59	2,59	2,59
<i>incidenza Personale</i>	47,0%	47,0%	47,0%
Spese Generali, investimenti e sicurezza	132.684	132.684	265.368
<i>Costo unitario medio</i>	0,63	0,63	0,63
<i>incidenza Spese Generali</i>	11,4%	11,4%	11,4%
UTILE	43.204	43.204	86.407
<i>Marginalità media</i>	0,21	0,21	0,21
<i>incidenza utile</i>	3,7%	3,7%	3,7%

7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

Si riportano gli importi massimi pagabili al netto dell'iva di legge stimati a carico dei bilanci degli enti:

valore biennio	oneri sicurezza	opzione rinnovo	opzione art. 175	adesione	valore stimato ex art. 35
2.318.096,00 €	4.214,72 €	2.318.096,00 €	463.619,20 €	500.000,00 €	5.608.240,64 €
IVA					

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 2.318.096,00, cui si sommano € 4.214,72 per gli oneri da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle opzioni suindicate, meglio esplicitate nel disciplinare di gara.

Il valore stimato della concessione, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è pari a € 5.608.240,64.

Si riporta il quadro economico complessivo, con il totale dei costi potenziali a carico degli Enti:

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	2.318.096,00 €
	A.2	Importo rinnovo programmato	2.318.096,00 €
	A.3	Importo opzione adesione	500.000,00 €
	A.4	Importo opzione art. 175	463.619,20 €
	A.5	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	4.214,72 €
	A.6	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (in caso di rinnovo)	4.214,72 €
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A6)	5.608.240,64 €
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac	580,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	1.000,00 €
	B.3	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore base biennio)	- €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore opzioni)	- €
	B.5	Committenza ausiliaria	11.454,55 €
	B.6	Spese per pubblicità legale	- €
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B6)	13.034,55 €
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi ristorazione scuola 4% (opzioni comprese)	200.336,42 €
	C.2	I.V.A. su servizi ristorazione domicilio 10% (opzioni comprese)	59.140,07 €
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione e su oneri sicurezza - 22%	2.074,48 €
		Totale IVA (da C1 a C3)	261.550,97 €
TOTALE PROGETTO	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	5.882.826,16 €

8. La Matrice dei Rischi

Sebbene di non particolare utilità nell'ambito di una concessione di servizi, dove l'unico vero rischio è e rimane quello operativo, come ripetutamente indicato nello schema di contratto e negli allegati, si riporta, in conformità alle Linee Guida Anac n. 9 - Monitoraggio delle amministrazioni aggiudicatrici sull'attività dell'operatore economico nei contratti di partenariato pubblico privato (G.U. n. 92 del 20 aprile 2018) – la matrice dei rischi, dalla quale si evince come i rischi di gestione siano quasi integralmente posti a carico del concessionario del servizio, in assenza di meccanismi compensativi atti a rendere il rischio operativo meramente nominale o trascurabile.

Tipo di rischio	Probabilità del verificarsi del rischio	Maggiori costi (variazioni percentuali)	Strumenti per la mitigazione del rischio	Rischio a carico del pubblico	Rischio a carico del privato
Rischio di aumento del costo dei produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto	Medio-alta	10%	Indicizzazione tariffe a carico degli utenti	NO	SI
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	Minima	Trascurabile	Flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio di contrazione della domanda di mercato	Bassa	5%	Adeguate promozione del servizio e mantenimento standard qualitativi adeguati	NO	SI
Rischio di indisponibilità totale o parziale della struttura da mettere a disposizione e/o dei servizi da erogare	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio normativo e politico-regolamentare	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
rischio di performance	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
rischio di obsolescenza tecnica	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
rischio di insolvenza dei soggetti che devono pagare il prezzo dei servizi offerti	Media	5%	Possibile intervento servizio sociale	NO	SI
rischio normativo politico-regolamentare	Minima	Non determinabile	Riequilibrio economico-finanziario	NO	NO
rischio finanziario	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
rischio ambientale/o archeologico	Nulla	Assente	Nessuno	NO	SI
Rischio manutentivo	Minima	Trascurabile	Nessuno	SI	NO
rischio amministrativo	Minima	Trascurabile	Riequilibrio economico-finanziario	SI	SI

9. La redazione del piano economico finanziario

Il Piano Economico da presentarsi in sede di gara dovrà essere composto almeno dal conto economico sulla base del seguente schema indicativo:

	ANNO 1	ANNO 2
RICAVI		
Pasti (costo unitario offerto x quantità da capitolato)		
(-) COSTI		
Oneri centro cottura		
Derrate		
Materiale di consumo		
Trasporti		
Analisi di laboratorio e hccp		
Pest control		
Oneri sicurezza		
Manodopera		

Formazione		
Informatizzazione		
Migliorie		
Spese generali		
(=) Margine operativo lordo		
(-) ammortamenti e accantonamenti		
(=) Risultato ante oneri finanziari		
(-) Oneri finanziari		
(=) Risultato Ante-imposte (EBT)		
(-) Imposte dell'esercizio		
(=) Risultato netto		

Obiettivo del PEF è quello di dimostrare la sostenibilità economica dell'offerta, e dovrà pertanto indicare i ricavi attesi, in rapporto ai costi di produzione e gestione. È tollerato un discostamento dallo schema suindicato, purché nel complesso analitico, e tale da consentire la dimostrazione negli aspetti fondamentali la sostenibilità dell'operazione.

Le voci del conto economico suindicato dovranno essere oggetto di analitica declinazione, avuto particolare riguardo a quelle indicate a mero titolo esemplificativo nell'ambito dei costi, da svilupparsi a cura degli offerenti.

Il Piano, anche attraverso una specifica relazione descrittiva, dovrà preferibilmente evidenziare le modalità di computo delle singole voci di costo; avuto riguardo al costo del personale, ove non già indicate nel modulo relativo all'offerta economica, dovranno essere indicate le modalità di computo dei singoli costi orari per i diversi profili professionali impiegati, nonché le spiegazioni in caso di scostamento dalle pertinenti tabelle ministeriali ;

Resta inteso che gli operatori economici rimangono liberi, assumendosi il rischio imprenditoriale, di organizzare i propri mezzi e l'offerta del servizio, allo scopo di massimizzare il margine derivante dalla concessione, ritenendosi pertanto lecita la prospettazione di una diversa composizione dei costi e dei ricavi, purché supportata da dati oggettivi o statistici.

Il PEF non dovrà essere asseverato.

10. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara, dando atto che è stato previsto almeno uno dei criteri premiali previsti dai CAM (educazione alimentare), in ottemperanza alle disposizioni in questi ultimi contenute.

11. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. il DUVRI preliminare.

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	ECAS_nvaltucr
NO_DOC_EXT:	2023-XXXXXX
SOFTWARE VERSION:	13.2.0
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	cristiana.valtulina@comune.seriata.bg.it

LANGUAGE:	IT
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F24
VERSION:	R2.0.9.S05
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

Bando di concessione

Servizi

Base giuridica:

Direttiva 2014/23/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice/ente aggiudicatore

I.1) **Denominazione e indirizzi**

Denominazione ufficiale: COMUNE DI SERIATE

Indirizzo postale: Seriate

Città: Seriate

Codice NUTS: ITC46 Bergamo

Codice postale: 24068

Paese: Italia

Persona di contatto: Stefano Rinaldi

E-mail: contratti@comune.seriateg.it

Tel.: +39 035304323/208

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <https://www.comune.seriateg.it/>

I.3) **Comunicazione**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le candidature o, se del caso, le offerte devono essere inviate all'indirizzo sopraindicato

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice**

Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività**

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

Sezione II: Oggetto

II.1) **Entità dell'appalto**

II.1.1) **Denominazione:**

Affidamento in concessione Servizio ristorazione scolastica a basso impatto ambientale e del Servizio di ristorazione domiciliare per i comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo

II.1.2) **Codice CPV principale**

55300000 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

II.1.3) **Tipo di appalto**

Servizi

II.1.4) **Breve descrizione:**

Il Comune di Seriate agisce in qualità di stazione appaltante, capofila per i comuni Grassobbio, Pedrengo e Seriate

Si rimanda alla documentazione di gara

II.1.5) **Valore totale stimato**

Valore, IVA esclusa: 5 608 240.64 EUR

II.1.6) **Informazioni relative ai lotti**

II.2) Descrizione**II.2.3) Luogo di esecuzione**

Codice NUTS: ITC46 Bergamo

Luogo principale di esecuzione:

Comuni di Seriate, Grassobbio e Pedrengo

II.2.4) Descrizione dell'appalto:

Si rimanda alla documentazione di gara

II.2.5) Criteri di aggiudicazione

La concessione è aggiudicata in base a criteri indicati nel capitolato d'oneri

II.2.6) Valore stimato

Valore, IVA esclusa: 5 608 240.64 EUR

II.2.7) Durata della concessione

Durata in mesi: 24

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

II.2.14) Informazioni complementari**Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico****III.1) Condizioni di partecipazione****III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

Elenco e breve descrizione delle condizioni, indicazione della documentazione e delle informazioni necessarie:

Si rimanda alla documentazione di gara

III.1.2) Capacità economica e finanziaria

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

III.1.3) Capacità professionale e tecnica

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

Sezione IV: Procedura**IV.2) Informazioni di carattere amministrativo****IV.2.2) Termine per la presentazione delle domande di partecipazione o per la ricezione delle offerte**

Data: 21/07/2023

Ora locale: 09:00

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Italiano

Sezione VI: Altre informazioni**VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità**

Si tratta di un appalto rinnovabile: sì

Indicare il calendario previsto di pubblicazione dei prossimi avvisi:

Si rimanda alla documentazione di gara

VI.3) Informazioni complementari:**VI.4) Procedure di ricorso****VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia - sez. Brescia

Indirizzo postale: Via Zima, 3

Città: Brescia

Codice postale: 25121

Paese: Italia

E-mail: tarbs-segrprotocolloamm@ga-cert.it

Tel.: +39 055267301

Indirizzo Internet: <http://giustizia-amministrativa.it>

VI.5) **Data di spedizione del presente avviso:**



Comune di Seriate



Comune di Pedrengo



Comune di Grassobbio

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Tipologia: concessione di servizi articolo 3, comma 1, lettera vv) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
Art. 1. Oggetto della concessione e criterio di aggiudicazione	4
Art. 2. Definizioni	4
Art. 3. Durata del contratto	5
Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto	6
Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza	6
Capo 2 – RISTORAZIONE SCOLASTICA:.....	7
ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari	7
Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati	8
Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio	9
Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio	9
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI	11
Art. 10. Il Centro cottura del Concessionario	11
10.1. Il magazzino	12
Art. 11. Autorizzazioni e licenze	12
Art. 12. Gestione delle emergenze	12
Capo 4 – RISTORAZIONE SCOLASTICA: LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME	13
Art. 13. Le derrate alimentari	13
13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati	14
Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il Centro cottura	15
Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il Centro cottura	16
Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO	17

Art. 16.	I menù	17
Art. 17.	La variazione dei menù	18
Art. 18.	La composizione del pasto	18
Art. 19.	Le diete speciali	19
19.1.	Le diete terapeutiche	19
19.2.	Le diete etico-religiose	19
Art. 20.	Disposizioni comuni per le diete speciali	19
Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI		20
Art. 21.	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	20
Art. 22.	Cottura	20
Art. 23.	Preparazione piatti freddi	21
Art. 24.	Condimenti.....	21
Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....		23
Art. 25.	Il confezionamento per tutte le utenze	23
Art. 26.	Il confezionamento delle diete terapeutiche.....	23
Art. 27.	Il confezionamento delle diete etico-religiose	23
Art. 28.	Il confezionamento: indicazioni generali.....	23
Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI.....		25
Art. 29.	Il piano dei trasporti.....	25
Art. 30.	I mezzi adibiti al trasporto.....	25
Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE		26
Art. 31.	La distribuzione dei pasti.....	26
Art. 32.	La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi	27
Capo 10 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVO - CONTABILE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.....		28
Art. 33.	Gestione amministrativo-contabile del servizio	28
33.1.	Iscrizione al servizio	28
33.2.	Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze	28
33.3.	Addebiti e pagamenti.....	29
33.4.	Gestione della morosità	29
Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE		31
Art. 34.	Pulizie.....	31
Art. 35.	Rifiuti	31
Art. 36.	Garanzie igieniche	32
Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI		33
Art. 37.	Consegna (e riconsegna) dei beni.....	33
Art. 38.	Manutenzione ordinaria	33
Art. 39.	Manutenzione straordinaria	34
Art. 40.	Manutenzioni presso Il Centro cottura.....	34
Art. 41.	Ulteriori oneri a carico delle parti	34

41.1.	Ulteriori oneri a carico del Concessionario.....	34
41.2.	Ulteriori oneri a carico del Concedente.....	34
Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....		35
Art. 42.	Controllo igienico sanitario	35
Art. 43.	Limiti analitici di riferimento	35
Capo 14 – IL PERSONALE.....		37
Art. 44.	Personale – disposizioni generali	37
Art. 45.	L'organico: standard minimi.....	37
Art. 46.	Formazione e addestramento	38
Art. 47.	Vestiaro del personale	38
Art. 48.	Caratteristiche e obblighi del personale.....	39
Art. 49.	Disposizioni generali sulla manodopera.....	39
Art. 50.	Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali.....	40
Art. 51.	Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali.....	40
Art. 52.	Clausola sociale	40
Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI		41
Art. 53.	Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction.....	41
Art. 54.	La commissione mensa	41
Art. 55.	Diritto di controllo dell'amministrazione comunale.....	41
Art. 56.	Organismi preposti al controllo.....	41
Art. 57.	Tipologia dei controlli.....	42
Capo 16 – RISTORAZIONE DOMICILIARE:.....		43
ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO		43
Art. 58.	Utenze, indirizzi, servizi ed orari	43
Art. 59.	Utenze, calendario, e quantitativi stimati	43
Art. 60.	Calendario di funzionamento del servizio	43
Art. 61.	Specifiche tecniche del servizio domiciliare	43
Capo 17 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVO - CONTABILE DEL SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO.....		46
Art. 62.	Gestione amministrativo-contabile del servizio	46
62.1.	Iscrizione e ritiro dal servizio.....	46
62.2.	Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze	46
62.3.	Addebiti e pagamenti.....	46
62.4.	Gestione della morosità	47
Capo 18 – DISCIPLINA CONTRATTUALE		48

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto della concessione e criterio di aggiudicazione

- i. Oggetto della presente concessione è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:
 - Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il Centro cottura del Concessionario, da trasportarsi presso le scuole nel prosieguo indicate;
 - Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori nel prosieguo indicati;
 - Gestione amministrativa ed economico-finanziaria del servizio.
- ii. Costituisce altresì oggetto della presente concessione la gestione del servizio di ristorazione domiciliare a favore di utenti anziani e/o in condizioni di difficoltà segnalati dal servizio sociale.
- iii. Sono comprese nella concessione tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali il Concessionario dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal Comune.
- iv. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte ed il Concessionario deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.
- v. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa – sub criterio “miglior rapporto qualità-prezzo”, come meglio declinato nella lettera d'invito alla quale si rinvia.

Art. 2. Definizioni

- i. Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:
 - a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
 - b) Linee guida RUP: Delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 adottata dall'Anac - Linee guida n. 3 - recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
 - c) D. Lgs. 81/2008: il 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;
 - d) Committente, denominata altresì Amministrazione Comunale, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
 - e) Concessionario, denominato altresì ditta, impresa, organizzazione o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato la concessione;
 - f) Concessione di servizi: contratto con il quale è affidato il servizio ad un operatore economico, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi;
 - g) RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
 - h) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dal Comune, ai sensi dell'articolo 111, comma 2 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dal Comune assicurando la regolare esecuzione;
 - i) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
 - j) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dal Comune sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli

utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;

- k)** Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere il Concessionario per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- l)** Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- m)** CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- n)** Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o)** Legame refrigerato: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'immediato abbattimento della temperatura, e il successivo riscaldamento nella sede di consumo;
- p)** Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- q)** Chilometro zero: si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km;
- r)** Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- s)** Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- t)** Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- u)** Centro cottura: cucina per produzione pasti;
- v)** Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame;
- w)** Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
- x)** Attrezzature: strumenti, arredi e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
- y)** Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronomie alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
- z)** Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
- aa)** Eccedenza: piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel Capitolato, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;
- bb)** Gastronomia: contenitori generalmente in acciaio, adatti ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
- cc)** Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
- dd)** Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
- ee)** Progettazione del menù: formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;

Art. 3. Durata del contratto

- i.** La durata del contratto è determinata in n. 2 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2023, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario (secondo il calendario scolastico regionale), e con scadenza fissata al 31/08/2025.

Art. 4. Modalità di stipulazione del contratto

- i. I contratti (saranno stipulati n. 3 contratti distinti, uno con ciascun ente aderente) sono stipulati in forma pubblica amministrativa.
- ii. Tutti gli oneri connessi al contratto, nessuno escluso, ivi compresi i diritti di segreteria e rogito, sono interamente a carico dell'aggiudicatario.

Art. 5. Principi generali per l'esecuzione del servizio e misure di sicurezza

- i. L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:
 - sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
 - sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente.
 - educazione alimentare, in conformità “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
 - riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.

**Capo 2 – RISTORAZIONE SCOLASTICA:
ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Art. 6. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti sono i seguenti:

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Riassunto servizio	Orario servizio	note
Scuola dell'Infanzia "Primavera"	Corso Roma n. 35, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	turno unico 11.30	
Scuola dell'Infanzia "Lorenzini"	Via Fermi n. 29, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	turno unico 12.00	
Scuola dell'Infanzia "Buonarroti"	Via Buonarroti n. 12, Seriate			Struttura chiusa dall'a.s. 23/24. Servizio presso la scuola dell'infanzia primavera
Scuola Primaria "Battisti"	Via del fabbro n. 22, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo– servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario, pulizia aule a carico del Concessionario, eccettuati i tavoli ed i pavimenti delle aule a carico personale ata	1° turno: 12.20 2° turno: 13.10	Tre classi consumano il pasto in aula
Scuola Primaria "Cerioli"	Via Don Minzoni n. 3, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo - servizio al tavolo per le classi prime, le altre tutte in modalità self service - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.20	
Scuola Primaria "Donizetti"	Via Dolomiti n. 11, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo– servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.10	
Scuola Primaria "Rodari"	Corso Europa n. 12, Seriate	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.05-13.10	
Scuola Primaria "Buonarroti"	Via Buonarroti n. 12, Seriate			Struttura chiusa dall'a.s. 23/24. Servizio presso la scuola primaria Cerioli
Scuola dell'Infanzia "Guido Frizzoni"	Via A. Fantoni, 8 – Pedrengo	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo nelle aule- pulizia aule personale ata - pulizia tavoli a carico del Concessionario -	turno unico 12.00	
Scuola Primaria "Guglielmo Marconi"	Via Giardini n. 6 – Pedrengo	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio e pulizia tavoli a carico del personale ata/comunale	1° turno: 12.30 2° turno: 13.30	

Scuola Primaria di Grassobbio	Via Fornacette n. 1 – Grassobbio	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo in aula - pulizia tavoli aula a del Concessionario, pulizia pavimenti a carico personale ata	turno unico 13.20	
-------------------------------	----------------------------------	---	-------------------	--

- ii. La stazione appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio in costanza di rapporto ed il Concessionario sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli. Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni secondo l'organizzazione dell'attività didattica. Le variazioni verranno preventivamente concordate con il Concessionario.

Art. 7. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

- i. Il numero stimato di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Tipologia	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Calendario indicativo	Pasti A.S.
Scuola dell'Infanzia "Primavera"	bambini	82	82	82	82	82	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	14760
	adulti	7	7	7	7	7		1260
Scuola dell'Infanzia "Lorenzini"	bambini	85	85	85	85	85	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	15300
	adulti	8	8	8	8	8		1440
*Scuola dell'Infanzia "Buonarroti"	bambini	27	27	27	27	27	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	4860
	adulti	2	2	2	2	2		360
Scuola Primaria "Battisti"	bambini	170	170	170	170	170	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	27200
	adulti	11	11	11	11	11		1760
Scuola Primaria "Cerioli"	bambini	275	149	275	149	275	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	35936
	adulti	20	11	20	11	20		2624
Scuola Primaria "Donizetti"	bambini	85	85	85	85	85	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	13600
	adulti	3	3	3	3	3		480
Scuola Primaria "Rodari"	bambini	135	135	135	135	135	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	21600
	adulti	8	8	8	8	8		1280
**Scuola Primaria "Buonarroti"	bambini	8	8	8	8	8	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	1280
	adulti	1	1	1	1	1		160
Scuola dell'Infanzia "Guido Frizzoni"	bambini	80	80	80	80	80	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	14400
	adulti	5	5	5	5	5		900
Scuola Primaria "Guglielmo Marconi"	bambini	198	198	130	198	198	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	23168
	adulti	8	9	6	8	8		992
Scuola Primaria di Grassobbio	bambini	29	29	29	29	28	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	4480
	adulti	4	4	4	4	4		640
							TOTALE	188.480

* I pasti della scuola infanzia Buonarroti, definitivamente chiusa, saranno erogati c/o la scuola dell'infanzia primavera.

** I pasti della scuola primaria Buonarroti, definitivamente chiusa, saranno erogati c/o la scuola primaria Cerioli.

- ii. Il totale dei pasti non corrisponde al mero prodotto da presenze giornaliere e numero di giorni, in quanto tiene conto delle fisiologiche assenze degli studenti, sulla base dei dati storici registrati dai Comuni
- iii. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario determinato dall'Istituto Comprensivo.
- iv. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare i Comuni, sicché eventuali variazioni rientrano pienamente nel rischio d'impresa (lato domanda) tipico dell'impianto concessorio prescelto.

Art. 8. Calendario di funzionamento del servizio

- i. I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dal dirigente del competente Istituto Comprensivo, e possono essere variati insindacabilmente dal medesimo, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo al Concessionario che dovrà adeguarsi.
- ii. Eventuali sospensioni temporanee del servizio non dipendenti dalla volontà della singola Amministrazione saranno tempestivamente comunicate al Concessionario senza che lo stesso possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

- i. Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:
 - a) Approvvigionamento delle derrate alimentari.
 - b) Preparazione dei pasti presso il Centro cottura del Concessionario.
 - c) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal Centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
 - d) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori con idonei automezzi;
 - e) Predisposizione dei menù da fornire a ciascun utente (anche in formato digitale) e da esporre presso i refettori scolastici, oltre un piano di Informazione agli Utenti.
 - f) Fornitura coperti e apparecchiatura tavoli; eventuale reintegro delle stoviglie attualmente presenti.
 - g) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia locali, dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie.
 - h) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e degli arredi impiegati per il servizio, i quali dovranno essere conformi alle previsioni della normativa vigente.
 - i) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
 - j) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
 - k) Il Concessionario deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del presente capitolato, ed approvati da ATS Bergamo e dalla stazione appaltante;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.
 - redazione di concerto con il Concedente ed applicazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali definitivo (DUVRI);
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
 - controllo dell'etichettatura;
 - stoccaggio del campione significativo del pasto;

- corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
 - disponibilità del Concessionario ad essere presente con un proprio Responsabile a tutte le operazioni di controllo che potranno essere disposte nei locali da ATS;
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
 - fornitura (ove necessaria) e successivo reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria) con beni analoghi.
- ii. Il Concessionario ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.
- iii. La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio.
- iv. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:
- alimentazione, salute e ambiente;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
- v. A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione agli Utenti che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di comunicazione.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il Centro cottura del Concessionario

- i. L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto della presente concessione, dovrà rendere disponibile un Centro cottura che risponda ai seguenti requisiti:
 - essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio (requisito di esecuzione), e per almeno 2 anni.
 - essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
 - disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
 - essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
 - deve trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**, con tolleranza del 5% per compensare eventuali imprecisioni degli strumenti di rilevazione.
- ii. Il Centro cottura dovrà essere operativo in tutte le sue funzionalità produttive almeno dieci giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi (05/09/2023), per consentire alla stazione appaltante le verifiche di idoneità.
- iii. Entro la data di stipula del contratto (o dell'avvio anticipato se anteriore rispetto alla stipula) l'aggiudicatario dovrà in ogni caso presentare i documenti che documentino la disponibilità del Centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura, che deve comunque già essere identificata, quantomeno sotto il profilo spaziale, già in fase di gara, fornendo prova di poterne acquisire la disponibilità nella fase esecutiva, in ragione del ristretto lasso di tempo intercorrente tra aggiudicazione e avvio del servizio, ed in ragione della necessità di valutare taluni elementi collegati al centro cottura già in sede di offerta tecnica
- iv. In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, il Concessionario potrà impiegare un altro Centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
 - Il nuovo Centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche migliorative eventualmente offerte in sede di offerta tecnica;
 - venga data comunicazione al Comune almeno 30 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, si da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
 - sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- v. Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.
- vi. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al Comune la seguente documentazione:
 - a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
 - b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
 - c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
 - d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- vii. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

10.1. Il magazzino

- i. Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:
 - la regola FIFO
 - la verifica delle date di scadenza
 - la verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
 - primo controllo al ricevimento
 - la protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
 - la separazione fra prodotti semilavorati e materie prime
- ii. Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

- i. Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 12. Gestione delle emergenze

- i. In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico del Concessionario per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del Centro cottura messo a disposizione dal Concessionario stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.
- ii. In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.

Capo 4 – RISTORAZIONE SCOLASTICA: LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 13. Le derrate alimentari

- i. Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. Il Concessionario, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al Concessionario di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.
- iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dal documento recante "le caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica", nella versione più recente, approvate dall'ATS Bergamo, e dalle alle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".
- iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale. In caso di contrasto tra linee guida regionali e linee guida dell'ATS Bergamo, prevalgono queste ultime.
- v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della stessa:
 - a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, secondo le percentuali nel prosieguo indicate;
 - b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;
 - c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario potrà proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Bergamo, o in ogni caso entro una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura non superiore a 200 Km) in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;
 - d) tutte le precedenti proposte potranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
 - e) non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
 - f) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;
 - g) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con il Comune, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
 - h) è concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;
 - i) deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);
 - j) il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;
 - k) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - l) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;

- m) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
 - n) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammato aggiunti e polifosfati;
 - o) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
 - p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - q) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
 - r) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
 - s) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
 - t) è vietata ogni forma di riciclo nel servizio dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
 - u) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo.
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Comune per riceverne preventiva autorizzazione.
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

13.1. I prodotti biologici o altrimenti qualificati

- i. I pasti devono essere composti impiegando interamente alimenti biologici o altrimenti qualificati (cfr. Cam), o da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:
- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM medesimi, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
 - **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
 - **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
 - **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Art. 14. Ricevimento delle materie prime presso il Centro cottura

- i. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:
 - a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
 - b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
 - c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

- ii. Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.
- iii. Le derrate deperibili devono essere introdotte nelle celle a temperatura controllata entro e non oltre 30 minuti dal ricevimento.
- iv. Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- v. I prodotti devono essere appoggiati su appositi ripiani o scaffali e sollevati da terra di almeno 20 cm.
- vi. Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- vii. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- viii. La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- ix. Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- x. Le derrate semilavorate devono essere consegnate presso le diverse strutture nelle quantità e tipologie merceologiche previste dai menù giornalieri.
- xi. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
- xii. I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 15. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il Centro cottura

- i. I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.
- ii. Lo stoccaggio nei frigoriferi deve essere effettuato in modo tale da rispettare sempre le temperature di conservazione previste per i diversi alimenti.
- iii. I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.
- xiii. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.
- xiv. Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- xv. I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.
- xvi. Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.
- xvii. Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 16. I menù

- i. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze del Concessionario.
- ii. I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:
 - a) I menù proposti sono elaborati secondo i criteri generali indicati nelle "linee guida per l'elaborazione dei menù", nella versione più recente, redatte dall'ATS Bergamo, nel rispetto delle grammature, delle quantità e degli apporti di nutrienti previste dai ricettari ivi contenuti. I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Dette linee guida possono in ogni caso essere derogate dal Comune in fase esecutiva, anche ai fini di aumentare i profili di gradibilità del piatto. In caso di attivazione di servizi per l'asilo nido, l'appaltatore dovrà seguire le relative linee guida dell'ATS Bergamo.
 - b) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuola primaria), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.
 - c) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli delle Amministrazioni Comunali o della Commissioni Mensa.
 - d) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
 - e) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
 - f) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con il Comune, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con i Comuni, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo; è sempre facoltà dell'amministrazione di imporre il ritorno al menù attualmente in uso, senza che questo comporti costi aggiuntivi a suo carico.
 - g) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con il singolo Comune almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - h) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - i) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
 - j) il Concessionario dovrà rendere disponibile copia dei menù (anche in forma digitale sulla pagina dedicata ai genitori) ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
 - k) allo scopo di favorirne la diffusione, il Concessionario deve anche provvedere alla spedizione via e-mail al Comune di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - l) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, locale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - m) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - n) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - o) nel menù settimanale dovrà di norma essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
 - p) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di

consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica", ovvero analoghe disposizioni previste nelle linee guida ATS;

- q) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
- r) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Comune dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
- s) il Concessionario, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
 - modalità di progettazione, in collaborazione con il Comune, delle ricette da proporre,
 - test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - figure di responsabilità interessate.
- iii. Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- iv. È facoltà della singola Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati il Concessionario dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico del Concessionario.
- v. Il menù proposto in sede di gara non ha valore negoziale, potrà subire tutte le variazioni richieste dall'amministrazione, ed ha il solo scopo di valutare la capacità della ditta di strutturare menù sulla base di linee guida, e quindi di elaborare menù con una bilanciata e sapiente combinazione dei diversi prodotti.

Art. 17. La variazione dei menù

- i. Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.
- ii. Ferme le ipotesi di flessibilità previste dai Criteri Minimi Ambientali che il Comune si riserva di concedere, sarà possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:
 - guasto all'impianto di cottura;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - oggettiva irreperibilità delle materie prime, ovvero straordinario e documentato aumento dei prezzi delle stesse.
- iii. Per i casi sopra previsti, il Concessionario avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.
- iv. Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dal Comune menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco).

Art. 18. La composizione del pasto

- i. I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettari di cui alle linee guida ATS, dovranno essere così composti:
 - 1 primo piatto
 - 1 secondo piatto
 - 1 contorno

- frutta fresca di stagione
- pane

Art. 19. Le diete speciali

19.1. Le diete terapeutiche

- i. Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica, ed alle linee guida e/o a eventuali prescrizioni della competente ATS.
- ii. Il Concessionario si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario.
- iii. Il Concessionario, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o figura professionale analoga), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
- iv. La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del Centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, ovvero mediante separazione temporale.
- v. I pasti con diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
 - essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermitici, ovvero con soluzione analoga o migliorativa.
 - essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.
- vi. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
- vii. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente (per i plessi serviti) è del personale del Concessionario.
- viii. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

19.2. Le diete etico-religiose

- i. Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, sikh, induista, vegetariana, vegana ecc.);

Art. 20. Disposizioni comuni per le diete speciali

- i. Il Concessionario, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:
 - a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
 - b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono in ogni caso garantire un corretto trattamento dei dati particolari forniti dagli interessati;
 - c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
 - d) il Concessionario progetta in modo coordinato con il Comune, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.
- ii. Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle linee guida ATS.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 21. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

- i. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica, ecc).
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti.
 - Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto d'estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
 - Il personale addetto alla gestione del magazzino non può accedere ai locali di produzione nè effettuare qualsiasi tipo di lavorazione.
 - Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, alla preparazione di alimenti che non saranno sottoposti a successiva operazione di cottura o al confezionamento dei pasti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente e, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate e rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
 - Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per derrate di diversa tipologia merceologica o per carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti. In alternativa, tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C e in teglie forate per consentire il percolamento del liquido di scongelamento. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
 - La pulitura e il porzionamento di salumi e formaggi devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
 - La mondatura, il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate, della verdura per minestre e passati e sughi.
 - Le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.
 - I legumi secchi: dovranno essere messi a mollo per secondo le prescrizioni delle linee guida regionali.
 - La porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm.
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;

Art. 22. Cottura

- i. Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
- b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso (doppio turno di cottura per la scuola primaria, con riferimento a pasta, riso e piatti analoghi), appena prima del confezionamento; in ogni caso l'inizio delle cotture non può avvenire prima di 2 ore dalla distribuzione. Non è ammessa la precottura.
- e) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- f) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici;
- g) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- h) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- i) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- j) Tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione polpette, tortini o hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- k) È vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento.
- l) È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- m) Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- n) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox, ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- o) Sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza e gusto del cibo, e preservarne le proprietà nutritive.

Art. 23. Preparazione piatti freddi

- i. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.
- ii. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 24. Condimenti

- i. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.
- ii. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
- iii. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
- iv. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

- v. Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 25. Il confezionamento per tutte le utenze

- i. I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:
 - **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
 - **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal Centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

Art. 26. Il confezionamento delle diete terapeutiche

- i. Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione, ovvero ancora in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria, e dovranno essere in ogni caso diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.

Art. 27. Il confezionamento delle diete etico-religiose

- i. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 28. Il confezionamento: indicazioni generali

- i. Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.
- ii. I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronorm nelle diverse combinazioni.
- i. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
- ii. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).
- iii. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione.
- iv. Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro cottura, saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
- v. Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- vi. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- vii. I primi piatti, i secondi piatti e i contorni devono essere conservati in contenitori differenti. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
- viii. I secondi piatti destinati agli utenti adulti devono essere veicolati in gastronorm separate da quelle dei prodotti destinati ai bambini o, se introdotte nelle stesse gastronorm, devono essere ben individuabili.
- ix. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
- x. Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, se necessario, dovrà essere utilizzata carta da forno.

- xi. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
- xii. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.
- xiii. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
- xiv. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.
- xv. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 29. Il piano dei trasporti

- i. Il Concessionario dovrà elaborare un piano organizzativo trasporti, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, ed in cui dovranno essere indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.
- ii. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.
- iii. L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:
 - a) fra confezionamento subito dopo il termine della cottura e inizio trasporto: a 15 minuti;
 - b) fra inizio trasporto e consegna: a 30 minuti come chiarito dall'art. 3 lettera i) punto 5, ferme eventuali migliorie proposte in offerta tecnica;
 - c) fra consegna e consumo: a 15 minuti.
- iv. La tempistica di cui alla lett. b) sconta una tolleranza del 5%.

Art. 30. I mezzi adibiti al trasporto

- i. I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:
 - In possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art. 43 e dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate
 - a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
 - usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
 - conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.
- ii. I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.
- iii. Periodicamente il Concessionario dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Art. 31. La distribuzione dei pasti

- i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'art. 6 del presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo è indicato al precedente art. 29.
- ii. Il servizio prevede di norma la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze, salve le eccezioni indicate al precedente art. 6.
- iii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.
- iv. Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- v. Per tutte le Utenze l'acqua è da fornirsi in brocca, assicurando in ogni caso una sufficiente fornitura di acqua ad ogni utente. Il costo dell'acqua di rete è a carico dei comuni. È a carico dell'appaltatore la fornitura delle brocche, il loro riempimento, e la successiva distribuzione al tavolo. In sede di offerta l'appaltatore potrà offrire soluzioni migliorative rispetto all'acqua di rete, avuto particolare riguardo ad idonei sistemi di microfiltrazione dell'acqua presso tutti i refettori.
- vi. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.
- vii. L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.
- viii. L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.
- ix. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.
- x. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.
- xi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.
- xii. È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.
- xiii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti messo a disposizione del Concessionario (si veda l'art. 52), dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.
- xiv. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti messo a disposizione del Concessionario (si veda l'art. 52), dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.
- xv. Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).
- xvi. La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.
- xvii. Il Concessionario deve concordare con il Comune l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni

pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.

- xviii. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.
- xix. Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto.
- xx. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono sostare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. E' vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.
- xxi. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

Art. 32. La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi

- i. Il Concessionario deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".
- ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:
 - a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:
 - ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;
 - promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
 - b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).
- iii. Il Concessionario dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.
- iv. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, anche con il supporto del personale docente e/o da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con il Comune.
- v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
- vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

Art. 33. Gestione amministrativo-contabile del servizio

- i. Il Concessionario dovrà gestire la fase amministrativa del servizio, come nel prosieguo meglio descritta, attraverso idoneo sistema software (e del relativo hardware, se necessario), con canoni e oneri a proprio carico.
- ii. Il software dovrà consentire l'accesso sia ai genitori, con previsione di una pagina personale dedicata, sia al Comune, per una verifica complessiva dei "numeri" relativi al servizio, i cui accessi dovranno essere garantiti anche tramite SPID.
- iii. Nell'area personale dei genitori dovranno essere disponibili tutti i dati relativi alle presenze, alle ricariche e/o ai pagamenti effettuati ed alla situazione anagrafica.
- iv. Nell'area accessibile al Concedente il sistema dovrà permettere:
 - la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione;
 - l'estrazione dei dati nel formato previsto per il caricamento nel SIUSS - Sistema Informativo delle prestazioni e dei bisogni sociali (ex Casellario dell'assistenza) o altro portale previsto dalla normativa;
- v. Il software dovrà funzionare in modalità SaaS certificato Agid, preferibilmente anche mediante applicazione per i principali sistemi operativi della telefonia mobile, e garantire la massima sicurezza, avuto particolare riguardo al trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli particolari, nel rispetto della normativa vigente.
- i. A semplice richiesta del Concedente, e comunque alla scadenza del contratto, il Concessionario dovrà in ogni caso trasferire al Concedente tutti i dati richiesti, in formato tale da garantire un'agevole migrazione dei dati pertinenti ad altre soluzioni software, senza ulteriori oneri a Carico del Concedente medesimo (es. archivio degli iscritti per ogni anno scolastico contenente tutte le informazioni relative all'utente: dati anagrafici, scuola frequentata, indicatore ISEE, tariffa applicata, ecc.).
- ii. In ragione della complessità della popolazione del database, ove non fosse possibile avviare il sistema sin dal mese di settembre 2023, sarà garantita una tolleranza di mesi 4, ed in ogni caso il sistema dovrà essere attivo a decorrere dall'anno solare 2024.

33.1. Iscrizione al servizio

- i. Il software dovrà consentire l'iscrizione "online" dei genitori al servizio. L'orizzonte temporale di apertura delle iscrizioni sarà concertato tra le parti, anche ai fini della del supporto alla pubblicizzazione che il Concedente si riserva di fornire.
- ii. Al fine di consentire anche agli utenti non alfabetizzati sotto il profilo informatico di iscriversi al servizio, il Concessionario è tenuto a garantire la raccolta delle iscrizioni in presenza, mediante invio di proprio personale presso le sedi municipali, con congruo monte ore in relazione agli adempimenti prescritti, secondo la proposta effettuato in sede di offerta tecnica.
- iii. Nel primo anno di concessione, il Concessionario prenderà in consegna le iscrizioni già raccolte dall'operatore uscente e procederà alla loro lavorazione senza ulteriori oneri per le famiglie degli iscritti e i Comuni associati.
- iv. L'ultimo anno della concessione, il Concessionario provvederà senza ulteriori costi per i Comuni associati ad attivare la raccolta delle iscrizioni per l'anno scolastico successivo e a trasmettere tutti i dati degli iscritti e la documentazione allegata all'ufficio comunale preposto.

33.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze

- i. Il software dovrà consentire la rilevazione automatica delle presenze, e la gestione delle assenze (ovvero meccanismo inverso), secondo le modalità specifiche di funzionamento del software prescelto (es. rilevazione giornaliera tramite griglie, lettore di codici a barre e/o tablet; comunicazione delle assenze dei genitori tramite telefonata o messaggio ad un numero dedicato ecc.).

- ii. È in ogni caso onere del Concessionario l'inserimento a sistema delle presenze effettive per ogni giornata in cui il servizio è attivo e l'individuazione del più idoneo sistema per l'accesso ai refettori, e la corretta trasmissione dei dati al Centro cottura. In relazione a detti processi può essere richiesta la collaborazione del personale ATA per fornire e comunicare giornalmente al Concessionario i dati pertinenti (assenza o presenza) in relazione ai fruitori dei servizi
- iii. Il Concessionario potrà fatturare all'utente solo quei pasti per i quali, a regolare iscrizione, non sia intervenuta disdetta, anche per il singolo pasto, al più tardi entro le ore 9:00 di ogni giorno di consumo. Entro tale orario potranno altresì essere comunicate dai genitori eventuali richieste di diete leggere

33.3. Addebiti e pagamenti

- i. Il software dovrà consentire il pagamento online di quanto dovuto dagli utenti per la fruizione del servizio, mediante uno o più dei principali canali di pagamento (es. carta di credito, paypal, bonifico bancario, RID ecc.) secondo quanto assentito dall'architettura complessiva del software prescelto dal Concessionario.
- ii. I pagamenti da parte degli utenti potranno avvenire, a scelta del Concessionario, in modalità prepagata, ovvero con il preacquisto da parte dei fruitori del servizio di buoni pasto elettronici, o in modalità post-pagata, ovvero con fatturazione a consuntivo dei pasti effettivamente consumati.
- iii. Il Concessionario è tenuto, a proprie cure e spese, a mettere a disposizione almeno una sede su ciascun territorio comunale, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali, ove sia possibile effettuare il pagamento dei servizi (anche in contanti), garantendo complessivamente l'apertura di detta sede (o cumulativamente più sedi) per almeno 6 giorni la settimana e per almeno 4 ore al giorno.
- iv. Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti fiscali connessi al servizio, nonché gli eventuali rapporti economici e giuridici con gli esercizi commerciali convenzionati.
- v. La gestione del servizio di pagamento dei pasti da parte degli utenti è interamente a carico del Concessionario ed i Comuni non intervengono in alcun modo a livello operativo, con conseguente assunzione di ogni responsabilità in capo allo stesso Concessionario per problemi e/o disservizi che dovessero registrarsi. È onere del Concessionario attivare un servizio di call center al quale le famiglie dei fruitori del servizio potranno, negli orari e nei giorni, dallo stesso fissati, rivolgersi per rappresentare le problematiche più svariate connesse al servizio.
- vi. Fatti salvi i costi per i pasti erogati agli insegnanti e per gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali, che saranno pagati direttamente dal Concedente, non sono di norma previsti ulteriori pagamenti posti a carico al Concedente, eccettuate le forme di compartecipazione all'utenza previste dalla singola amministrazione, anche sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE).
- vii. Per il fine il Concessionario dovrà poter gestire le diverse fasce tramite il software messo a disposizione, e dovrà fatturare al singolo Comune la differenza tra il costo unitario di aggiudicazione e la tariffa sociale (calmierata) pagata direttamente dall'utente.
- viii. Il Concessionario provvederà ad attribuire ad ogni utente la fascia per il pagamento delle rette relative al servizio, secondo le tariffe approvate annualmente da ciascun Comune e tempestivamente trasmesse al Concessionario. L'elenco degli utenti per ciascuna fascia tariffaria verrà trasmesso a ciascun Comune e, in caso di risoluzione del Contratto o di sua scadenza, lo stesso dovrà essere restituito ai Comuni, che ne detengono la proprietà.
- ix. Il Concessionario dovrà prevedere l'adozione del sistema di pagamento PagoPA se previsto dalla normativa.

33.4. Gestione della morosità

- i. Il Concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.
- ii. L'utente in ritardo sui pagamenti, cionondimeno, ha di norma comunque diritto di fruire del pasto, trattandosi di servizio pubblico essenziale ai fini del concretamento del diritto allo studio, fatto salvo quanto previsto dal successivo paragrafo iv).

- iii. Il Concessionario dovrà sollecitare in via informale tali utenti nei tempi e nei modi che riterrà più opportuni (es. alert sms/e-mail tramite il software) ai fini del reintegro delle somme dovute, prima del formale avvio delle pratiche per il recupero dell'insoluto.
- iv. Il Concessionario, tempestivamente e comunque prima dei solleciti formali, dovrà segnalare al Concedente la situazione di morosità degli utenti, al fine di consentire al servizio sociale comunale di indagare sui motivi della morosità medesima, ed eventualmente rilevare i presupposti per una presa in carico delle diverse situazioni, anche in termini di contribuzione economica, nel rispetto della regolamentazione vigente presso l'Ente.
- v. In caso di grave e persistente morosità, ove l'istruttoria rilevi situazioni debitorie non correlate ad oggettive difficoltà economiche, il Concedente potrà acconsentire ad una sospensione (anche temporanea) del servizio, ovvero al rigetto della domanda di iscrizione per gli anni successivi, ovvero ancora a trovare soluzioni analoghe che non privino il minore della componente educativa del momento pasto.
- vi. Decorsi 15 giorni dalla segnalazione senza che il Concedente si sia espresso rispetto all'opportunità di rinviare il procedimento di recupero dei crediti vantati, il Concessionario potrà procedere all'invio di formale diffida adempiere.
- vii. Il Concessionario dovrà di norma acconsentire alle richieste di rateizzazione avanzate dagli utenti debitori.
- viii. In caso di mancato pagamento entro i termini stabiliti nella diffida il Concessionario azionerà gli strumenti messi a disposizione dall'ordinamento per la riscossione dei propri crediti.
- ix. Sulla base dei dati in possesso della stazione appaltante, la morosità media annua indicativa registrata nell'ultimo triennio è pari ad € 12.000,00 circa

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 34. Pulizie

- i. Il Concessionario dovrà provvedere per tutto il periodo di concessione a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:
 - a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del Centro cottura;
 - b. all'accurata pulizia dei locali accessori e dei refettori (secondo la ripartizione di competenze indicata al precedente art. 6), e delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.).
 - c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
 - d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
- ii. Il Concessionario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, il Concessionario deve fornire materiale monouso biodegradabile.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. Tali prodotti dovranno essere forniti dal Concessionario. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo del Concessionario.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.
- ix. Il Concessionario assicura il controllo degli infestanti presso il Centro cottura ed i refettori, secondo quanto previsto dal Piano di autocontrollo igienico sanitario predisposto a seguito di attenta valutazione del rischio, ferma la necessità di effettuare eventuali interventi straordinari che si rendessero necessari al bisogno.

Art. 35. Rifiuti

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
- ii. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dalla singola amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.
- iii. Tutti i costi connessi alle attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti prodotti (anche presso il Centro cottura) sono a carico del Concessionario.

Art. 36. **Garanzie igieniche**

- i. La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.
- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il Centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 37. Consegna (e riconsegna) dei beni

- i. Le parti, prima della stipula del contratto, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna dei beni mobili disponibili messi a disposizione dai Comuni per l'esecuzione dei servizi, che sostituirà l'inventario allegato alla presente capitolato (il Comune di Grassobbio non ha un elenco di beni, in quanto non dispone di beni di proprietà da destinare al servizio).
- ii. I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in concessione. Alla conclusione del contratto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.
- iii. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al singolo Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- iv. Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente contratto.
- v. La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune, anche in deroga a diverse previsioni civilistiche.
- vi. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 10%.

Art. 38. Manutenzione ordinaria

- i. Sono oggetto di manutenzione ordinaria a carico del Concessionario i locali, gli impianti, le attrezzature e le dotazioni presenti nei satelliti di distribuzione adibiti al contratto e necessari ai fini dell'esecuzione del servizio, nonché i beni offerti dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica.
- ii. Sono comunque a carico del Concessionario gli eventuali interventi di manutenzione richiesti da ATS o da uno dei Comuni associati che siano necessari in caso del venir meno delle caratteristiche di salubrità;
- iii. Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:
 - mantenere l'integrità originaria del bene;
 - mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
 - contenere il normale degrado d'uso;
 - garantire la vita utile del bene;
 - far fronte ad eventi accidentali.
- iv. Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:
 - rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
 - attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
 - esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).

- v. I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.
- vi. Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
- vii. A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Art. 39. Manutenzione straordinaria

- i. Le manutenzioni straordinarie dei locali di servizio, con le correlative opere murarie, degli impianti-delle cucine e dei refettori adibiti alla concessione sono a carico dei Comuni.
- ii. Le manutenzioni straordinaria delle attrezzature sono a carico del Concessionario.

Art. 40. Manutenzioni presso Il Centro cottura

- i. Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al Centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 41. Ulteriori oneri a carico delle parti

41.1. Ulteriori oneri a carico del Concessionario

- i. È a carico del Concessionario la fornitura di **ogni bene non alimentare** presso il Comune di Grassobbio
- ii. È carico del Concessionario la fornitura dello **stovigliato e degli scaldavivande** presso la scuola primaria Marconi di Pedrengo.
- iii. Resta inteso che è comunque da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario e strettamente funzionale all'erogazione del servizio atteso ed alla sua fruizione, per come meglio accertabile in sede di sopralluogo facoltativo, ivi compresi gli impegni assunti con le miglione in sede di offerta tecnica.
- iv. Al termine del contratto tutti i beni resteranno di proprietà dei Comuni, eccettuato il sistema di microfiltrazione dell'acqua.

41.2. Ulteriori oneri a carico del Concedente

- i. Il singolo Comune associato:
 - definisce annualmente le tariffe da applicare all'utenza secondo quanto previsto dal regolamento comunale e le comunica tempestivamente al Concessionario;
 - opera una supervisione generale del servizio, con l'intento di realizzare la rispondenza tra le prestazioni offerte e i bisogni degli utenti, tenuto conto delle risorse complessivamente disponibili, garantendo il necessario raccordo tra le funzioni svolte dal servizio comunale preposto e quelle affidate alla Ditta concessionaria incaricata della gestione;
 - vigila sull'esecuzione della concessione, verifica la rispondenza delle prestazioni fornite dalla Ditta concessionaria rispetto a quanto richiesto dal presente Capitolato ed attua il controllo e la verifica dei risultati conseguiti;
 - regola l'accesso ai servizi secondo le indicazioni e le direttive generali impartite dall'Amministrazione comunale.
 - assume a proprio carico le utenze di esercizio (illuminazione, riscaldamento, forniture di acqua e gas) dei refettori posti nei locali comunali. A tal proposito al Gestore è richiesta cura nel consumo delle utenze (luce, riscaldamento, acqua e gas) al fine del contenimento dei relativi costi. Controlli su questo aspetto potranno essere condotti da personale comunale allo scopo incaricato.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 42. Controllo igienico sanitario

- i. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile al Comune la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. Il Concessionario effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al Comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta del Comune, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail al Comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base per il campionamento:
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vi. Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.
- vii. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- viii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso il Centro cottura ovvero presso i refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, il Concessionario ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Art. 43. Limiti analitici di riferimento

- i. Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.
- ii. Il Comune, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.
- iii. Parimenti il Comune potrà valutare l'accettabilità di limiti diversi, purché l'aggiudicatario dimostri e compri la coerenza del nuovo limite mediante produzione di adeguata letteratura scientifica.

- iv. Nella presente concessione si farà di norma riferimento ai parametri previsti dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare).
- i. I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come “accettabile” in tale documento.
- ii. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) si farà di norma riferimento alla norma UNI EN ISO 18593:2018.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 44. Personale – disposizioni generali

- i. Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, il Concessionario si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.
- ii. Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.
- iii. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.
- iv. L'aggiudicatario provvede, a semplice richiesta del Comune, a fornire al Comune una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.
- v. Il Comune si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.
- vi. Con la presentazione dell'offerta, il Concessionario espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.
- vii. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 45. L'organico: standard minimi

- i. L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore.
- ii. Il Concessionario si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:
 - a) Uno o più referenti del servizio (es. uno amministrativo, uno tecnico-operativo), cui competono le seguenti mansioni:
 - mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
 - mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa, ove istituita;
 - sovrintendere/coordinare le attività oggetto del contratto;
 - b) un dietista, o figura equipollente, cui competono le seguenti mansioni:
 - gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - c) Cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il Centro cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio.
 - d) Un numero adeguato alle esigenze operative di addetti alla distribuzione, al riassetto e rigoverno dei refettori, alla vigilanza dei bambini, e di addetti al trasporto dei pasti. Il rapporto massimo addetti distribuzione/alunni è fissato in **una unità ogni 50 bambini per la scuola dell'infanzia; una unità ogni 60 bambini per i gradi superiori all'infanzia**, fatte salve eventuali migliori proposte in sede di offerta tecnica.
- iii. Il Concedente, senza che questo influisca sugli obblighi posti a carico del Concessionario dal presente documento, assicura un supporto alla sorveglianza mensa, servizio garantito dal Concedente medesimo con appalto già in essere, affidato a Cooperativa all'uopo individuata.

- iv. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio il Concessionario comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, il Concessionario è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Comune prima della messa in servizio.
- v. Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto ai monti ore minimi previsti, saranno contestate per iscritto alla ditta concessionaria che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 46. Formazione e addestramento

- i. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.
- ii. La durata della formazione del personale effettivamente impiegato nella concessione non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico (aggiuntiva rispetto a quella obbligatoria sulla sicurezza). Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.
- iii. In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
 - principi di legislazione pertinente all'oggetto della concessione;
 - introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto di concessione.
- iv. Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrà frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta.
- v. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica.
- vi. Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al 50% del monte ore proposto in sede di gara per il primo anno di servizio, ed in ogni caso non inferiore a ore 4/anno scolastico.
- vii. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato al Comune a cadenza semestrale.

Art. 47. Vestiario del personale

- i. È onere del Concessionario:
 - a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.

- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 48. Caratteristiche e obblighi del personale

- i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irrepreensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.
- ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.
- iii. Prima dell'assunzione il Concessionario è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

Art. 49. Disposizioni generali sulla manodopera

- i. Il Concessionario è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:
 - a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto della presente concessione è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della concessione;
 - b) i suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
 - c) è responsabile in rapporto al Comune dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime il Concessionario dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti del Comune;
 - d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.
- ii. Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del Concessionario o dei subappaltatori, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto, nei limiti delle somme eventualmente a carico del Concedente. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
- iii. In ogni momento il Comune può richiedere al Concessionario e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro del Concessionario o del subappaltatore autorizzato.
- iv. La mancata o l'erronea applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 50. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

- i. Il Concessionario è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.
- ii. Il Concessionario deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.
- iii. Sono a carico del Concessionario i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria prevista del medesimo Decreto, ove prescritta in funzione delle mansioni.
- iv. Il Concessionario deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.
- v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, il Concessionario è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. Il Concessionario risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.
- vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.
- vii. Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 51. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

- i. Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 52. Clausola sociale

- i. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione del precedente contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.
- ii. Indipendentemente dal CCNL applicato dall'impresa aggiudicataria, ai soggetti riassorbiti ai sensi del comma precedente non si applica il periodo di prova, e ad essi dovranno essere fornite garanzie retributive non inferiori a quelle previste dall'articolo 230 del CCNL FIPE (per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Ristorazione Commerciale, Turismo), garantendo altresì la retribuzione connessa all'anzianità già maturata;
- iii. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato.

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 53. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

- i. Al termine di ogni anno scolastico il Concessionario deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.
- ii. Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti. Lo schema di questionario da sottoporre agli utenti dovrà essere condiviso con il Comune di riferimento.

Art. 54. La commissione mensa

- i. La Commissione mensa, quale organo di rappresentanza a livello comunale e/o per singola utenza, può svolgere:
 - a) ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente scolastico e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione al Concessionario. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti. Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento;
 - b) ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione eventualmente predisposte dall'Amministrazione Comunale.
- ii. Alle commissioni mensa dovrà partecipare almeno un referente della ditta aggiudicataria.

Art. 55. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

- i. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- ii. Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.
- iii. Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).
- iv. La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:
 - la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - il rispetto delle grammature e delle porzioni
 - il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
 - tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 56. Organismi preposti al controllo

- i. Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:
 - i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS);
 - le Amministrazioni Comunali, o soggetti da queste delegati.

- ii. Il Concessionario provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro cottura.

Art. 57. Tipologia dei controlli

- i. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 56 del presente capitolato.
- ii. L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Concessionario.
- iii. Il personale del Concessionario non deve interferire nelle procedure di controllo.
- iv. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- v. I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.
- vi. Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Il Concessionario dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- vii. Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai CAM.

**Capo 16 – RISTORAZIONE DOMICILIARE:
ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Art. 58. Utenze, indirizzi, servizi ed orari

i. I refettori e gli orari di consumazione dei pasti sono i seguenti:

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Pasti domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal Centro cottura di pasti in monoporzione presso il domicilio dei fruitori del servizio, con successivo ritiro e lavaggio dei contenitori	10.00-11.30

ii. La stazione appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio in costanza di rapporto ed il Concessionario sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Art. 59. Utenze, calendario, e quantitativi stimati

i. Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Pasti domiciliari (Seriato)	73	73	73	73	73	63	Da gennaio a dicembre (313 giorni stimati)	22256
							Totale pasti annui	22256

- ii. I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno solare.
- iii. Il servizio è attualmente attivo solo per il Comune di Seriate.
- ~~iv.~~ Il servizio potrà essere esteso anche agli altri Comuni associati.
- v. L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, sicché eventuali variazioni rientrano pienamente nel rischio d'impresa (lato domanda) tipico dell'impianto concessorio prescelto.

Art. 60. Calendario di funzionamento del servizio

- i. Il servizio è da svolgersi lungo tutto l'anno solare, festivi infrasettimanali compresi, eccettuate le sole domeniche.
- ii. Eventuali sospensioni temporanee del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate al Concessionario, senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.
- iii. Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione a profili di assistenza sociale.

Art. 61. Specifiche tecniche del servizio domiciliare

- i. Il servizio viene svolto dal lunedì al sabato, sia per il pranzo che per la cena (festivi infrasettimanali inclusi), con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori isotermitici, personalizzati con nome dell'utente.
- ii. Il servizio dovrà necessariamente essere erogato mediante servizio in legame refrigerato.

- iii. È a carico del Concessionario la fornitura del dispositivo per il rinvenimento del pasto (microonde) che dovrà concederli in comodato d'uso agli utenti.
- iv. La ditta aggiudicataria dovrà fornire il pasto a tutti gli utenti ammessi al servizio e i cui nominativi saranno comunicati dal servizio sociale comunale per iscritto, salvo disdetta comunicata sia telefonicamente che via mail direttamente dagli utenti, entro le ore 8.30 di ogni giornata di espletamento del servizio medesimo. Eventuali sospensioni del servizio di durata superiore alla singola giornata verranno formalizzati direttamente dal Concessionario presso il domicilio dell'utente.
- v. Il servizio viene erogato con prenotazione dettagliata del menù settimanale predisposto dal Concessionario e consegnato all'utente, il quale provvederà a compilarlo ed a restituirlo direttamente all'operatore che consegna il pasto. Il Concessionario è tenuto a riconsegnare copia del menù, cosicché gli utenti possano sempre avere contezza di quanto ordinato. Con riferimento alle modalità di prenotazione del menu settimanale, l'addetto alla consegna del pasto provvede a mettere a disposizione dell'utente, nella giornata che sarà indicata dal Concessionario, il prospetto in formato cartaceo del menu in programma per la settimana successiva. L'utente, entro e non oltre le 48 ore dalla consegna deve restituire all'operatore copia del menu debitamente compilato. Resta inteso che nel caso in cui un utente per difficoltà legate alla scrittura o comunque alla compilazione del modulo, sia impossibilitato alla consegna dello stesso, sarà l'ufficio servizi sociali del singolo Comune che provvederà a fornire la doverosa assistenza, interfacciandosi con il Concessionario.
- vi. Alla fine di ogni mese la ditta presenterà riepilogo dettagliato, contenente le quantità di pasti suddivise per utente, che verrà controllato dall'Ufficio Servizi Sociali Comunale.
- vii. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno ed assoluto rispetto della normativa vigente in materia e delle specifiche tecniche di questo capitolato, in quanto compatibili e ove non derogate dal presente capo, e con particolare riferimento agli articoli nel prosieguo indicati.
- viii. Il servizio comprende:
 - a) acquisto delle derrate alimentari;
 - b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
 - c) messa a disposizione di adeguati contenitori isotermici e stoviglie mono uso a perdere compostabili e biodegradabili, ovvero in alternativa pietanzieri riutilizzabili;
 - d) trasporto dalla ditta presso il domicilio dei singoli utenti;
 - e) ritiro e sanificazione dei contenitori (e dei pietanzieri, ove impiegati).
- ix. L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio nel rispetto ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto - ALLEGATO A DGR n. 1556 del 17 novembre 2020¹, avuto particolare riguardo all'allegato IV, ed alla quantità di calorie (LARN 2014 e successive versioni che verranno approvate) ed alle grammature ivi previste (Tab. 13).
- x. In ogni caso sono fondamentali i contenuti del presente capitolato, con particolare riferimento agli artt. 10, 10.1, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 19.1, 19.2, 20, 28, 30, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 53, 55, 57, nei limiti della compatibilità.
- xi. La composizione di ciascun pasto comprende:
 - un primo piatto con la possibilità di scelta fra almeno tre proposte;
 - un secondo piatto a scelta fra almeno tre proposte;
 - un contorno con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta, verdura cruda, purè e insalata verde;
 - un frutto (con possibilità di scelta tra fresco di stagione o cotto), o in alternativa yogurt, mousse, budino e similari;
 - un dolce, almeno una volta alla settimana, in sostituzione della frutta;
 - scelta tra n. 2 pani bianchi o 2 pani integrali, confezionati in idoneo sacchetto monoporzione, ovvero grissini;
 - una bevanda (acqua gasata o naturale cl. 50, vino bianco o rosso cl. 25/33);
 - scelta di condimenti monodose sempre presenti (olio, sale, aceto, grana grattugiato);
 - un dolce due volte al mese.

¹ Il riferimento a linee guida di altra Regione si è resa necessaria in ragione dell'assenza di idonee linee guida degli enti competenti nel territorio di riferimento del Committente. Resta inteso che rimane la competenza dell'ATS Bergamo per ogni adempimento amministrativo a carico del Concessionario connesso alla concessione.

- xii. Dovranno essere predisposti menù dedicati almeno alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su minimo 6 settimane, garantendo la più ampia varietà di piatti.
- xiii. Le ricette dovranno preferibilmente basarsi sul modello alimentare mediterraneo (a base di cereali come pasta, riso, polenta, etc., legumi, pesce, carni bianche, verdure, frutta e olio extravergine d'oliva), e tener conto delle frequenze settimanali indicate dalla tabella n. 12 delle linee guida della Regione Veneto. Le ricette dovranno essere quanto più standardizzate, a composizione bromatologica definita, ripetibili e che consentano il raggiungimento di adeguati apporti nutrizionali. Le pietanze, nel rispetto di tali principi, devono essere gustose al palato e condite in modo adeguato.
- xiv. Avuto riguardo alle diete speciali, oltre a quanto altrove previsto dal presente capitolato, dovranno essere rispettate le prassi operative previste dall'allegato 6 delle succitate linee guida della Regione Veneto;
- xv. L'aggiudicatario nella composizione del menù deve prevedere piatti tipici della cucina bergamasca settimanalmente.
- xvi. I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti ed in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste; in caso di necessità, a semplice richiesta, i cibi dovranno essere spezzettati o frullati;
- xvii. In occasione delle principali festività, il Concessionario con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- xviii. Ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email) al Concedente.

Capo 17 – LA GESTIONE AMMINISTRATIVO - CONTABILE DEL SERVIZIO DI PASTI A DOMICILIO

Art. 62. Gestione amministrativo-contabile del servizio

- i. Il Concessionario dovrà gestire la fase amministrativa del servizio, come nel prosieguo meglio descritta, popolando il software già impiegato per la ristorazione scolastica anche per quella domiciliare, inserendo quindi i correlativi dati, anche manualmente ove necessario.
- ii. Nell'area accessibile al Concedente Il sistema dovrà permettere:
 - la visione/stampa del numero dei pasti;
 - i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione;

62.1. Iscrizione e ritiro dal servizio

- i. Le iscrizioni al servizio sono raccolte direttamente dal Servizio comunale, che provvederà alla tempestiva trasmissione al Concessionario dei dati necessari all'attivazione del servizio.
- ii. Analoga prescrizione vale in caso di ritiro dal servizio.
- iii. Il Concessionario è in ogni caso tenuto ad attivare il servizio per i nuovi iscritti entro massimo 3 giorni dalla ricezione dell'iscrizione.
- iv. Entro il medesimo termine il Concessionario è tenuto a provvedere al ritiro presso il domicilio degli utenti delle attrezzature eventualmente ancora in loro possesso (es. microonde, contenitori ecc.).

62.2. Prenotazione dei pasti/rilevazione presenze

- i. È in ogni caso onere del Concessionario la rilevazione delle presenze effettive per ogni giornata in cui il servizio è attivo, e la corretta trasmissione al Centro cottura, secondo la modalità organizzative prescelte dal Concessionario medesimo.
- ii. Il Concessionario potrà fatturare all'utente solo quei pasti per i quali, a regolare iscrizione, non sia intervenuta disdetta, anche per il singolo pasto, al più tardi entro le ore 8:30 di ogni giorno di consumo. Entro tale orario potranno altresì essere comunicate dal fruitore eventuali richieste di diete leggere.

62.3. Addebiti e pagamenti

- i. I pagamenti da parte degli utenti dovranno avvenire in modalità post-pagata, ovvero con fatturazione a consuntivo dei pasti effettivamente consumati.
- ii. Il Concessionario è tenuto, a proprie cure e spese, a mettere a disposizione almeno una sede sul territorio comunale, anche mediante convenzionamento con esercizi commerciali, ove sia possibile effettuare il pagamento dei servizi, garantendo complessivamente l'apertura di detta sede (o cumulativamente più sedi) per almeno 6 giorni la settimana e per almeno 4 ore al giorno.
- iii. Dovrà altresì essere fornita la possibilità di pagamenti effettuabili a distanza, come da proposta tecnica resa in sede di gara.
- iv. Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti fiscali connessi al servizio, nonché gli eventuali rapporti economici e giuridici con gli esercizi commerciali convenzionati.
- v. La gestione del servizio di pagamento dei pasti da parte degli utenti è interamente a carico del Concessionario ed il Comune non interviene in alcun modo a livello operativo, con conseguente assunzione di ogni responsabilità in capo allo stesso Concessionario per problemi e/o disservizi che dovessero registrarsi. È onere del Concessionario attivare un servizio di call center al quale i fruitori del servizio o le relative famiglie potranno, negli orari e nei giorni, dallo stesso fissati, rivolgersi per rappresentare le problematiche più svariate connesse al servizio.
- vi. Non sono di norma previsti pagamenti in carico al Concedente. Resta inteso che, allorquando dovesse variare il sistema di compartecipazione all'utenza, anche sulla base dell'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE), il Concessionario dovrà poter gestire le diverse fasce tramite il software messo a disposizione, e dovrà fatturare al Concedente la differenza tra il costo unitario di aggiudicazione e la tariffa sociale (calmierata) pagata direttamente dall'utente.

62.4. Gestione della morosità

- i. Il Concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.
- ii. L'utente in ritardo sui pagamenti, cionondimeno, ha comunque diritto di fruire del pasto, trattandosi di servizio pubblico essenziale avente finalità socio-assistenziali, fatto salvo quanto previsto dal successivo paragrafo iv).
- iii. Il Concessionario dovrà sollecitare in via informale tali utenti nei tempi e nei modi che riterrà più opportuni (es. alert sms/e-mail tramite il software) ai fini del reintegro delle somme dovute, prima del formale avvio delle pratiche per il recupero dell'insoluto.
- iv. Il Concessionario, tempestivamente e comunque prima dei solleciti formali, dovrà segnalare al Concedente la situazione di morosità degli utenti, al fine di consentire al servizio-comunale di indagare sui motivi della morosità medesima, ed eventualmente rilevare i presupposti per una presa in carico delle diverse situazioni.
- v. In caso di grave e persistente morosità, ove l'istruttoria rilevi situazioni debitorie non correlate ad oggettive difficoltà economiche, il Concedente potrà acconsentire ad una sospensione (anche temporanea) del servizio.
- vi. Decorso 15 giorni dalla segnalazione senza che il Concedente si sia espresso rispetto all'opportunità di rinviare il procedimento di recupero dei crediti vantati, il Concessionario potrà procedere all'invio di formale diffida adempiere.
- vii. Il Concessionario dovrà di norma acconsentire alle richieste di rateizzazione avanzate dagli utenti debitori.
- viii. in caso di mancato pagamento entro i termini stabiliti nella diffida il Concessionario azionerà gli strumenti messi a disposizione dall'ordinamento per la riscossione dei propri crediti.

Capo 18 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 63. Norme regolatrici e definizioni

1. L'esecuzione del contratto sarà regolata, oltre che da quanto disposto dalla documentazione di gara e dai rinvii normativi in essi contenuti:
 - a) dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
 - b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
 - c) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., ove richiamate in autovincolo dalla Stazione appaltante nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove rispondenti a principi generali, in considerazione del fatto che trattasi di procedura di affidamento di un servizio rientrante nelle condizioni di cui all'art. 142, comma 5-ter, del Codice;
 - d) dalle Linee guida di attuazione del Codice, adottate dall'ANAC, ove richiamate in autovincolo dall'Appaltatore nel contratto e nei suoi allegati, ovvero ove vincolanti per la Stazione appaltante, o dove non espressamente derogate nei documenti di gara.
 - e) dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n.81;
2. Il contratto è affidato e accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e imprescindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità, dedotti e risultanti dal Capitolato Prestazionale e dai documenti di gara, che la Ditta dichiara di conoscere e di accettare, e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione.
3. La Stazione appaltante ed i singoli comuni, ai sensi di quanto stabilito dalla Delibera ANAC numero 1386 del 21 dicembre 2016, provvederà a comunicare al Casellario Informatico i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

Art. 64. Durata del Contratto

1. Il contratto ha durata dal 01/09/2023 al 31/08/2025 (due anni scolastici).
2. Ogni singolo Comune redigerà apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, anche in contraddittorio con l'Appaltatore.
3. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Concedente si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016 richiamato in analogia. In tale evenienza nulla sarà riconosciuto al Concessionario, ed il Concedente si riserva la facoltà di differire i termini contrattuali, ove rilevi una sospensione che per entità della durata sia idonea ad incidere significativamente sul piano economico finanziario, ed ove non rilevino motivazioni ostative in relazione al buon andamento del servizio, ed alle sue esigenze di continuità.

Art. 65. Condizioni e modalità di esecuzione del servizio; obblighi e adempimenti a carico dell'impresa

1. Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato Prestazionale e relativi allegati. L'affidatario si impegna altresì a integrare le prestazioni contrattuali con quelle proposte nell'ambito dell'offerta tecnica, salvo volontà contraria del singolo comune resa nota all'affidatario per iscritto.
2. L'Impresa si obbliga quindi ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche in vigore - con particolare riferimento a quelle relative alla disciplina regionale, nonché a quelle di sicurezza - e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto.
3. Sono a carico dell'Impresa, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale.

4. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno a esclusivo carico dell'Impresa, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre. L'Impresa non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tale titolo, nei confronti della Committente.
5. Per le prestazioni contrattuali dovute, l'Appaltatore si obbliga ad avvalersi esclusivamente di risorse specializzate e di mezzi adeguati, in possesso dei requisiti specificatamente indicati nel Capitolato e nell'offerta tecnica.
6. Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.).
7. In merito a quanto sopra l'Amministrazione committente si intende sollevata da qualsiasi responsabilità.
8. L'Impresa si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Committente, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultima di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.
9. L'Impresa si obbliga a consentire alla Committente di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto, impegnandosi ora per allora a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche, anche con riferimento ad accertamenti ispettivi sugli automezzi messi a disposizione.
10. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui ai precedenti commi, la Committente, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.
11. L'impresa è tenuta a comunicare alla Committente ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi, nonché ogni altra circostanza rilevante in punto di possesso dei requisiti di ordine generale per l'esecuzione di contratti pubblici. Tale comunicazione dovrà pervenire alla Committente entro 10 giorni dall'intervenuta modifica.

Art. 66. Valore della concessione – corrispettivi - quantitativi

1. A titolo di corrispettivo della presente concessione, al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto, con assunzione a proprio integrale carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.
2. La maggior parte dei ricavi di gestione del Concessionario proverrà dal corrispettivo relativo ai pasti incassato direttamente dagli utenti. Nel segue che l'aggiudicatario non potrà pretendere corrispettivi o interessi, né eccepire alcunché nei confronti del Concedente per il mancato o eventuale ritardo del pagamento imputabile alle famiglie dei fruitori del servizio.
3. Rimangono a carico del Concedente:
 - la differenza tra il costo unitario di aggiudicazione e la tariffa sociale (calmierata) pagata direttamente dall'utente, per come eventualmente stabilita dal Concedente nei propri atti regolamentari, e per come tempestivamente comunicata dal Concedente medesimo al Concessionario;
 - I pasti fruiti dagli insegnanti;
 - gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali
4. L'importo di ogni singolo contratto, inteso come massimo pagabile rispetto al fabbisogno stimato per lo svolgimento delle prestazioni contrattuali, è determinato dal prodotto tra costo unitario offerto in sede di gara ed il fabbisogno dei singoli comuni previsti dalla documentazione di gara, al netto delle opzioni.
5. I costi per la sicurezza da rischi interferenziali saranno ripartiti pro-quota tra i comuni, in proporzione ai valori dei rispettivi contratti. Detti costi saranno riconosciuti a consuntivo, previa documentazione dei costi effettivamente sostenuti.
6. Il corrispettivo contrattuale si riferisce all'esecuzione dei servizi a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.
7. I costi unitari vengono accettati dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, e sono pertanto invariabili e indipendenti da qualsiasi imprevisto o eventualità.

8. L’Affidatario prende atto e accetta che, per quanto attiene all’esecuzione del servizio i quantitativi presunti sono indicati nel capitolato prestazionale.
9. L’Affidatario prende tuttavia atto e accetta che l’effettivo svolgimento delle prestazioni è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell’utenza e delle famiglie. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il singolo comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, l’effettuazione di quantitativi minori servizi rispetto a quelli indicati come presunti nei documenti di gara e utilizzati al solo fine di stimare l’importo contrattuale ex art. 35 del d.lgs. 50/2016, senza che l’aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta. Tale disposizione è idonea a rispettare sia l’equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell’oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l’indicazione della “quantità totale” presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell’importo massimo (solo potenziale) spendibile a essa quantità riferito. Il tutto anche alla luce dell’impianto concessorio previsto per il servizio, che per sua natura presuppone che il rischio di domanda, unitamente al rischio di insolvenza da parte dei fruitori, ricada esclusivamente sul Concessionario.
10. I prezzi sono fissi ed imm modificabili per i primi 12 mesi di durata. Per le annualità successive, a semplice richiesta dell’appaltatore da effettuarsi ad ogni singolo comune, a pena di decadenza entro tre mesi rispetto alla data in cui maturerà il diritto alla revisione dei prezzi, potrà essere riconosciuto l’aggiornamento Istat, indicatore FOI netto tabacchi, con calcolo fondato sulle rilevazioni dei 12 mesi precedenti rispetto al mese di riferimento, in caso parametrando all’ultima mensilità disponibile, con le seguenti modalità:
 - dal secondo anno, ed a cadenza annuale, nei limiti di quanto stabilito dall’indice ISTAT nei termini anzidetti, da applicarsi al 53% del costo unitario offerto in sede di gara
 - Il terzo anno (in caso di rinnovo) sarà altresì riconosciuta una percentuale di incremento ulteriore, fissa e pari all’1,2%, da applicarsi al 47% dei costi unitari suindicati.
 - nell’eventualità in cui in costanza di rapporto si addivenga al rinnovo del CCNL applicato al personale dall’appaltatore, si riconoscerà una percentuale di incremento pari all’incremento percentuale delle retribuzioni tabellari, da applicarsi al 47% del costo unitario suindicato.
11. Ogni pagamento a carico della Stazione appaltante è subordinato alla presentazione al singolo comune della pertinente fattura fiscale, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.
12. Il singolo comune, ai sensi dell’art. 30, c. 5-bis del Codice, opererà sull’importo netto progressivo delle prestazioni una ritenuta dello 0,5 (zerovirgolacinque) % (per cento) che verrà liquidata dalle stesse solo al termine del Contratto; le ritenute possono essere svincolare solo in sede di liquidazione finale, in seguito all’approvazione del certificato di verifica di conformità e previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.). Dette ritenute devono pertanto essere fatturate e assoggettate a IVA solo in seguito all’ottenimento del certificato di verifica di conformità.
13. La fattura da emettersi con le modalità previste dell’articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 e del decreto del Ministro dell’economia e delle finanze 3 aprile 2013, n. 55
14. Nell’emissione della fattura la Ditta affidataria dovrà inoltre rispettare la disciplina di cui all’art. 17-ter del Dpr n. 633/1972 in relazione allo “Split Payment”.
15. Le fatture dovranno essere accompagnate da un allegato (da trasmettere via e-mail e in formato excel o equivalente) in cui venga rendicontato il numero di ore erogato, con evidenza dei subtotali per ciascun comune e per ciascuna scuola. Detto file dovrà avere carattere progressivo e cumulativo. Dovrà quindi contenere i dati relativi alle fatturazioni pregresse, preferibilmente con una suddivisione in diversi “fogli” per ciascuna mensilità, e riportare oltre ai quantitativi relativi al mese corrente, anche il valore complessivo dei pasti erogati nell’ambito del rapporto contrattuale alla data di chiusura della mensilità per la quale si emette fattura. Dovranno altresì essere riportati i valori economici correlati al quantitativo, con separata indicazione del valore al lordo e al netto dell’Iva, nonché il valore delle ritenute di garanzia previste dal precedente comma 12).
16. Ogni pagamento è altresì subordinato:

- a) all'acquisizione del DURC dell'Appaltatore, ai sensi dell'articolo 6, comma 11, del DL 8 aprile 2013, n. 35, convertito con L. n. 63 del 2013; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;
 - b) all'ottemperanza alle prescrizioni del presente contratto e dal Capitolato in materia di tracciabilità dei pagamenti;
 - c) ai sensi dell'articolo 48-bis del d.P.R. n. 602 del 1973, introdotto dall'articolo 2, comma 9, della legge n. 286 del 2006, e in caso di fattura di valore superiore a € 5.000,00 al netto dell'IVA, all'accertamento, da parte della Stazione appaltante, che il beneficiario non sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento. In caso di inadempimento accertato, il pagamento è sospeso e la circostanza è segnalata all'agente della riscossione competente per territorio.
17. Non trova applicazione l'articolo 17-bis del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241, per difetto dei presupposti oggettivi e soggettivi.
 18. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore, il RUP invita per iscritto lo stesso a provvedere entro 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente tale termine senza che sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta, la Stazione appaltante provvede alla liquidazione del certificato di pagamento trattenendo una somma corrispondente ai crediti vantati dal personale dipendente.
 19. Fatto salvo quanto sopra esposto, la Stazione appaltante provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile, previo accertamento da parte del DEC delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Art. 67. Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

1. Il singolo Comune si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere al Concessionario prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nella concessione iniziale, ove un cambiamento del Concessionario produca entrambi gli effetti di cui all'art. 175, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016.
2. Il singolo Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente concessione ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 175, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016.
3. Nei casi di cui ai precedenti due capoversi del presente articolo, il singolo Comune eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 175, comma 3, D. Lgs. n. 50/2016 e provvederà a comunicare ad ANAC le modifiche intervenute, ove previsto ai sensi di legge.
4. Sono consentite modifiche soggettive del Concessionario nei limiti di quanto previsto dall'art. 175, lett. d), D. Lgs. n. 50/2016 previa verifica del Concedente sui criteri di selezione qualitativa dell'operatore economico. Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 175, lett. d), D. Lgs. n. 50/2016, la sostituzione del Concessionario è limitata al tempo necessario per l'espletamento di una nuova procedura di gara ai sensi dell'art. 176, comma 10, del D.Lgs. 50/2016.
5. Il singolo Comune si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 50/2016, di apportare modifiche non sostanziali alla concessione.
6. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal Concessionario se non è stata approvata dal Concedente nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, a carico del Concessionario, la rimessa in pristino della situazione preesistente.
7. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, nei limiti della coerenza con la sua rubricazione, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 175 e, in quanto compatibili, dell'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

Art. 68. Tracciabilità dei pagamenti

1. Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, gli operatori economici titolari della concessione, nonché i subappaltatori, devono comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso

Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto oppure entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione se successiva, comunicando altresì negli stessi termini le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. L'obbligo di comunicazione è esteso anche alle modificazioni delle indicazioni fornite in precedenza.

2. Ogni pagamento effettuato dalla stazione appaltante ai sensi di quanto previsto dalla lettera a), deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il CIG relativo alla presente gara.
3. Fatte salve le sanzioni amministrative pecuniarie di cui all'articolo 6 della legge n. 136 del 2010:
 - la violazione delle prescrizioni di cui alla lettera a), costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis, della citata legge n. 136 del 2010;
 - la violazione delle prescrizioni di cui alle lettere b) e c), e/o di quelle previste nei capoversi successivi, se reiterata per più di una volta, costituisce causa di risoluzione del contratto.
4. I soggetti di cui al primo paragrafo del presente articolo che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria procedono all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la Stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
5. Le clausole di cui al presente articolo devono essere obbligatoriamente riportate nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'intervento ai sensi di quanto previsto dalla lettera a); in assenza di tali clausole i predetti contratti sono nulli senza necessità di declaratoria.
6. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo, si rinvia alla Delibera Anac n. 371 del 27 luglio 2022 ed agli ulteriori atti regolatori dell'Authority di riferimento.

Art. 69. DEC, RUP, e referente dell'Appaltatore

1. Il RUP assolve tutti i compiti previsti dalla Delibera ANAC n. 1096 del 26 ottobre 2016, linee guida n. 3 di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
2. La direzione dell'esecuzione si sostanzia in un insieme di attività volte a garantire che l'esecuzione del contratto avvenga nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione, con funzioni di coordinamento, direzione e controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto. Per i compiti specifici del DEC si rimanda al titolo II, recante "Il direttore dell'esecuzione nell'affidamento dei contratti relativi a servizi e forniture", del regolamento predisposto dal Ministero Infrastrutture e Trasporti ai sensi dell'art. 111, comma 2, del Codice.
3. L'appaltatore indicherà il nominativo del proprio referente coordinatore del servizio che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione del presente contratto.
4. Le eventuali modifiche/sostituzioni del Referente del servizio, causate da motivi di forza maggiore, dovranno essere comunicate preventivamente e tempestivamente al Direttore dell'esecuzione del contratto.
5. I nominativi dei DEC nominati da ogni singolo Comune saranno comunicati all'appaltatore contestualmente alla stipula del contratto.

Art. 70. Verifiche di conformità e controlli

1. L'attività di verifica e controllo del Concedente è tesa a verificare che le previsioni del contratto siano pienamente rispettate, sia con riferimento alle scadenze temporali, che alle modalità di consegna, alla qualità e quantità dei servizi, per le attività principali come per le prestazioni accessorie, e a valutare:
 - a) la qualità del servizio (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto);
 - b) l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard previsti per ciascuna di esse;
 - c) l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
 - d) la soddisfazione del cliente/utente finale;
 - e) il rispetto della normativa sulla sicurezza e sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
 - f) il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;

- g) il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'Appaltatore.
- 2. In particolare, a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli potranno dunque riguardare:
 - h) la quantità e la qualità delle derrate alimentari utilizzate, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo, anche attraverso l'analisi e la verifica delle bolle di trasporto consegnate, in copia digitale, dall'Aggiudicatario;
 - i) la verifica dello stato igienico-sanitario delle derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, impianti, servizi, ambienti e personale;
 - j) la modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere e temperatura di servizio e conservazione delle materie prime;
 - k) il controllo dei tempi di conservazione dei prodotti e verifica della data di scadenza degli stessi;
 - l) la modalità di lavorazione delle derrate, rispetto delle temperature di cottura e di abbattimento e loro distribuzione;
 - m) la verifica del corretto uso degli impianti e delle attrezzature;
 - n) il controllo dell'abbigliamento degli addetti e del loro comportamento verso gli utenti;
 - o) il controllo della presentazione dei piatti;
 - p) la verifica delle modalità di lavaggio, delle caratteristiche dei detergenti, dei sanificanti e del loro impiego;
 - q) il controllo del registro delle pulizie delle disinfestazioni e delle derattizzazioni;
 - r) la verifica e controllo delle modalità di sgombero dei rifiuti e dello smaltimento dei grassi mensa;
 - s) la correttezza degli adempimenti documentali ed amministrativi inerenti i vari aspetti del servizio (autorizzazioni amministrative, DUVRI, DVR e sicurezza dei lavoratori, formazione, piano HACCP e registrazione controlli igienici, adempimenti ISO 9001 e ulteriori certificazioni prescritte, registrazioni contabili e fiscali, etc..), sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso la documentazione fornita periodicamente dal Fornitore e/o allo stesso richiesta;
 - t) la correttezza dello svolgimento delle attività manutentive, sia in maniera puntuale attraverso attività ispettiva e di controllo presso le singole sedi, sia attraverso il controllo e la verifica degli appositi registri compilati e consegnati periodicamente dall'affidatario e/o allo stesso richiesti;
 - u) l'efficienza ed il gradimento del servizio, attraverso le verifiche di gradibilità di piatti e menù effettuate puntualmente presso le singole sedi nel corso di attività ispettiva e/o attraverso i questionari distribuiti periodicamente agli utenti.
- 3. L'Appaltatore accetta che le ispezioni possano avvenire anche presso il centro cottura di sua proprietà messo a disposizione per l'esecuzione del contratto. Gli accessi degli organismi di controllo incaricati dai Comuni dovranno essere consentiti a semplice richiesta della stazione Appaltante, i quali effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.
- 4. Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.
- 5. Il Fornitore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.
- 6. Tali verifiche sono condotte nel corso dell'intera durata del rapporto, secondo le frequenze discrezionalmente decise dal DEC, anche sulla base del generale andamento del servizio.
- 7. Delle operazioni di verifica di conformità (intermedie e finale) verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.
- 8. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l'esito stesso verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte della Stazione appaltante.

9. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, l'Appaltatore dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dalla Stazione appaltante nel certificato di conformità/documento equivalente. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al presente contratto.
10. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di conformità dia esito negativo, l'Appaltatore, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 17, nonché dell'art. 1456 c.c.
11. La Stazione appaltante nel caso di particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, si riserva la possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e controlli a campione o in forma semplificata con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
12. La verifica di conformità finale è avviata entro trenta giorni dall'ultimazione della prestazione e si concluderà entro sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione.
13. In caso di esito positivo della verifica di conformità finale, la Stazione appaltante rilascerà il "certificato di verifica di conformità" qualora risulti che l'Appaltatore ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 102, d.lgs. n. 50/2016.

Art. 71. Personale – Norme generali - incompatibilità

1. Per le prestazioni contrattuali dovute, il concessionario si obbliga al rispetto di tutte le prescrizioni di cui al Capitolato prestazionale, con riferimento particolare al capo relativo al personale adibito al servizio.
2. Il concessionario è obbligato a fornire al singolo comune entro dieci giorni dalla data di avvio del servizio il nominativo del Coordinatore del Servizio preposto alla sovrintendenza dell'esecuzione del contratto, comunicandone le relative variazioni. Il Coordinatore, che assume quindi il ruolo di referente del Servizio, sarà l'interlocutore del singolo comune per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto d'appalto e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione dei servizi nonché, in particolare, responsabile del controllo sulla assoluta e continua indipendenza del personale del singolo comune.
3. Il concessionario dovrà impiegare un numero di addetti non inferiori agli standard previsti dal Capitolato prestazionale e/o da quelli previsti in sede di offerta tecnica, e comunque idonei a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari in cui è previsto il servizio, assicurando le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie in conformità con e nel pieno rispetto del Progetto tecnico-gestionale di cui all'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.
4. È altresì cura del concessionario provvedere a che il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto si presenti in stato di scrupolosa pulizia, vesta decorosamente, mantenga un comportamento cordiale verso gli utenti ed i comuni, e una corretta professionalità, sia portato a conoscenza delle norme di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
5. L'Appaltatore è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Prestazionale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Tecnico.
6. Entro 15 (quindici) giorni lavorativi dall'inizio del periodo di appalto, il Responsabile del Servizio dovrà trasmettere al Direttore dell'Esecuzione l'elenco del personale addetto all'esecuzione del contratto, recante i nominativi e i dati anagrafici, la relativa qualificazione professionale, gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario.
7. L'Appaltatore riconosce al singolo comune la facoltà di richiedere, motivatamente e per iscritto, la sostituzione delle risorse qualora fossero ritenute dalla medesima non idonee alla perfetta esecuzione del presente contratto. L'esercizio da parte dei comuni di tale facoltà non comporterà alcun onere per la stessa. In tali casi, l'Appaltatore è tenuto ad assicurare la sostituzione del personale oggetto del rilievo entro il termine di 5 (cinque) giorni dalla comunicazione via PEC da parte del comune, pena l'applicazione delle penali previste per la fattispecie, e a garantire la continuità del team di lavoro.

8. Nel caso in cui l'Appaltatore debba provvedere, per qualsiasi ragione, alla sostituzione di una delle risorse incluse nell'elenco trasmesso ai comuni, il Referente del Servizio dovrà darne comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, anche tramite e-mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione.
9. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui ai precedenti commi, il singolo comune, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.
10. Il personale che verrà impiegato dall'Appaltatore per l'effettuazione dei servizi affidati con il presente contratto è obbligato, pena la risoluzione del contratto medesimo, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013.
11. Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 e ss.mm.ii., l'Appaltatore, consapevole delle conseguenze derivanti dalla sottoscrizione di dichiarazioni mendaci, con la firma del contratto, dichiara di non aver concluso, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro, contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti di ogni singolo comune che hanno esercitato nei suoi confronti, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto dei comuni medesimi.

Art. 72. Disciplina del subappalto

1. Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174, del D. Lgs. 50/2016, fatte salve le deroghe previste dalla disciplina di gara.
2. Non si procederà al pagamento diretto dei subappaltatori.

Art. 73. Penali

1. Il Concessionario riconosce e accetta l'applicazione delle penali nel prosieguo indicate.
2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, dovranno essere contestati per iscritto dal singolo comune al concessionario, il quale dovrà comunicare, in ogni caso, per iscritto, le proprie deduzioni, supportate da una chiara ed esauriente documentazione, nel termine massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione stessa. Qualora le predette deduzioni non pervengano all'Appaltatore nel termine indicato, ovvero, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano idonee, a giudizio della medesima Amministrazione, a giustificare l'inadempienza, potranno essere applicate all'Appaltatore le penali stabilite nel Capitolato Prestazionale, qui integralmente richiamate.
3. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, il comune interessato si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
4. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, il concessionario si impegna espressamente a rifondere al comune interessato l'ammontare di eventuali oneri che il comune medesimo dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità dell'Appaltatore stesso.
5. Il singolo comune, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, attuerà ritenute sul compenso spettante esposto in fattura, ovvero si avvarrà della garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo.
6. La richiesta e/o il pagamento delle penali indicate nel Capitolato Prestazionale non esonera in nessun caso il concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

QUALITÀ MERCEOLOGICA DELLE DERRATE ALIMENTARI
--

Mancato rispetto degli standard previsti dalla documentazione di gara e non precedentemente giustificata e concordata tra le parti	da € 500,00 a € 2.500,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del Capitolato o fornitura di materiale non compostabile	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancato rispetto delle percentuali di rispetto dei C.A.M. e/o migliorie offerte in sede di gara	da € 1.000,00 a € 2.000,00
Ritardo non giustificato di consegna dei pasti	da € 500,00 a € 1.000,00
Totale mancata consegna in somministrazione di una portata, o comunque di una componente del pasto, a tutti o parte degli utenti, per singola sede di somministrazione	da € 500,00 a € 2.000,00
MENÙ	
Modifica del menù previsto, se non precedentemente giustificata e concordata tra le parti	da € 500,00 a € 1.000,00
Difformità, rispetto a quanto previsto, nella predisposizione e gestione dei menù, se non precedentemente giustificata e concordata tra le parti	da € 500,00 a € 1.000,00
Consegna agli utenti di pasti, o singole portate, con inadeguate caratteristiche organolettiche/sensoriali	da € 500,00 a € 1.000,00
DIETE SPECIALI	
Mancata o somministrazione di una dieta speciale	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancato rispetto delle altre disposizioni relative alle diete speciali	da € 500,00 a € 1.000,00
ASPETTI IGIENICO SANITARI	
Ritrovamento di corpi estranei, organici ed inorganici, nei piatti consegnati agli utenti o ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione	da € 500,00 a € 3.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura	da € 1.000,00 a € 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione, la cottura, il trasporto e la distribuzione dei pasti e inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione dei pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili	da € 1.000,00 a € 2.000,00
Mancato rispetto delle temperature ai sensi delle vigenti normative in materia	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancata effettuazione degli interventi, ordinari e straordinari, di disinfestazione e derattizzazione	da € 1.000,00 a € 2.000,00
TEMPISTICHE E PROCEDURE	
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessari per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	da € 500,00 a € 2.000,00

Ritardata o mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi presenti presso i refettori e le cucine dei plessi scolastici. La penale viene applicata per ciascun plesso dove non siano stati effettuati gli interventi di manutenzione	da € 1.000,00 a € 3.000,00
PERSONALE	
Contegno scorretto del personale incaricato nelle varie fasi del servizio	da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto delle norme sulla formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare	da € 500,00 a € 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto	da € 500,00 a € 1.000,00

Art. 74. Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario stesso quanto del Concedente e/o di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. Il Concessionario dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, una polizza relativa alla responsabilità civile verso terzi (R.C.T), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00; una polizza per la Responsabilità civile operatori (R.C.O), per un massimale unico non inferiore ad €. 2.000.000,00 per sinistro ed €. 1.000.000, per persona; una polizza, anche mediante estensione della polizza di cui al periodo precedente, per rischi professionali, compresa intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, con massimale non inferiore a euro 1.000.000,00.
3. La polizza assicurativa prestata dal Concessionario copre anche i danni causati dalle imprese subfornitrici. Qualora la Ditta appaltatrice sia un'associazione temporanea tra imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo copre anche i danni causati dalle imprese mandanti.
4. Resta ferma l'intera responsabilità del Concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze contratte.
5. Qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente ritenzione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Art. 75. Garanzia definitiva

1. L'Appaltatore ha prestato idonea garanzia definitiva, la quale presenta le caratteristiche richieste dalla disciplina di gara.
2. La garanzia definitiva copre le obbligazioni assunte con il presente contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.
3. Il singolo comune ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito:
 - a) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'Appaltatore;
 - b) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione dell'appalto.

- c) In ogni altro caso previsto dall'art. 103 del Codice o dal presente contratto.
4. In particolare, il singolo comune ha diritto di valersi direttamente della garanzia anche per l'applicazione delle penali e/o per la soddisfazione degli obblighi di cui all'art. 17 rubricato "Risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore", e degli articoli ivi richiamati.
 5. Il singolo comune ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti dell'Appaltatore per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.
 6. La garanzia prevede espressamente la rinuncia della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta.
 7. L'Appaltatore si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, anche se del caso mediante rinnovi e proroghe, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.
 8. Il singolo comune richiederà all'Appaltatore la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta.
 9. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità attestante la regolare esecuzione del contratto, o comunque fino a dodici mesi dallo spirare del contratto stesso.
 10. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 76. Divieto di cessione del contratto e cessione del credito

1. È fatto divieto al Concessionario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.
2. Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.
3. In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.
4. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 77. Cessazione, revoca, risoluzione per inadempimento del Concedente

- i. Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs. 50/2016 la concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-nonies della Legge 241/1990, quando:
 - a) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE;
 - b) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura ai sensi dell'art. 175, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016;
 - c) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.
- ii. Nel caso in cui l'annullamento d'ufficio dipenda da vizio non imputabile al Concessionario, saranno riconosciuti gli importi previsti dall'art. 176, comma 3, del D.Lgs. 50/2016.
- iii. La concessione può essere risolta per inadempimento del Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 176, comma 4, ovvero per volontà di recedere dal contratto. Ove si verifichino tali ipotesi al Concessionario saranno riconosciuti:
 - a) il valore dei lavori di allestimento realizzati più gli oneri accessori, al netto degli ammortamenti, ovvero, nel caso in cui i predetti interventi non abbia ancora superato la fase di verifica, i costi effettivamente sostenuti e documentati dal Concessionario;
 - b) le penali e gli altri costi sostenuti o da sostenere in conseguenza della risoluzione;

- c) un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10 per cento del valore attuale dei ricavi risultanti dal piano economico-finanziario allegato alla concessione per gli anni residui di gestione.
- iv. Il Concessionario, in ragione di quanto previsto dal decreto legge 6 luglio 2012, n. 95 come convertito dalla legge del 7 agosto 2012 n. 135 e ss.mm.ii. all'art. 1 comma 13, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni nel caso in cui i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche.
- v. Per quanto non previsto, troveranno applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 78. Risoluzione per inadempimento del Concessionario

1. Il singolo comune, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC, nei seguenti casi:
 - a) superamento delle soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo;
 - b) superamento delle soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016.
 - c) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 16 "Danni, responsabilità civile e copertura assicurativa";
 - d) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
 - e) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - f) nei casi di cui agli articoli del presente Contratto intitolati "Oggetto e luogo della Concessione"; "Tracciabilità dei pagamenti", "Obblighi e adempimenti ulteriori del Concessionario"; "Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro - PTPC - "Disciplina del subappalto - "Verifica di conformità e controlli"; "Penali", "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa" - "Garanzia definitiva" - "Divieto di cessione del contratto - cessione del credito", "Risoluzione per inadempimento del Concessionario", "Obblighi di riservatezza"; "Trattamento dei dati personali", salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno;
 - g) nel caso di indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dall'appaltatore, ovvero in caso di centro di cottura con requisiti non conformi a quelli previsti dal capitolato ovvero a quelli promessi dal Concessionario;
 - h) in caso di mancata esecuzione del servizio, anche per una sola giornata, senza che la sospensione sia stata previamente concertata con il Concedente;
 - i) In caso di intossicazioni alimentari imputabili a fatto del Concessionario, ovvero ad ulteriori gravi inadempimenti in tema di sicurezza alimentare, ivi compresi i controlli ed i piani di campionamento a carico del Concessionario, ed il mancato rispetto dei limiti microbiologici/chimici;
 - j) In caso di impiego di personale in misura inferiore a quanto pattuito, ovvero con qualifiche inferiori rispetto a quelle promesse;
 - k) In caso di mancato rispetto delle percentuali di derrate biologiche o altrimenti qualificate rispetto a quelle previste dal capitolato o dall'offerta tecnica, e comunque in ogni caso di menù difforni rispetto a quelli proposti o concordati;
 - l) nel caso di reiterate violazione degli obblighi contrattuali idonea ad incidere sulla necessaria fiducia per la prosecuzione del rapporto contrattuale;
 - m) nelle ulteriori ipotesi disciplinate dalla legge o dal presente contratto.
2. Il Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art.1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, deve risolvere il presente contratto nei seguenti casi:

- a) qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;
 - b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
3. In caso in cui il Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, il Concedente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario; trova applicazione l'art. 1453 del c.c., ivi incluso il diritto del Concessionario al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
 4. Qualora il Concessionario ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del contratto, il Concedente assegna un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali il Concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il Concessionario, qualora l'inadempimento permanga, il Concedente potrà risolvere il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
 5. In caso di inadempimento del Concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dal Concedente, a mezzo pec, per porre fine all'inadempimento, il Concedente stesso ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la garanzia definitiva ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno del Concedente; resta salvo il diritto del Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
 6. Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.
 7. In caso di risoluzione del presente contratto, il Concessionario si impegna, sin d'ora, a fornire al Concedente tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, il Concessionario è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dal Concedente per affidare ad altra impresa le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.
 8. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno il Concedente incamererà la garanzia definitiva.
 9. Il Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.
 10. Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.
 1. **ed il fornitore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche.**

Art. 79. Trattamento dei dati personali

1. Nei rapporti interni le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi previsti dal Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento"), dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., da norme di legge e da provvedimenti applicabili, con particolare

- riguardo al l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
2. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente contratto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
 3. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie.
 4. Nei rapporti esterni il Concessionario si impegna ad osservare le seguenti disposizioni, nell'ambito dei trattamenti dei dati personali che realizzerà in proprio per conto della Stazione appaltante quale Titolare/Responsabile primario nello svolgimento delle attività oggetto del presente Contratto, garantendo così il rispetto della normativa vigente in materia di tutela e sicurezza dei dati anche nei confronti dell'utenza servita.
 5. Il Concessionario si impegna a:
 - a) non determinare o favorire mediante azioni e/o omissioni, direttamente o indirettamente, la violazione da parte della Stazione appaltante o comunque del Titolare del trattamento delle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - b) trattare i Dati Personali esclusivamente in conformità alle leggi vigenti, nella misura ragionevolmente necessaria all'esecuzione del Contratto, e alle Norme in materia di Trattamento dei Dati Personali;
 - c) adottare, implementare e aggiornare Misure di sicurezza adeguate a garantire la protezione e la sicurezza dei Dati Personali al fine di prevenire a titolo indicativo e non esaustivo:
 - incidenti di sicurezza; violazioni dei dati personali (Data Breach)
 - ogni violazione delle Misure di sicurezza;
 - tutte le altre forme di Trattamento dei dati non autorizzate o illecite.
 6. Il Concessionario si impegna altresì a:
 - trattare i dati solo per l'esecuzione delle attività di cui all'oggetto del Contratto;
 - garantire che il trattamento dei Dati Personali sia effettuato in modo lecito, corretto, adeguato, pertinente e avvenga nel rispetto dei principi di cui all'artt. 5 e ss. del GDPR;
 - garantire la riservatezza dei dati personali trattati per l'esecuzione delle attività del Contratto;
 - garantire che le persone autorizzate a trattare i dati personali in virtù del presente Contratto:
 - i) si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
 - ii) abbiano ricevuto, e ricevano la formazione necessaria in materia di protezione dei dati personali; iii) accedano e trattino i dati personali osservando le istruzioni contenute nel presente contratto e dalla normativa vigente;
 - collaborare e supportare nel dare riscontro scritto, anche di mero diniego, alle istanze trasmesse dagli Interessati nell'esercizio dei diritti previsti dagli artt. 15-23 del GDPR, ovverosia alle istanze per l'esercizio del diritto di accesso, di rettifica, di integrazione, di cancellazione e di opposizione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto a non essere oggetto di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;
 - adottare e aggiornare un registro di tutte le attività di trattamento eseguite per conto della Stazione appaltante, completo di tutte le informazioni previste all'art. 30 del GDPR;
 - garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli 31, 32, 33, 34, 35 e 36 del GDPR;
 7. Il Concessionario manleverà e terrà indenne la Stazione appaltante da ogni perdita, contestazione, responsabilità, spese sostenute nonché dei costi subiti (anche in termini di danno reputazionale) in relazione anche ad una sola violazione delle Norme in materia di Trattamento Personali e/o del

Contratto (inclusi gli Allegati) comunque derivata dalla condotta (attiva e/o omissiva) sua e/o dei suoi agenti e/o Terzi autorizzati.

8. Resta inteso che i comuni potranno imporre (o le parti potranno concordare) misure ulteriori, integrative o modificative, idoneamente formalizzate tra le parti, al fine del rigoroso rispetto della disciplina sulla privacy.

Art. 80. **Spese contrattuali, imposte, tasse,**

1. Ai sensi dell'articolo 16-bis del R.D. n. 2440 del 1923 e dell'articolo 62 del R.D. n. 827 del 1924, sono a carico dell'Appaltatore senza diritto di rivalsa, salvo il caso di cui all'articolo 32, comma 8, terzo periodo, del Codice dei contratti, le spese, i diritti, le imposte e le tasse relativi al perfezionamento ed alla registrazione del contratto stipulato per scrittura privata, da registrarsi in caso d'uso.
2. Il contratto sarà soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente contratto si intendono I.V.A. esclusa

Art. 81. **Foro esclusivo**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Bergamo.



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SI SC.ELEM.BUONARROTI							
P00 [P] Livello -00							
S07 SC.ELEM.BUONARROTI -CUCINA							
9653	LAVELLO ACCIAIO 2 VASCHE SGOCCIOLATOI LATERALI		1	12412	12412	2.7 Mobili e Arredi	E
						17/09/2003	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 200,00	Fondo € 200,00	Attuale €	0,00
9654	MOBILE BASSO CON 2 ANTE SCORREVOLO MIS 70X190X85		1	12413	12413	2.7 Mobili e Arredi	E
						17/09/2003	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 200,00	Fondo € 200,00	Attuale €	0,00
17341	TAVOLINI LAMINATO BIANCO BORDI NERI GAMBE TUB ROSSE MIS 160X80X76		1	4716	4716	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 30,99	Fondo € 30,99	Attuale €	0,00
17343	BANCHI TUBOLARE ROSSO PIANO AVORIO MIS 180X60X76		1	14011	14011	2.7 Mobili e Arredi	E
						02/02/2005	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 68,61	Fondo € 68,61	Attuale €	0,00
Totali SC.ELEM.BUONARROTI -CUCINA		Beni 4	Iniziale € 499,60	Fondo € 499,60	Attuale €	0,00	
S09 SC.ELEM.BUONARROTI -DISPENZA 2							
18323	TAVOLO CONGLOMERATO AVORIO CENTRO STAMPA CON RUOTE		1	20268	20268	2.7 Mobili e Arredi	E
						15/03/2016	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 140,10	Fondo € 112,08	Attuale €	28,02
Totali SC.ELEM.BUONARROTI -DISPENZA 2		Beni 1	Iniziale € 140,10	Fondo € 112,08	Attuale €	28,02	
Totali [P] Livello -00		Beni 5	Iniziale € 639,70	Fondo € 611,68	Attuale €	28,02	
Totali SC.ELEM.BUONARROTI		Beni 5	Iniziale € 639,70	Fondo € 611,68	Attuale €	28,02	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla

Totale Generale Interventi	Beni	5	Iniziale €	639,70	Fondo €	611,68	Attuale €	28,02
----------------------------	------	---	------------	--------	---------	--------	-----------	--------------

Numero Registrazioni 5



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SI SC.ELEM.BUONARROTI							
P00 [P] Livello -00							
S12 SC.ELEM.BUONARROTI -REFETTORIO							
5485	TAVOLINI LAMINATO BIANCO GAMBE TUB ROSSE MIS 160X80X75,5		10			2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 340,86	Fondo € 340,86	Attuale € 0,00		
5486	TAVOLINI LAMINATO ROSSO/BLU GAMBE TUB NERE MIS 64X64X56		2	4522	4523	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 10,33	Fondo € 10,33	Attuale € 0,00		
5487	TAVOLINI LAMINATO VERDE GAMBE TUB NERE MIS 68,5X68,5X52		4	4524	4527	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 20,66	Fondo € 20,66	Attuale € 0,00		
8475	SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54		1	4541	4541	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 5,16	Fondo € 5,16	Attuale € 0,00		
8480	SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54		1	4546	4546	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 5,16	Fondo € 5,16	Attuale € 0,00		
8485	SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54		1	4551	4551	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 5,16	Fondo € 5,16	Attuale € 0,00		
8488	SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54		1	4554	4554	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 5,16	Fondo € 5,16	Attuale € 0,00		

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
8489		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4555	4555	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8492		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4558	4558	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8493		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4559	4559	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8495		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4561	4561	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8497		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4563	4563	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8498		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4564	4564	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8499		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4565	4565	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8503		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4569	4569	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8504		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4570	4570	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8507		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4573	4573	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
8508		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4574	4574	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8510		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4576	4576	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8515		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4581	4581	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8522		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4588	4588	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8523		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4589	4589	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
8524		SEDIA LAMINATO COLORI VARI MIS 54	1		4590	4590	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €	0,00
9876		TAVOLI PIANO AVORIO TUBOLARE ROSSO MIS 65X65X64	3		12553	12555	2.7 Mobili e Arredi		E	
							17/10/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	183,60	Fondo €	183,60	Attuale €	0,00
9991		SEDIA IN POLOPROPYLENE H. 40 COLOR VERDE/BLU	3		12420	12422	2.7 Mobili e Arredi		E	
							30/01/2004			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	68,40	Fondo €	68,40	Attuale €	0,00
10356		SEDIE STRUTTURA BLU SCHIENALE/SEDUTA VERDE	3		12868	12870	2.7 Mobili e Arredi		E	
							30/07/2004			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	54,47	Fondo €	54,47	Attuale €	0,00
13737		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4528	4528	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
13738		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4529	4529	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
13739		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4530	4530	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
13741		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4532	4532	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
13742		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4533	4533	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
13745		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4536	4536	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
13746		SEDIA LAMINATO VERDE GAMBE TUB ROSSO SCHIENALE ARROTONDATO MIS 59	1		4537	4537	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,72	Fondo €	7,72	Attuale €
14186		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1		10915	10915	2.7 Mobili e Arredi		E	
					28/03/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14188		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1		10917	10917	2.7 Mobili e Arredi		E	
					28/03/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14194		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1		10923	10923	2.7 Mobili e Arredi		E	
					28/03/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14207		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1		10936	10936	2.7 Mobili e Arredi		E	
					28/03/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
14209		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10938	10938	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €
14215		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10944	10944	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €
14225		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10954	10954	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €
14236		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10965	10965	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,26	Fondo €	12,26	Attuale €
14242		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10889	10889	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14245		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10892	10892	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14249		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10896	10896	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14252		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10899	10899	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14258		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10905	10905	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,39	Fondo €	12,39	Attuale €
14269		SEIDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE RIF FATT. 126 DEL 7.3.2001	1			10971	10971	2.7 Mobili e Arredi		E
							28/03/2002			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
15407		TAVOLINI LAMINATO BEIGE BORDO NERO GAMBE TUB NERE MIS 68X68X53	1		4511	4511	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	30,99	Fondo €	30,99	Attuale €
15408		TAVOLINI LAMINATO BEIGE BORDO NERO GAMBE TUB NERE MIS 68X68X53	1		4512	4512	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	30,99	Fondo €	30,99	Attuale €
15409		TAVOLINI LAMINATO BEIGE BORDO NERO GAMBE TUB NERE MIS 68X68X53	1		4513	4513	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	30,98	Fondo €	30,98	Attuale €
15410		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4438	4438	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15411		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4439	4439	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15412		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4440	4440	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15413		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4441	4441	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15415		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4443	4443	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15416		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4444	4444	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15418		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4446	4446	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich		a Etich		Patrimonio		M
			Matricola	Telaio		Targa		Inserimento	Cessazione			
15419		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4447		4447		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15420		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4448		4448		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15421		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4449		4449		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15422		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4450		4450		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15423		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4451		4451		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15424		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4452		4452		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15426		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4454		4454		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15427		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4455		4455		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15428		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4456		4456		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00
15429		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4457		4457		2.7 Mobili e Arredi				E
								31/12/2000				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €			0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
15430		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4458	4458	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15431		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4459	4459	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15433		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4461	4461	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15434		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4462	4462	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15435		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4463	4463	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15443		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4471	4471	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15444		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4472	4472	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15445		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4473	4473	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15451		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4479	4479	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15452		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1		4480	4480	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
15453		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4481	4481	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15454		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4482	4482	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15455		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4483	4483	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15458		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4486	4486	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15462		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4490	4490	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15463		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4491	4491	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15464		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4492	4492	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15465		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4493	4493	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15467		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4495	4495	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €
15472		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4500	4500	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione				
15473		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4501	4501	2.7 Mobili e Arredi		E			
						31/12/2000					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €	0,00	
15474		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4502	4502	2.7 Mobili e Arredi		E			
						31/12/2000					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €	0,00	
15475		SEDIA LEGNO GAMBE ROSSE MIS 77	1	4503	4503	2.7 Mobili e Arredi		E			
						31/12/2000					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,54	Fondo €	7,54	Attuale €	0,00	
21125		SEDIA S/S.FAGGIO T22 40X40X46H / FAGGIO NATURALE ROSSO RAL 3000	18	22052	22069	2.7 Mobili e Arredi		E			
						17/06/2019					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	343,02	Fondo €	137,20	Attuale €	205,82	
21127		TAVOLO MULTI P/L B/FAG T40 160X80X52 / AVORIO ROSSO RAL 3000	5	22043	22047	2.7 Mobili e Arredi		E			
						17/06/2019					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	550,89	Fondo €	220,36	Attuale €	330,53	
21128		TAVOLO MULTI P/L B/FAG T40 130X70X53H / AVORIO ROSSO RAL 3000	4	22048	22051	2.7 Mobili e Arredi		E			
						17/06/2019					
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	249,61	Fondo €	99,84	Attuale €	149,77	
		Totali SC.ELEM.BUONARROTI -REFETTORIO	Beni	136	Iniziale €	2.555,38	Fondo €	1.869,26	Attuale €	686,12	
		Totali [P] Livello -00	Beni	136	Iniziale €	2.555,38	Fondo €	1.869,26	Attuale €	686,12	
		Totali SC.ELEM.BUONARROTI	Beni	136	Iniziale €	2.555,38	Fondo €	1.869,26	Attuale €	686,12	
		Totale Generale Interventi	Beni	136	Iniziale €	2.555,38	Fondo €	1.869,26	Attuale €	686,12	

Numero Registrazioni

93



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SD SC. ELEM. CERIOLI							
P00 [P] Livello -00							
S24 SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 1							
7477	SOTTOLAVELLO LAMINATO MARRONE 3 ANTE BATTENTI MOD MONTEGRAPPA		1	7477	7477	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo € 154,94 Attuale € 0,00
7478	LAVAGNA BORDO LEGNO E PORTAGESSO MIS 126X104		1	7470	7470	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo € 154,94 Attuale € 0,00
7480	SEDIE IN PLASTICA BIANCO		25	7701	7725	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	64,56	Fondo € 64,56 Attuale € 0,00
9692	SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78		1	3294	3294	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo € 15,49 Attuale € 0,00
9710	SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78		1	3312	3312	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo € 15,49 Attuale € 0,00
9750	SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 78		1	9326	9326	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo € 7,75 Attuale € 0,00
9759	SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO/NERO MIS 78		1	9353	9353	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo € 7,75 Attuale € 0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
10168		SEDIA STR TUB NERO E SIMILPELLE ROSSO MIS 81	1	7486	7486	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58
10663		BANCHI TUBOLARE ROSSO PIANO AVORIO MIS 180X60X76	1	14012	14012	2.7 Mobili e Arredi		E	
					02/02/2005				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	68,61	Fondo €	68,61
11840		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7596	7596	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11841		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7597	7597	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11846		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7602	7602	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11849		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7605	7605	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11850		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7606	7606	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11851		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7607	7607	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11854		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7610	7610	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11858		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7614	7614	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
11861		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7617	7617	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11862		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7618	7618	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11864		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7620	7620	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11866		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7622	7622	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11867		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7623	7623	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11874		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7630	7630	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13829		TAVOLO IN LAMINATO BIANCO STR. TUB ROSSA 160X80X76	1			7538	7538	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	20,66	Fondo €	20,66	Attuale €
13830		TAVOLO IN LAMINATO BIANCO STR. TUB ROSSA 160X80X76	1			7539	7539	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	20,65	Fondo €	20,65	Attuale €
13836		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7545	7545	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13848		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7557	7557	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
13855		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7564	7564	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13856		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7565	7565	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13857		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7566	7566	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13858		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7567	7567	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13864		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7573	7573	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13865		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7574	7574	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13872		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7581	7581	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13873		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7582	7582	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13877		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7586	7586	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
13980		TAVOLO LAMINATO BIANCO STR TUB ROSSO MIS 160X80X76	1	8901	8901	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
13982		TAVOLO LAMINATO BIANCO STR TUB ROSSO MIS 160X80X76	1		8932	8932	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65	Attuale €	0,00
13986		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7478	7478	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13987		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7479	7479	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13988		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7480	7480	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13989		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7481	7481	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,50	Fondo €	15,50	Attuale €	0,00
14957		SPECCHIO ATLANTE	1		16866	16866	2.7 Mobili e Arredi		E	
							05/02/2009			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	30,00	Fondo €	30,00	Attuale €	0,00
21098		TAVOLO MULTI P/L B/FAG T40 140X80X82 / AVORIO GRIGIO METALLIZZATO RAL 9006	3		22150	22152	2.7 Mobili e Arredi		E	
							17/06/2019			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	314,03	Fondo €	125,60	Attuale €	188,43
		Totali SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 1	Beni	70	Iniziale €	1.429,97	Fondo €	1.241,54	Attuale €	188,43
		S25 SC.ELEM.CERIOLI - ATRIO 3								
7469		MATERASSI GINNICI BLU PER ATTIVITA' MIS 250X50X200	2				2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	175,60	Fondo €	175,60	Attuale €	0,00
7470		TAVOLO LAMINATO BIANCO GAMBE ROSSE MIS 160X80X76	1		7493	7493	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
7471		SEDIE IN PLASTICA BIANCO	2	7494	7495	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	5,16	Fondo €	5,16	Attuale €
Totali SC.ELEM.CERIOLI - ATRIO 3		Beni	5	Iniziale €	232,41	Fondo €	232,41	Attuale €	0,00	
S26 SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 2										
7465		SOTTOLAVELLO LAMINATO MARRONE 3 ANTE BATTENTI MOD MONTEGRAPPA	1	7588	7588	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo €	154,94	Attuale €
11855		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7611	7611	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13150		SEDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE	1	12151	12151	2.7 Mobili e Arredi				E
					04/04/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €
13174		SEDIE TUBOLARI BLU SEDUTA VERDE	1	12175	12175	2.7 Mobili e Arredi				E
					04/04/2002					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	12,40	Fondo €	12,40	Attuale €
13178		TAVOLO LAMINATO MARRONE MIS 160X80X67	1	5381	5381	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	10,33	Fondo €	10,33	Attuale €
13179		TAVOLO LAMINATO MARRONE MIS 160X80X67	1	5382	5382	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	10,33	Fondo €	10,33	Attuale €
13828		TAVOLO IN LAMINATO BIANCO STR. TUB ROSSA 160X80X76	1	7537	7537	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	20,66	Fondo €	20,66	Attuale €
13835		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7544	7544	2.7 Mobili e Arredi				E
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
13840		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7549	7549		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13852		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7561	7561		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13867		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7576	7576		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
13869		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7578	7578		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
		Totali SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 2	Beni	12	Iniziale €	314,00	Fondo €	314,00	Attuale €	0,00
S27 SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 3										
7623		SOTTOLAVELLO LAMINATO MARRONE 3 ANTE BATTENTI MOD MONTEGRAPPA	1	7634	7634		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo €	154,94	Attuale €	0,00
9651		TAVOLO PIANO LEGNO 1 CASSETTO STRUTTURA ACCIAIO	1	12410	12410		2.7 Mobili e Arredi		E	
							17/09/2003			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	150,00	Fondo €	150,00	Attuale €	0,00
11843		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7599	7599		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
11844		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7600	7600		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00
11845		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7601	7601		2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
11847		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7603	7603	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11875		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1	7631	7631	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
15849		ARMADIO 2 ANTE COLOR AVORIO CON SERRATURA MIS. 104X46X200H	1	17869	17869	2.7 Mobili e Arredi		E	
					17/02/2011				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	178,80	Fondo €	178,80
20502		KIT LAVAGNA INTERATTIVA CON PROIETTORE	1	21850	21850	2.6 Macchine per Ufficio e		E	
					10/01/2017				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	2.182,82	Fondo €	2.182,82
20985		SEDIA S/S.PLASTICA T25 36X36X42H / BLU BLU RAL 5015	21	21854	21874	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	394,55	Fondo €	394,55
20986		SEDIA S/S.PLASTICA T25 36X36X42H / BLU BLU RAL 5015	1	21899	21899	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	18,79	Fondo €	18,79
20987		ARMADIO ANTE V.UNICO 100X45X150H / AVORIO AVORIO	1	21853	21853	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	204,96	Fondo €	204,96
20988		TAVOLO MODULARE ANGOLO 60Ã,Â° CM 83,8X80X80X70H / AVORIO GRIGIO METALLIZZATO RAL 9006	24	21875	21898	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	1.610,40	Fondo €	1.610,40
20991		POLTRONA S/S.PLAST T25 BR 40X40X46H / BLU GRIGIO METALLIZZATO RAL 9006	1	21851	21851	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	29,83	Fondo €	29,83
20992		CATTEDRA P/L B/F 3PANN 2C T40 130X70 / AVORIO GRIGIO METALLIZZATO RAL 9006	1	21852	21852	2.7 Mobili e Arredi		E	
					10/01/2018				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	121,35	Fondo €	121,35

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
21097		TAVOLO ANTROPOMETRICO REG. PER DISABILI 90X65 - 9006 P.FAGGIO	1	22153	22153	2.7 Mobili e Arredi		E		
						17/06/2019				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	703,42	Fondo €	281,36	Attuale €	422,06
		Totali SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 3	Beni	59	Iniziale €	5.827,31	Fondo €	5.405,25	Attuale €	422,06
		Totali [P] Livello -00	Beni	146	Iniziale €	7.803,69	Fondo €	7.193,20	Attuale €	610,49
		Totali SC. ELEM. CERIOLI	Beni	146	Iniziale €	7.803,69	Fondo €	7.193,20	Attuale €	610,49
		Totale Generale Interventi	Beni	146	Iniziale €	7.803,69	Fondo €	7.193,20	Attuale €	610,49

Numero Registrazioni

75



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SD SC. ELEM. CERIOLI							
P01 [P] Livello -01							
S22 SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 1							
7639	SEDIE IN PLASTICA VERDE GAMBE TUB AZZURRE MIS 78		21	6542	6562	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 234,26	Fondo € 234,26	Attuale €	0,00	
7640	TAVOLI LAMINATO BEIGE BORDO FAGGIO GAMBE TUB. AZZURRE MIS 130X65X76		6	6563	6568	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 210,84	Fondo € 210,84	Attuale €	0,00	
7645	LAVAGNA BORDO LEGNO MIS 127X100		1	6540	6540	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 129,11	Fondo € 129,11	Attuale €	0,00	
7646	LAVAGNA BORDO METALLO NERO E PORTAGESSO MIS 183X121		1	6541	6541	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 154,94	Fondo € 154,94	Attuale €	0,00	
7647	ARMADIO LAMINATO GRIGIO 4 ANTE BATTENTI 4 RIPIANI MIS 90X45X225		2	6536	6537	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 596,20	Fondo € 596,20	Attuale €	0,00	
7648	ARMADIO A GIORNO LAMINATO GRIGIO 5 RIPIANI MIS 90X44X224		2	6538	6539	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 326,61	Fondo € 326,61	Attuale €	0,00	
7660	SOTTOLAVELLO LAMINATO MARRONE 3 ANTE BATTENTI MOD MONTEGRAPPA		1	6535	6535	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 154,94	Fondo € 154,94	Attuale €	0,00	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
10630		LAVAGNA QUADRETTATA MIS 240X90	1		13992	13992	2.7 Mobili e Arredi		E	
							02/02/2005			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	217,20	Fondo €	217,20	Attuale €	0,00
11501		CATTEDRA CON 2 CASETTI PIANO AVORIO MIS 140X70X76H	1		14029	14029	2.7 Mobili e Arredi		E	
							16/09/2005			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	103,20	Fondo €	103,20	Attuale €	0,00
11502		SEDIA PER CATTEDRA STRUTTURA BLU MIS 0,40X0,40X0,46H	1		14032	14032	2.7 Mobili e Arredi		E	
							16/09/2005			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	27,60	Fondo €	27,60	Attuale €	0,00
15852		ARMADIO 2 ANTE COLOR AVORIO CON SERRATURA MIS. 104X46X200H	1		17835	17835	2.7 Mobili e Arredi		E	
							17/02/2011			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	178,80	Fondo €	178,80	Attuale €	0,00
18097		ARMADIO ANTE BATTENTI COLOR AVORIO MIS 100X45X180H	1		19550	19550	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2014			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	227,53	Fondo €	227,53	Attuale €	0,00
18131		MENSOLA A PARETE MULT/LAMINATO 60X30X2 AVORIO	5				2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2014			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	549,00	Fondo €	549,00	Attuale €	0,00
18132		ASTE APPENDI FOGLI 1200X1X4	10				2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2014			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	427,00	Fondo €	427,00	Attuale €	0,00
18133		SEDIE PLASTICA T25 36X36X38 BLU	15				2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2014			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	281,80	Fondo €	281,80	Attuale €	0,00
		Totali SC.ELEM.CERIOLO - MENSA 1	Beni	69	Iniziale €	3.819,03	Fondo €	3.819,03	Attuale €	0,00
S23 SC.ELEM.CERIOLO - MENSA 2										
7492		LAVAGNA BORDO METALLO NERO E PORTAGESSO MIS 230X96	1		6326	6326	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo €	154,94	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
7496		SEDIE IN PLASTICA VERDE TUB AZZURRE MIS 70			19	6344	6362	2.7 Mobili e Arredi		E
								31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	211,95	Fondo €	211,95	Attuale €
7497		MOBILE LAMINATO BIANCO C/VANO A GIORNO 2 ANTE BATTENTI 3 RIPIANI MIS 90X40X180			3	6363	6365	2.7 Mobili e Arredi		E
								31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	309,87	Fondo €	309,87	Attuale €
7499		SOTTOLAVELLO LAMINATO MARRONE 3 ANTE BATTENTI MOD MONTEGRAPPA			1	6368	6368	2.7 Mobili e Arredi		E
								31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo €	154,94	Attuale €
10631		LAVAGNA QUADRETTATA MIS 240X90			1	13993	13993	2.7 Mobili e Arredi		E
								02/02/2005		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	217,20	Fondo €	217,20	Attuale €
11503		CATTEDRA CON 2 CASETTI PIANO AVORIO MIS 140X70X76H			1	14028	14028	2.7 Mobili e Arredi		E
								16/09/2005		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	103,20	Fondo €	103,20	Attuale €
11504		SEDIA PER CATTEDRA STRUTTURA BLU MIS 0,40X0,40X0,46H			1	14031	14031	2.7 Mobili e Arredi		E
								16/09/2005		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	27,60	Fondo €	27,60	Attuale €
11506		SEDIA PER CATTEDRA STRUTTURA BLU MIS 0,40X0,40X0,46H			1	14031	14031	2.7 Mobili e Arredi		E
								16/09/2005		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	27,60	Fondo €	27,60	Attuale €
13926		SEDIE PER BANCHI TUBOLARE BLU SEDUTA VERDE MIS 36X36			20			2.7 Mobili e Arredi		E
								10/01/2007		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	297,60	Fondo €	297,60	Attuale €
14056		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76			1	6327	6327	2.7 Mobili e Arredi		E
								31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14057		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76			1	6328	6328	2.7 Mobili e Arredi		E
								31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
14058		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6329	6329	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14059		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6330	6330	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14060		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6331	6331	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14062		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6333	6333	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14063		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6334	6334	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14064		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6335	6335	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14065		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6336	6336	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14066		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6337	6337	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14067		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6338	6338	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14068		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6339	6339	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
14069		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6340	6340	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14070		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6341	6341	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14071		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6342	6342	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,50	Fondo €	22,50	Attuale €
14072		BANCHI LAMINATO GRIGIO GAMBE TUB AZZURRE MIS 66X66X76	1	6343	6343	2.7 Mobili e Arredi		E		
					31/12/2000					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	22,45	Fondo €	22,45	Attuale €
21457		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16427	16427	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €
21458		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16428	16428	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €
21459		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16429	16429	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €
21460		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16430	16430	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €
21461		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16431	16431	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €
21462		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16432	16432	2.7 Mobili e Arredi		E		
					10/01/2021					
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
21463		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16433	16433	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21464		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16434	16434	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21465		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16435	16435	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21466		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16436	16436	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21467		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16437	16437	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21468		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16438	16438	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21469		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16439	16439	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21470		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16440	16440	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21472		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16442	16442	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	
21473		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1			16443	16443	2.7 Mobili e Arredi		E
							10/01/2021			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
21474		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16444	16444	2.7 Mobili e Arredi		E		
						10/01/2021				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €	0,00
21475		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16445	16445	2.7 Mobili e Arredi		E		
						10/01/2021				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €	0,00
21476		BANCHI PIANO AVRIO TUBOLARE BLU MIS 65X65X74H	1	16446	16446	2.7 Mobili e Arredi		E		
						10/01/2021				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	25,20	Fondo €	25,20	Attuale €	0,00
		Totali SC.ELEM.CERIOLI - MENSA 2	Beni	83	Iniziale €	2.343,65	Fondo €	2.343,65	Attuale €	0,00
		Totali [P] Livello -01	Beni	152	Iniziale €	6.162,68	Fondo €	6.162,68	Attuale €	0,00
		Totali SC. ELEM. CERIOLI	Beni	152	Iniziale €	6.162,68	Fondo €	6.162,68	Attuale €	0,00
		Totale Generale Interventi	Beni	152	Iniziale €	6.162,68	Fondo €	6.162,68	Attuale €	0,00

Numero Registrazioni

59



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SD SC. ELEM. CERIOLI							
P00 [P] Livello -00							
S42 SC.ELEM.CERIOLI - SAL MENSA 1							
18090	TAVOLO COLOR AVORIO/BLU MIS. 180X80X70H		6	19605	19610	2.7 Mobili e Arredi	E
						26/02/2015	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	529,24	Fondo € 529,24 Attuale € 0,00
	Totali SC.ELEM.CERIOLI - SAL MENSA 1		Beni	6	Iniziale €	529,24	Fondo € 529,24 Attuale € 0,00
	S43 SC.ELEM.CERIOLI - SALA MENSA 2						
18091	TAVOLO COLOR AVORIO/BLU MIS. 180X80X70H		7	19598	19604	2.7 Mobili e Arredi	E
						26/02/2015	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	617,44	Fondo € 617,44 Attuale € 0,00
	Totali SC.ELEM.CERIOLI - SALA MENSA 2		Beni	7	Iniziale €	617,44	Fondo € 617,44 Attuale € 0,00
	S44 SC.ELEM.CERIOLI - SALA MENSA 3						
18092	TAVOLO COLOR AVORIO/BLU MIS. 180X80X70H		5	19593	19597	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2014	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	441,03	Fondo € 441,03 Attuale € 0,00
	Totali SC.ELEM.CERIOLI - SALA MENSA 3		Beni	10	Iniziale €	882,06	Fondo € 882,06 Attuale € 0,00
	S46 SC.ELEM.CERIOLI - DEPOSITO						
18093	TAVOLO COLOR AVORIO/BLU MIS. 180X80X70H		5	19543	19547	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2014	
	Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	441,03	Fondo € 441,03 Attuale € 0,00
	Totali SC.ELEM.CERIOLI - SALA MENSA 3		Beni	10	Iniziale €	882,06	Fondo € 882,06 Attuale € 0,00
	S46 SC.ELEM.CERIOLI - DEPOSITO						

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
18094		TAVOLO COLOR AVORIO/BLU MIS. 180X80X70H	1	19591	19591	2.7 Mobili e Arredi		E		
						31/12/2014				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	88,21	Fondo €	88,21	Attuale €	0,00
		Totali SC.ELEM.CERIOLI - DEPOSITO	Beni	1	Iniziale €	88,21	Fondo €	88,21	Attuale €	0,00
		Totali [P] Livello -00	Beni	24	Iniziale €	2.116,95	Fondo €	2.116,95	Attuale €	0,00
		Totali SC. ELEM. CERIOLI	Beni	24	Iniziale €	2.116,95	Fondo €	2.116,95	Attuale €	0,00
		Totale Generale Interventi	Beni	24	Iniziale €	2.116,95	Fondo €	2.116,95	Attuale €	0,00

Numero Registrazioni

5



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SG SC.ELEM.COMONTE							
P00 [P] Livello -00							
S13 SC.ELEM.COMONTE - SALA DA PRANZO							
6675	SCAFFALATURA METALLO GRIGIO 3 RIPIANI MIS 100X50X100		1	9456	9456	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 25,82	Fondo € 25,82	Attuale €	0,00	
6676	TAVOLO LAMINATO VERDE STR TUB NERO MIS 80X80X77		2	9457	9458	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 82,63	Fondo € 82,63	Attuale €	0,00	
6684	PROIETTORE/CINESCOPIO		1	9459	9459	2.6 Macchine per Ufficio e	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 289,22	Fondo € 289,22	Attuale €	0,00	
6686	ARMADIO METALLO GRIGIO 2 ANTE BATTENTI 4 RIPIANI MIS 120X45X200		1	9462	9462	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 103,29	Fondo € 103,29	Attuale €	0,00	
6687	CATTEDRA LAMINATO VERDE C/2 CASSETTI STR TUB NERO MIS 130X69X78		1	9463	9463	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 10,33	Fondo € 10,33	Attuale €	0,00	
6688	FOTOCOPIATORE RICOH 4615		1	9452	9452	2.6 Macchine per Ufficio e	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 1.628,65	Fondo € 1.628,65	Attuale €	0,00	
6689	TELEVISORE MIVAR 28M3 STEREO TVD		1	9453	9453	2.6 Macchine per Ufficio e	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile	Numero Int 1	Iniziale € 351,19	Fondo € 351,19	Attuale €	0,00	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
6690		VIDEOREGISTRATORE IRRADIO HV 405SV	1		9454	9454	2.6 Macchine per Ufficio e		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	206,58	Fondo €	206,58	Attuale €	0,00
6691		MOBILE PORTATV IN LEGNO NERO 2 RIPIANI C/RUOTE MIS 91X45X80	1		9455	9455	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	43,90	Fondo €	43,90	Attuale €	0,00
6699		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO	1		9444	9444	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75	Attuale €	0,00
7466		TAVOLO LAMINATO BIANCO GAMBE ROSSE MIS 160X80X76	1		7593	7593	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65	Attuale €	0,00
8183		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9464	9464	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00
8189		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9470	9470	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00
8191		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9472	9472	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00
8192		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9473	9473	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00
8194		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9475	9475	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00
8195		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUN NERO H VARIE	1		9476	9476	2.7 Mobili e Arredi		E	
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	2,58	Fondo €	2,58	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
9691		SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78	1	3293	3293	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
9720		SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78	1	3322	3322	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
9725		SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78	1	3327	3327	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
9729		SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78	1	3331	3331	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
9745		SEDIE TUB ROSSE SCHIENALE SEDUTA FAGGIO MIS 78	1	3347	3347	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
9752		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 78	1	9328	9328	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75
9754		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 78	1	9330	9330	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75
9755		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 78	1	9331	9331	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,73	Fondo €	7,73
9756		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO/NERO MIS 78	1	9350	9350	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75
9760		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO/NERO MIS 78	1	9354	9354	2.7 Mobili e Arredi		E	
					31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione		
9762		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO/NERO MIS 78		1	9356	9356	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,75	Fondo €	7,75
9764		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO/NERO MIS 78		1	9358	9358	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	7,72	Fondo €	7,72
9770		TAVOLO LAMINATO BIANCO/BEIGE GAMBE TUB ROSSO BORDO LAMINATO MIS 160X80X76		1	3259	3259	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	82,63	Fondo €	82,63
10355		SEDIE STRUTTURA BLU SCHIENALE/SEDUTA VERDE		15	12652	12666	2.7 Mobili e Arredi		E
							30/07/2004		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	272,34	Fondo €	272,34
10387		FOTOCOPIATRICE RICOH AFICIO 1022 N. MATRJ0134600714		1	13045	13045	2.6 Macchine per Ufficio e		E
							20/08/2004		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	2.323,20	Fondo €	2.323,20
11842		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80		1	7598	7598	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11852		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80		1	7608	7608	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11853		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80		1	7609	7609	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11856		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80		1	7612	7612	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49
11857		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80		1	7613	7613	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
11859		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7615	7615	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11863		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7619	7619	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11868		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7624	7624	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11869		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7625	7625	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11871		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7627	7627	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11872		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7628	7628	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
11877		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7633	7633	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,64	Fondo €	15,64	Attuale €
13778		TAVOLO LAMINATO BIANCO GAMBE ROSSE MIS 180X70X76	1		7471	7471	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65	Attuale €
13779		TAVOLO LAMINATO BIANCO GAMBE ROSSE MIS 180X70X76	1		7472	7472	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo €	51,65	Attuale €
13781		TAVOLO LAMINATO BIANCO GAMBE ROSSE MIS 180X70X76	1		7474	7474	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	51,63	Fondo €	51,63	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
13826		TAVOLO IN LAMINATO BIANCO STR. TUB ROSSA 160X80X76	1		7535	7535	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	20,66	Fondo €	20,66	Attuale €
13827		TAVOLO IN LAMINATO BIANCO STR. TUB ROSSA 160X80X76	1		7536	7536	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	20,66	Fondo €	20,66	Attuale €
13838		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7547	7547	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13839		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7548	7548	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13841		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7550	7550	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13844		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7553	7553	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13845		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7554	7554	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13847		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7556	7556	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13849		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7558	7558	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €
13850		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1		7559	7559	2.7 Mobili e Arredi		E	
						31/12/2000				
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	Attuale €

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
13851		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7560	7560	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13854		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7563	7563	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13859		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7568	7568	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13863		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7572	7572	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13868		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7577	7577	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13870		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7579	7579	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13871		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7580	7580	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13874		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7583	7583	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,49	Fondo €	15,49	
13878		SEDIA SCH/SEDUTA LEGNO STR TUB ROSSO MIS 80	1			7587	7587	2.7 Mobili e Arredi		E
							31/12/2000			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	15,67	Fondo €	15,67	
14887		TAVOLO COLOR AVORIO STRUTT. ROSSADIM 160X80X76	9			16762	16770	2.7 Mobili e Arredi		E
							05/11/2008			
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	653,83	Fondo €	653,83	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione				Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
						Matricola		Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione	
17087		PC M24 P200 MMX				1		12098	12098	2.6 Macchine per Ufficio e		E
										28/03/2002		
		Totali Interventi mobile		Numero Int	1	Iniziale €	154,94	Fondo €	154,94	Attuale €	0,00	
		Totali SC.ELEM.COMONTE - SALA DA PRANZO		Beni	91	Iniziale €	7.080,87	Fondo €	7.080,87	Attuale €	0,00	
		Totali [P] Livello -00		Beni	91	Iniziale €	7.080,87	Fondo €	7.080,87	Attuale €	0,00	
		Totali SC.ELEM.COMONTE		Beni	91	Iniziale €	7.080,87	Fondo €	7.080,87	Attuale €	0,00	
		Totale Generale Interventi		Beni	91	Iniziale €	7.080,87	Fondo €	7.080,87	Attuale €	0,00	

Numero Registrazioni 68



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SH SC. ELEM.RODARI							
P99 [P] Livello -99							
S07 SC. ELEM.RODARI - DISTRIB. PASTI							
15814	BANCO PIANO AVORIO STRUTTURA BLU DIM 70X70X76H CON SOTTOPIANO E GANCIO PORTA CARTELLA		3	18015	18017	2.7 Mobili e Arredi	E
						16/02/2011	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 110,30	Fondo € 110,30	Attuale €	0,00
15815	SEDIE SOVR. POLIP. BLU STRUTTURA BLU - H. CM 46		2			2.7 Mobili e Arredi	E
						15/02/2011	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 32,40	Fondo € 32,40	Attuale €	0,00
20490	LAVASTOVIGLIE MODELLO KRUPPS		1	21169	21169	2.3 Impianti e Macchinari	E
						10/01/2017	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 1.500,00	Fondo € 450,00	Attuale €	1.050,00
Totali SC. ELEM.RODARI - DISTRIB. PASTI		Beni 6	Iniziale € 1.642,70	Fondo € 592,70	Attuale €	1.050,00	
Totali [P] Livello -99		Beni 6	Iniziale € 1.642,70	Fondo € 592,70	Attuale €	1.050,00	
Totali SC. ELEM.RODARI		Beni 6	Iniziale € 1.642,70	Fondo € 592,70	Attuale €	1.050,00	
Totale Generale Interventi		Beni 6	Iniziale € 1.642,70	Fondo € 592,70	Attuale €	1.050,00	

Numero Registrazioni

3



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SH SC. ELEM.RODARI							
P99 [P] Livello -99							
S04 SC. ELEM.RODARI- MENSA							
6632		SCRIVANIA LAMINATO MARRONE STR METALLO BIANCO C/CASSETTIERA 3 CASSETTI MIS 133X75X78	1	8885	8885	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	61,97	Fondo € 61,97 Attuale € 0,00
12807		BANCHI TUBOLARE ROSSO PIANO AVORIO MIS 180X60X76	1	14013	14013	2.7 Mobili e Arredi	E
						02/02/2005	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	68,61	Fondo € 68,61 Attuale € 0,00
12808		BANCHI TUBOLARE ROSSO PIANO AVORIO MIS 180X60X76	1	15872	15872	2.7 Mobili e Arredi	E
						02/02/2005	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	68,61	Fondo € 68,61 Attuale € 0,00
12827		TAVOLI MIS 80X160X76	6	15866	15871	2.7 Mobili e Arredi	E
						28/02/2006	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	216,00	Fondo € 216,00 Attuale € 0,00
12828		SEDIA TUBOLARE BLU CON SCHINALE IN FAGGIO	31			2.7 Mobili e Arredi	E
						28/02/2006	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	536,40	Fondo € 536,40 Attuale € 0,00
16546		ARMADIO METALLO MARRONE 2 ANTE SCORREVOLI MIS 180X45X190	1	8880	8880	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	51,65	Fondo € 51,65 Attuale € 0,00
18196		SEDIA SOVR. POLIP BLU STRUTT. BLU	100			2.7 Mobili e Arredi	E
						02/03/2016	
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	1.614,06	Fondo € 1.290,87 Attuale € 323,19

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto		Da Etich	a Etich	Patrimonio		M	
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
18301		MOBILE MEDIO 2 ANTE IN NOCE	1	19932	19932	2.7 Mobili e Arredi		E		
						14/03/2016				
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	208,62	Fondo €	166,88	Attuale €	41,74
		Totali SC. ELEM.RODARI- MENSA	Beni	142	Iniziale €	2.825,92	Fondo €	2.460,99	Attuale €	364,93
		Totali [P] Livello -99	Beni	142	Iniziale €	2.825,92	Fondo €	2.460,99	Attuale €	364,93
		Totali SC. ELEM.RODARI	Beni	142	Iniziale €	2.825,92	Fondo €	2.460,99	Attuale €	364,93
		Totale Generale Interventi	Beni	142	Iniziale €	2.825,92	Fondo €	2.460,99	Attuale €	364,93

Numero Registrazioni

8



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SCSC. MAT. LORENZINI							
P01[P] Livello -01							
S02SC.MAT.LORENZINI - MENSA							
12479	ARMADIO 2 ANTE CON SERRATURA COLOR MAGNOLIA MIS 105X41XH190		1			2.7 Mobili e Arredi	E
						10/02/2006	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €579,70	Fondo €579,70	Attuale €	0,00
12480	SEGGIOLINA IN LEGNO APIOLI MIS 34X34X29/54		120			2.7 Mobili e Arredi	E
						10/02/2006	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €3.968,64	Fondo €3.968,64	Attuale €	0,00
12481	TAVOLO RETTANGOLARE PER BAMBINI MIS 150X75XH53		16	14863	14878	2.7 Mobili e Arredi	E
						10/02/2006	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €2.096,64	Fondo €2.096,64	Attuale €	0,00
Totali SC.MAT.LORENZINI - MENSA		Beni137	Iniziale €6.644,98	Fondo €6.644,98	Attuale €	0,00	
S03SC.MAT.LORENZINI - CUCINA							
6733	ARMADIO METALLO GRIGIO 2 ANTE BATTENTI C/SERRATURA 4 RIPIANI MIS 120X45X200		1	9333	9333	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €51,65	Fondo €51,65	Attuale €	0,00
12380	LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE SGOCC DX COMPLETO RIPIANO DI FONDO		1	14796	14796	2.7 Mobili e Arredi	E
						03/02/2006	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €996,00	Fondo €996,00	Attuale €	0,00
20487	LAVASTOVIGLIE MODELLO KRUPPS		1	21167	21167	2.3 Impianti e Macchinari	E
						10/01/2017	
	Totali Interventi mobile		Numero Int1	Iniziale €1.500,00	Fondo €450,00	Attuale €	1.050,00
Totali SC.MAT.LORENZINI - CUCINA		Beni3	Iniziale €2.547,65	Fondo €1.497,65	Attuale €	1.050,00	

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla

Totali [P] Livello -01	Beni	140	Iniziale €	9.192,63	Fondo €	8.142,63	Attuale €	1.050,00
Totali SC. MAT. LORENZINI	Beni	140	Iniziale €	9.192,63	Fondo €	8.142,63	Attuale €	1.050,00
Totale Generale Interventi	Beni	140	Iniziale €	9.192,63	Fondo €	8.142,63	Attuale €	1.050,00

Numero RegISTRAZIONI 6



CITTA' DI SERIATE

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto	Da Etich	a Etich	Patrimonio	M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione
SB SC. MATERNA C.SO ROMA							
P00 [P] Livello -00							
S18 SC. MATERNA C.SO ROMA - ZONA ATTREZZATA CUCINA							
20488	LAVASTOVIGLIE MODELLO KRUPPS		1	21168	21168	2.3 Impianti e Macchinari	E
						10/01/2017	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 1.500,00	Fondo € 450,00	Attuale €	1.050,00
	Totali SC. MATERNA C.SO ROMA - ZONA ATTREZZATA CUCINA		Beni 1	Iniziale € 1.500,00	Fondo € 450,00	Attuale €	1.050,00
S19 SC. MATERNA C.SO ROMA -REFETTORIO							
5933	TAVOLINO PIANO LAMINATO BLU STR TUB GRIGIO MIS 65X65X54		1	8017	8017	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 36,15	Fondo € 36,15	Attuale €	0,00
5934	TAVOLINO PIANO LAMINATO AVORIO STR TUB ROSSO MIS 128X64X53		24	8018	8041	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 2.311,41	Fondo € 2.311,41	Attuale €	0,00
5936	TAVOLINO PIANO LAMINATO VERDE STR TUB VERDE MIS 110X60X62		1	8016	8016	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 51,65	Fondo € 51,65	Attuale €	0,00
5951	TAVOLO PIANO LAMINATO STR LEGNO MIS 79X79X78		1	8013	8013	2.7 Mobili e Arredi	E
						31/12/2000	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 36,15	Fondo € 36,15	Attuale €	0,00
8992	SEDIA TUBOLARE BLU SEDUTA VERDE RIF FATTURA 736 DEL 5.12.2000		76	11395	11470	2.7 Mobili e Arredi	E
						27/03/2002	
	Totali Interventi mobile		Numero Int 1	Iniziale € 942,02	Fondo € 942,02	Attuale €	0,00

INVENTARIO - Elenco Mobili INVENTARIO - Elenco Mobili - alla data 31/12/2022

Mobile	Coll	Descrizione	Lotto			Da Etich	a Etich	Patrimonio		M
			Matricola	Telaio	Targa	Inserimento	Cessazione			
8993		SEDIA TUBOLARE BLU SEDUTA VERDE RIF FATTURA 736 DEL 5.12.2000	64			11700	11763	2.7 Mobili e Arredi		E
							27/03/2002			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	793,28	Fondo €	793,28	Attuale €	0,00
8994		SEDIA TUBOLARE BLU SEDUTA VERDE RIF FATTURA 736 DEL 5.12.2000	9			11774	11782	2.7 Mobili e Arredi		E
							27/03/2002			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	111,55	Fondo €	111,55	Attuale €	0,00
9877		TAVOLI PIANO AVORIO TUBOLARE ROSSO MIS 65X65X64	6			12339	12344	2.7 Mobili e Arredi		E
							17/10/2000			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	367,20	Fondo €	367,20	Attuale €	0,00
9878		COLONNA CON 1 ANTA E 3 RIPIANI	2			11588	11589	2.7 Mobili e Arredi		E
							15/10/2003			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	622,20	Fondo €	622,20	Attuale €	0,00
9990		SEDIA IN POLOPROPYLENE H. 40 COLOR VERDE/BLU	6			12414	12419	2.7 Mobili e Arredi		E
							30/01/2004			
		Totali Interventi mobile	Numero Int	1	Iniziale €	136,80	Fondo €	136,80	Attuale €	0,00
		Totali SC. MATERNA C.SO ROMA -REFETTORIO	Beni	190	Iniziale €	5.408,41	Fondo €	5.408,41	Attuale €	0,00
		Totali [P] Livello -00	Beni	191	Iniziale €	6.908,41	Fondo €	5.858,41	Attuale €	1.050,00
		Totali SC. MATERNA C.SO ROMA	Beni	191	Iniziale €	6.908,41	Fondo €	5.858,41	Attuale €	1.050,00
		Totale Generale Interventi	Beni	191	Iniziale €	6.908,41	Fondo €	5.858,41	Attuale €	1.050,00

Numero Registrazioni

11

**INVENTARIO CUCINA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
"FRANCESCO NULLO" per la mensa della SCUOLA PRIMARIA
"GUGLIELMO MARCONI"**

Refettorio

- n. 26 tavoli per 4 o 5 posti l'uno (senza codici)
- n. 112 sedie (senza codici)
- n. 2 mobili in acciaio con ante scorrevoli MARCA MARENO (senza codici)
- n. 14 appendiabiti a parete con 7 ganci l'uno (senza codici)

Zona Servizi

- n. 2 armadi metallo a n. 2 ante alti (senza codici)
- n. 1 armadio metallo aperto (senza codice)

Zona cucina

- n. 1 lavandino cucina acciaio inox con due ante sotto MARCA MARENO (codice comune 937)
- n. 1 lavastoviglie con tavolino in acciaio (senza codice)
- n. 1 Frigorifero MARCA OCEAN (senza codice)
- n. 2 carrelli in acciaio (senza codice)
- n. 3 carrelli in plastica (senza codice)
- n. 1 tavolo legno/compensato in cucina (senza codice)
- n. 1 porta rifiuti in acciaio con pedale (senza codice)
- n. 7 porta piatti in plastica (senza codice)
- n. 1 aspirapolvere MARCA LAVORO (senza codice)
- n. 10 quadri alle pareti
- n. 2 scaldavivande in acciaio con ruote ognuno con tre coperchi (proprietà ditta SER.CAR S.p.A.)

STOVIGLIATO: piatti, bicchieri, posate. (proprietà ditta SER.CAR S.p.A.)

Le parti evidenziate in giallo sono di proprietà della ditta SER.CAR S.p.A. il resto è di proprietà comunale

INVENTARIO CUCINA SCUOLA DELL'INFANZIA "GUIDO FRIZZONI"

Cucina

N. 2 Armadi cucina basso in acciaio con apertura scorrevole di cui un armadio anche con cassetti in acciaio MARCA MARENO (codice comune 1043)

n. 1 Armadio cucina basso in acciaio ante scorrevoli MARCA ANGELO PO (codice comune 1046)

n. 1 Armadio basso in acciaio ante scorrevoli MARCA MARENO (senza codice)

n. 1 Frigorifero acciaio MARCA MARENO (codice comune 1049)

n. 1 lavandino acciaio n. 2 buche con appoggio con ante scorrevoli marca MARENO (codice comune 1044)

n. 1 lavastoviglie in acciaio MARCA ELF RAMO (senza codice)

n. 4 carrelli in acciaio con ruote (su un carrello codice comune 1047)

n. 1 microne MARCA BENNET (senza codice)

n. 1 piccolo lavandino pensile in acciaio appeso al muro (senza codice)

N. 1 scaldavivande in acciaio n. 3 coperti (senza codice)

STOVIGLIATO: piatti, bicchieri e posate.

Tutti i beni sono di proprietà del Comune

Refettorio

I bambini mangiano nelle loro classi


SER CAR S.p.A.
RISTORAZIONE COLLETTIVA
Cod. Fisc. e P. IVA 01424360160



Comune di Seriate



Comune di Pedrengo



Comune di Grassobbio

ELENCO PERSONALE IMPIEGATO

Tipologia: concessione di servizi articolo 3, comma 1, lettera vv) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE

N	Mansione / qualifica	Luogo di lavoro	CCNL applicato	Tipo assunzione (det/indet)	Ore settimanali	Livello	Scatti maturati	Data prossimo scatto
1	Direttore del servizio capoarea	APPALTO SERIATE/PEDRENGO/GRASSOBBIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	30	2	3	novembre-22
1	Dietista	APPALTO SERIATE/PEDRENGO/GRASSOBBIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	30	4	4	gennaio-25
1	IMPIEGATO	SPORTELLO SERIATE FRONT-OFFICE	TURISMO E RIST.COLL	indet	7,5	4	0	febbraio-26
1	IMPIEGATO	UFFICIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	12,5	4	1	dicembre-26
1	CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	40	4	3	marzo-24
1	CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	40	4	2	dicembre-26
1	CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	40	4	3	gennaio-25
1	AIUTO CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	20	5	4	dicembre-26

1	AIUTO CUOCO DOMICILIARI	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	5	2	ottobre-25
1	ADDETTA MENSA DOMICILIARI	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	5	3	novembre-25
1	AUTISTA	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	5	0	dicembre-25
1	AUTISTA	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	5	1	agosto-26
1	AUTISTA	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO	TURISMO E RIST.COLL	indet	20	5	2	dicembre-24
1	AUTISTA	PRIMARIA BUONARROTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	5	6	-
1	AUTISTA	PRIMARIA BATTISTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	12,5	6S	6	-
1	AUTISTA	APPALTO SERIATE	TURISMO E RIST.COLL	indet	25	5	0	dicembre-26
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA BATTISTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	12	5	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA DONIZZETTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	17,5	6S	4	marzo-24
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA RODARI	TURISMO E RIST.COLL	indet	17,5	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA RODARI	TURISMO E RIST.COLL	indet	15	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA BATTISTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	13,5	6S	0	ottobre-26
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA CERIOLO	TURISMO E RIST.COLL	indet	20,5	6S	5	novembre-23
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA CERIOLO	TURISMO E RIST.COLL	indet	24,5	6S	2	ottobre-24
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA CERIOLO	TURISMO E RIST.COLL	indet	17	6S	1	ottobre-26
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA BATTISTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	16	6S	0	ottobre-26
1	ADDETTA MENSA	MATERNA CORSO ROMA	TURISMO E RIST.COLL	indet	22,5	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	MATERNA LORENZINI	TURISMO E RIST.COLL	indet	17,5	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA DONIZZETTI	TURISMO E RIST.COLL	indet	7,5	6S	2	dicembre-26
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA CERIOLO	TURISMO E RIST.COLL	indet	7,5	6S	0	ottobre-26
1	ADDETTA	PRIMARIA	TURISMO E	indet	10	6S	0	ottobre-26

	MENSA	CERIOLI	RIST.COLL					
1	ADDETTA MENSA	MATERNA LORENZINI	TURISMO E RIST.COLL	indet	10	6S	3	dicembre-24
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA RODARI	TURISMO E RIST.COLL	indet	10	6S	4	giugno-25
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA RODARI	TURISMO E RIST.COLL	indet	12,5	6S	5	febbraio-24
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA RODARI	TURISMO E RIST.COLL	indet	7,5	6S	3	maggio-24
1	CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO PEDRENGO/GRAS SOBIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	35	4	4	giugno-26
1	AIUTO CUOCO	CENTRO COTTURA RIFERITO ALL'APPALTO PEDRENGO/GRAS SOBIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	10	5	3	dicembre-26
1	AUTISTA	APPALTO PEDRENGO	TURISMO E RIST.COLL	indet	10	5	3	ottobre-25
1	ADDETTA MENSA	MATERNA PEDRENGO	TURISMO E RIST.COLL	indet	20	6S	6	maggio-26
1	ADDETTA MENSA	MATERNA PEDRENGO	TURISMO E RIST.COLL	indet	7,5	6S	0	dicembre-26
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA PEDRENGO	TURISMO E RIST.COLL	indet	20	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA PEDRENGO	TURISMO E RIST.COLL	indet	20	6S	6	-
1	ADDETTA MENSA	PRIMARIA GRASSOBBIO	TURISMO E RIST.COLL	indet	10	6S	0	dicembre-26



COMMITTENTE

CITTA' DI SERIATE

*Piazza A. Alebardi, 1
24068 – Seriate (BG)*

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHIO INTERFERENZE

Ai sensi dell'Art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

OGGETTO DEL SERVIZIO

***SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO
AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE
ANNI SCOLASTICI 2023/2024 E 2024/2025***

APPALTATORE



Rev. 00 del 26/06/2023

Il documento si compone di n° 22 pagine esclusi la presente e gli allegati

1	PREMESSA	2
2	DATI GENERALI IDENTIFICATIVI	3
2.1	Dati generali di Committente e Appaltatore	3
2.2	Dati generali del luogo di lavoro	4
2.3	Utenze, calendario e quantitativi stimati	6
2.4	Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione	7
2.5	Descrizione sintetica delle attività svolte	9
2.6	Identificazione dell'organigramma funzionale	10
2.7	COMMITTENTE	10
2.8	APPALTATORE	10
3	PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008	11
3.1	Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori	11
4	ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	13
4.1	Elenco dei rischi presenti	13
4.2	Misure di prevenzione e protezione	13
8	INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI	14
8.1	Matrice del rischio	14
8.2	Valutazione delle attività contemporanee o successive	15
9	QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA.....	18
10	MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE.....	19
11	DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI	20
12	NOTE FINALI	21
13	FIRME	21
14	ALLEGATI	22

1 PREMESSA

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

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

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

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

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

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

2 DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

2.1 Dati generali di Committente e Appaltatore

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

Ragione Sociale	CITTA' DI SERIATE
Via	Piazza A. Alebardi,1
Cap:	24068
Comune:	Seriate
Prov.	BG
Telefono:	035/304111
P.IVA	00384000162

Ragione Sociale	APPALTATORE
Via	
Cap:	
Comune:	
Prov.	
Telefono:	
Fax:	
e-mail	
C.F	
P.IVA	

2.2 Dati generali del luogo di lavoro

I refettori e gli orari di consumazione dei pasti sono i seguenti:

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Riassunto servizio	Orario servizio	note
Scuola dell'Infanzia "Primavera"	Corso Roma n. 35, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	turno unico 11.30	
Scuola dell'Infanzia "Lorenzini"	Via Fermi n. 29, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	turno unico 12.00	
Scuola dell'Infanzia "Buonarroti"	Via Buonarroti n. 12, Seriate			Struttura chiusa dall'a.s. 23/24. Servizio presso la scuola dell'infanzia primavera
Scuola Primaria "Battisti"	Via del fabbro n. 22, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo– servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario, pulizia aule a carico del Concessionario, eccettuati i tavoli ed i pavimenti delle aule a carico personale ata	1° turno: 12.20 2° turno: 13.10	Tre classi consumano il pasto in aula
Scuola Primaria "Cerioli"	Via Don Minzoni n. 3, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo - servizio al tavolo per le classi prime, le altre tutte in modalità self service - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.20	
Scuola Primaria "Donizetti"	Via Dolomiti n. 11, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo– servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.10	
Scuola Primaria "Rodari"	Corso Europa n. 12, Seriate	trasportato - legume fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio a carico del Concessionario	1° turno: 12.30 2° turno: 13.05-13.10	

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Riassunto servizio	Orario servizio	note
Scuola Primaria "Buonarroti"	Via Buonarroti n. 12, Seriate			Struttura chiusa dall'a.s. 23/24. Servizio presso la scuola primaria Cerioli
Scuola dell'Infanzia "Guido Frizzoni"	Via A. Fantoni, 8 – Pedrengo	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo nelle aule- pulizia aule personale ata - pulizia tavoli a carico del Concessionario -	turno unico 12.00	
Scuola Primaria "Guglielmo Marconi"	Via Giardini n. 6 – Pedrengo	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo - pulizia refettorio e pulizia tavoli a carico del personale ata/comunale	1° turno: 12.30 2° turno: 13.30	
Scuola Primaria di Grassobbio	Via Fornacette n. 1 – Grassobbio	trasportato - legame fresco-caldo – servizio al tavolo in aula - pulizia tavoli aula a del Concessionario, pulizia pavimenti a carico personale ata	turno unico 13.20	

2.3 Utenze, calendario e quantitativi stimati

Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Tipologia	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Calendario indicativo	Pasti A.S.
Scuola dell'Infanzia "Primavera"	bambini	82	82	82	82	82	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	14760
	adulti	7	7	7	7	7		1260
Scuola dell'Infanzia "Lorenzini"	bambini	85	85	85	85	85	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	15300
	adulti	8	8	8	8	8		1440
*Scuola dell'Infanzia "Buonarroti"	bambini	27	27	27	27	27	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	4860
	adulti	2	2	2	2	2		360
Scuola Primaria "Battisti"	bambini	170	170	170	170	170	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	27200
	adulti	11	11	11	11	11		1760
Scuola Primaria "Cerioli"	bambini	275	149	275	149	275	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	35936
	adulti	20	11	20	11	20		2624
Scuola Primaria "Donizetti"	bambini	85	85	85	85	85	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	13600
	adulti	3	3	3	3	3		480
Scuola Primaria "Rodari"	bambini	135	135	135	135	135	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	21600
	adulti	8	8	8	8	8		1280
**Scuola Primaria "Buonarroti"	bambini	8	8	8	8	8	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	1280
	adulti	1	1	1	1	1		160
Scuola dell'Infanzia "Guido Frizzoni"	bambini	80	80	80	80	80	Da settembre a giugno (190 giorni stimati)	14400
	adulti	5	5	5	5	5		900
Scuola Primaria "Guglielmo Marconi"	bambini	198	198	130	198	198	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	23168
	adulti	8	9	6	8	8		992
Scuola Primaria di Grassobbio	bambini	29	29	29	29	28	Da settembre a giugno (171 giorni stimati)	4480
	adulti	4	4	4	4	4		640
							TOTALE	188.480

* I pasti della scuola infanzia Buonarroti, definitivamente chiusa, saranno erogati c/o la scuola dell'infanzia primavera.

** I pasti della scuola primaria Buonarroti, definitivamente chiusa, saranno erogati c/o la scuola primaria Cerioli.

Nome dell'Utenza	Indirizzo	Tipo di servizio	Orario servizio
Pasti domiciliari	Domicilio utenti	Trasporto dal Centro cottura di pasti in monoporzione presso il domicilio dei fruitori del servizio, con successivo ritiro e lavaggio dei contenitori	10.00-11.30

Nome dell'Utenza	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Calendario indicativo	Pasti anno
Pasti domiciliari (Seriate)	73	73	73	73	73	63	Da gennaio a dicembre (313 giorni stimati)	22256
							Totale pasti annui	22256

2.4 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

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

RAGIONE SOCIALE	Città di SERIATE
DATORE DI LAVORO	
NOMINATIVO	VEZZOLI CRISTIAN
QUALIFICA	Sindaco
DIRIGENTI PER LA SICUREZZA	
NOMINATIVO	LEO DOMENICO
QUALIFICA	Dirigente Settore 3 - Tecnico
NOMINATIVO	RINALDI STEFANO
QUALIFICA	Dirigente Settore 4 – Cultura Sport Sociale
NOMINATIVO	BORDOGNA NICOLETTA
QUALIFICA	Dirigente Settore 2 – Ragioneria Tributi Personale
NOMINATIVO	BIGNONE ALBERTO
QUALIFICA	Segretario Comunale Dirigente Settore 1 - Contratti
RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
NOMINATIVO	MESSINA LUCA
QUALIFICA	Geometra
INDIRIZZO	Via Garibaldi, 118 – 22073 Fino Mornasco
TELEFONO	031/539022
RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	
NOMINATIVO	NOVALI GIOVANNI
QUALIFICA	Agente di Polizia Locale
MEDICO COMPETENTE	
NOMINATIVO	Dott.ssa PERRINI MARIA TERESA
SPECIALIZZAZIONE	Medicina del Lavoro

RAGIONE SOCIALE	
	DATORE DI LAVORO
NOMINATIVO	
QUALIFICA	
TELEFONO	
	RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
NOMINATIVO	
QUALIFICA	
TELEFONO	
	RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA
NOMINATIVO	
QUALIFICA	
TELEFONO	
	MEDICO COMPETENTE
NOMINATIVO	
SPECIALIZZAZIONE	
INDIRIZZO	
TELEFONO	

2.5 Descrizione sintetica delle attività svolte

Vengono di seguito descritte, brevemente, le attività svolte dalla Committenza e dall'Appaltatore/Prestatore d'Opera

Si rimanda comunque al capitolato tecnico d'appalto, allegato, per la specifica delle prestazioni.

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica e comprende in sintesi i seguenti servizi:

- Approvvigionamento derrate alimentari e preparazione pasti presso il Centro cottura del Concessionario, da trasportarsi presso le scuole indicate;
- Pulizia preventiva e preparazione tavoli, riassetto e pulizia locali, tavoli, attrezzature e stoviglie dei refettori indicati;
- Gestione amministrativa ed economico-finanziaria del servizio.
- La gestione del servizio di ristorazione domiciliare a favore di utenti anziani e/o in condizioni di difficoltà segnalati dal servizio sociale

CITTA' DI SERIATE
Potrebbe essere prevista la compresenza tra i dipendenti comunali ed il personale dell'appaltatore, per attività di verifica del servizio. Inoltre, potrebbe esserci interferenze con le collaboratrici scolastiche che effettuano le pulizie all'interno dei plessi scolastici o manutentori comunali che potrebbero intervenire nei plessi per attività lavorative. Inoltre, durante tali operazioni, non sarà possibile escludere con certezza, la presenza di pubblico/utenti, nelle vicinanze delle aree di lavoro o di deposito materiali (interne e/o esterne). A favore di sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (pubblico/utenti) che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti. Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dell'organigramma comunale.

2.6 Identificazione dell'organigramma funzionale

2.7 COMMITTENTE

È prevista la presenza di lavoratori dipendenti dalla Committenza che, alla data di revisione del presente documento, possano trovarsi ad operare nei suddetti luoghi.

2.8 APPALTATORE

N°	DIPENDENTE	QUALIFICA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		



CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

Committente	CITTA' DI SERIATE
Appaltatore/ prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI LAVORI:

Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto	SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE ANNI SCOLASTICI 2023/2024 E 2024/2025
Ammontare Appalto	€ _____ + IVA
Oneri della Sicurezza Specifici	€ 8.429,44 (€ 4.214,72 annui x 2 anni)
Incidenza Oneri Sicurezza su pasto	€ 8.429,44 / 421.472 pasti = 0,02 €
Totale Appalto Importo + Oneri sicurezza	(€ _____ + € 8.429,44) = € _____

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

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

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica, [...], l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori ai servizi e alle forniture da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

[...] La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (vedi fac simile allegato);

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

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

Precisazioni:

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

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

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

4 ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

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

4.1 Elenco dei rischi presenti

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Elettrocuzione;
2. Incendio ed esplosione;
3. Caduta e inciampo;
4. Scivolamenti, cadute a livello;
5. Possibili interferenze con i presenti.

4.2 Misure di prevenzione e protezione

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

- 1 **INCENDIO/ESPLOSIONE** : non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
- 2 **UTILIZZO ATTREZZATURE DA CUCINA**: verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riportarle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
- 3 **CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO**: non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
- 4 **SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO**: evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- 5 **POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO**: Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
- 6 **INCIDENTI DOVUTI ALLA CIRCOLAZIONE DI AUTOMEZZI**: Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di alunni o altri utenti.
- 7 **INVESTIMENTO DA MEZZI DI TRASPORTO**: Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori e/o deposito materiali. Moderare sempre la velocità in ingresso/uscita dalle aree di parcheggio, verificare eventuale presenza di persone durante le manovre.

8 INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI

8.1 Matrice del rischio

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

Il rischio residuo viene così classificato:

MATRICE DEL RISCHIO		(P)		
		1.1	1.2	1.3
righe: danno nell'evento	(D)	2.1	2.2	2.3
colonne: probabilità dell'evento		3.1	3.2	3.3

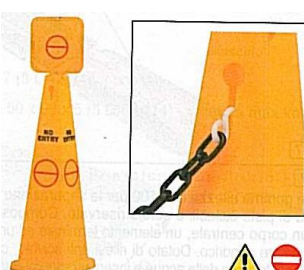
RISCHIO RILEVATO	3.3:	A	Danno elevato	Probabilità elevata
	3.2:		Danno elevato	Probabilità media
	2.3:		Danno medio	Probabilità elevata
	3.1:	M	Danno elevato	Probabilità bassa
	2.2:		Danno medio	Probabilità media
	1.3:		Danno basso	Probabilità elevata
	2.1:	B	Danno medio	Probabilità bassa
	1.2:		Danno basso	Probabilità media
	1.1:		Danno basso	Probabilità bassa

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

8.2 Valutazione delle attività contemporanee o successive

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

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti Comunali ed eventualmente i bambini e personale scolastico presenti e i dipendenti della **Società Appaltatrice**.

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti e/o bambini all'interno della cucina	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B (2.1)
	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti Ustioni da calore	Eseguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M (3.1)
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza.  Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti; 	B (1.2)
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	B (1.2)

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Trasporto pasti	Accesso alle aree parcheggio con mezzi di trasporto;	Incidenti con veicoli circolanti; investimenti	Durante le manovre di ingresso e uscita dalle aree di parcheggio adiacenti agli edifici di proprietà delle strutture, mantenere una velocità moderata e porre la massima attenzione all'eventuale presenza di alunni e/o pubblico.	M (3.1)
Gas di scarico	Accesso alle aree parcheggio con mezzi di trasporto;	Insalubrità dell'aria	Obbligo di spegnere i motori in fase di scarico da parte dell'appaltatore	B (1.2)
Gestione emergenze	Presenza di personale non adeguatamente formato	Difficile gestione dell'emergenza	Qualora il personale dell'impresa appaltatrice riscontri situazioni di emergenza (es. incendio, fumo, allagamento, fuga di gas, ecc.) che non siano già state rilevate dal personale della Scuola dovrà comunicarlo direttamente ad un lavoratore della committenza che attiverà la procedura di emergenza. Qualora sia necessario evacuare i locali e/o la struttura seguire le indicazioni di esodo indicate da idonea cartellonistica e seguire le indicazioni impartite dal personale addetto alla gestione dell'emergenza	B (2.1)

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Manutenzioni varie presso gli immobili comunali durante l'esecuzione del Servizio di assistenza mensa scolastica	Utilizzo di attrezzature funzionanti elettricamente; Presenza di dipendenti comunali, nei luoghi di lavoro Presenza di dipendenti della scuola in caso di lavori presso scuole Presenza personale del servizio mensa	Trasmissione di rumore e/o vibrazioni e/o polveri all'ambiente circostante; Corto circuiti caldi di tensione, black-out, contatti elettrici Caduta di materiale dall'alto o danni ai locali Scivolamento, cadute a livello (possibile presenza di pavimento bagnato) Rumore in caso di utilizzo flessibili per taglio del ferro o levigature; ROA in caso di saldature	Evitare (o ridurre al minimo), se possibile, la produzione di rumori disturbanti o vibrazioni, in presenza di personale dipendente della committenza o di eventuali utenti. Porre la massima attenzione a non lasciare incustodite le aree di lavoro ove possano essere presenti cavi non protetti o attrezzature elettriche. Provvedere sempre ad avvertire preventivamente il personale presente, in merito ai possibili cali di tensione od alla necessità di interrompere l'alimentazione elettrica. Evitare, per quanto possibile, di lasciare pavimenti bagnati durante le manutenzioni ed al termine delle stesse, provvedendo a delimitare eventuali perdite e/o sversamenti nelle zone limitrofe. Integrare eventualmente la segnaletica di avvertimento o divieto di accesso Compartimentare le aree di lavoro per evitare l'ingresso ai non addetti ai lavori.	M (2.2)

9 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

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

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui al precedente capoverso non sono soggetti a ribasso... A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

Vengono di seguito riportati i costi relativi alla sicurezza del servizio di mensa scolastica .

Descrizione	UM	Costo Unitario	Quantità	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	cad	€ 36,00	44,00	€ 1.584,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	cad	€ 15,00	22,00	€ 330,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt.	cad	€ 5,00	22,00	€ 110,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	cad	€ 2,00	44,00	€ 88,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	€ 2,00	44,00	€ 88,00
riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione intrefereze, spiegazione piano di emergenza, etc.	cad	€ 183,16	11,00	€ 2.014,72
TOTALE				€ 4.214,72

Oneri sicurezza anno scolastico 2023/2024: € 4.214,72

Oneri sicurezza anno scolastico 2024/2025: € 4.214,72

TOTALE ONERI APPALTO € 8.429,44

10 MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

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

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

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

11 DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- L'appaltatore dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove gli interventi verranno attuati

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati e alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata.

La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.Lgs. 81/08.

- Il committente comune di **SERiate** e l'appaltatore, con il presente atto

DICHIARANO

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

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

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

- L'appaltatore, in relazione ai servizi da eseguirsi presso i siti di proprietà comunale sopraelencati

ATTESTA

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

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

- L'appaltatore

DICHIARA

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

- 1) dati informativi relativi ai siti oggetti dell'appalto;
- 2) elenco dei rischi presenti presso i siti oggetti dell'appalto
- 3) procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
- 4) misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
- 5) individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;

12 NOTE FINALI

Il presente documento:

- è composto da n. 19 pagine esclusi gli allegati;
- è stato elaborato dall'Amministrazione/Ente Committente.

13 FIRME

**IL DATORE DI LAVORO
PER IL COMMITTENTE**

**IL DATORE DI LAVORO PER L'APPALTATORE /
PRESTATORE D'OPERA**

INDICE REVISIONI

Rev.	Data	Descrizione
00	26 giugno 2023	Compilazione Iniziale

14 ALLEGATI

- Capitolato tecnico d'appalto;
- Certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- Autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale;
- Documento di Valutazione dei Rischi o procedure standardizzate;
- DURC;
- Dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008;
- Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS e all'INAIL.

CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data _____, antecedente l'inizio dei lavori d'appalto, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig. _____ dell'Amministrazione Comunale di

Seriate

a cui hanno partecipato:

A) per la società _____, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

B) per il Comune di **SERiate**, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione delle opere oggetto dell'appalto

Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici.

Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) presa visione della zona dove verranno effettuati i lavori, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto si concorda di realizzare le opere secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.
- 2)
- 3)

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

.....
.....
.....
.....

Fac simile di

**“Autocertificazione del possesso dei requisiti di
idoneità tecnico professionale”**

AUTOCERTIFICAZIONE DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICO PROFESSIONALE

Io sottoscritt..... nat..... a..... il..... residente
a..... pov. (.....) in via n. in qualità di legale rappresentante della
Ditta/società..... ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, nonché dell'art. 26
comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81, consapevole delle pene stabilite per le false
attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti
responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità: di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26
comma 1 lettera a) punto 2 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;

“Documento di Valutazione dei Rischi”

Fac simile di

**“Dichiarazione di non essere oggetto di
provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui
all’art. 14 del D.Lgs. 81/2008**

Fac simile da redigere su carta intestata

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ e residente in _____
Codice Fiscale _____ in qualità di titolare di titolare dell'Impresa _____ con sede in
_____ CF _____ P.IVA _____

DICHIARA

Di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'articolo 14 del D.Lgs. 81/08.

In fede

Fac simile di

**“Dichiarazione di organico medio annuo, distinto per
qualifica, corredato dagli estremi delle denunce dei
lavoratori effettuate all’INPS e all’INAIL”**

DICHIARAZIONE dell'ORGANICO MEDIO ANNUO

Appaltatore:
Sede:
Documento compilato da: in qualità di datore di
recapito tel. diretto
Appalto:
Località:
Durata presunta dei lavori:
Importo presunto dei lavori:

Numero addetti					
☐ azienda fino a 15 addetti			☐ azienda oltre 15 addetti		
quadri			quadri		
dirigenti			dirigenti		
impiegati			impiegati		
operai			operai		
qualificati _____	specializzati _____	comuni _____	qualificati _____	specializzati _____	comuni _____

Organico	
Organico medio annuo n..... (indicare per l'anno solare precedente a quello dell'inizio dei lavori)	Organico medio previsto per il cantiere in oggetto n.

Contratto collettivo nazionale applicato	
C.C.N.L. applicato	☐ EDILIZIA INDUSTRIA
	☐ EDILIZIA COOPERATIVE
	☐ EDILIZIA ARTIGIANI
	☐ EDILIZIA PICC. INDUSTRIA
	☐ ALTRO

ALLEGA: Estremi di denuncia dei lavoratori effettuati all'INPS e all'INAIL.

luogo e data

.....li,

L'appaltatore

.....



Comune di Seriate



Comune di Pedrengo



Comune di Grassobbio

DISCIPLINARE DI GARA – NORME INTEGRATIVE AL BANDO
Tipologia: concessione di servizi articolo 3, comma 1, lettera vv) del decreto legislativo n. 50 del 2016
Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016
SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE CIG xxxxxxxx

PREMESSE	4
Capo 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO	6
Art. 1. Oggetto del contratto	6
Art. 2. Valore e durata del contratto	6
Art. 3. Importi a base d'asta	7
Capo 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	8
Art. 4. Soggetti ammessi	8
Art. 5. RTI, consorzi e divieto di partecipazione plurima	8
Art. 6. Requisiti di ordine generale	9
Art. 7. Requisiti speciali e condizione di esecuzione	9
7.1. Requisiti di idoneità professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione A, del DGUE)9	
7.2. Requisiti di capacità economico finanziaria (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione B, del DGUE)	9
7.2.1. Comprova del possesso del requisito	10
7.3. Requisiti di capacità tecnico professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione C, del DGUE)	10
7.3.1. Comprova del possesso del requisito	10
7.4. Sistema di garanzia della qualità (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione D, del DGUE)	11
Art. 8. Impegno alla messa a disposizione del centro cottura (condizione di esecuzione)	11
Art. 9. Possesso dei requisiti per operatori economici a idoneità plurisoggettiva e per i consorzi	11

9.1. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, geie.....	11
9.2. Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili.....	12
Art. 10. Avalimento (condizioni dichiarate alla Parte II, sezione C, del DGUE).....	12
Art. 11. Subappalto (condizioni da dichiarare alla Parte II, Sezione D, del DGUE).....	14
Capo 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA	16
Art. 12. Assunzione di responsabilità.....	16
Art. 13. Presentazione dell’offerta e termini	16
Art. 14. Sottoscrizione degli atti.....	17
14.1. Regole di Utilizzo della Piattaforma	17
14.2. Modalità di presentazione dell’offerta in caso di R.T.I.....	19
Capo 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	20
Art. 15. Documentazione amministrativa (step 1 – busta a).....	20
15.1. a) Dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti/condizioni partecipazione.....	20
15.2. b) Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore	21
15.3. c) Contributo ANAC.....	22
15.4. d) Passoe	23
15.5. e) Opposizione accesso agli atti (campo non obbligatorio)	23
15.6. f) Procura (campo non obbligatorio)	23
15.7. g) Documentazione relativa all’avalimento (campo non obbligatorio).....	23
15.8. h) Atti relativi al R.T.I o Consorzio (campo non obbligatorio)	24
15.9. i) Certificazioni ai fini della comprova dei requisiti di capacità tecnica (campo non obbligatorio)	24
15.10. Altra documentazione (campo non obbligatorio)	24
Capo 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA.....	25
Art. 16. Documentazione tecnica (step 2 – busta b)	25
Capo 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA.....	26
Art. 17. Documentazione economica (step 3 – busta c).....	26
Capo 7 – INVIO DELL’OFFERTA.....	27
Art. 18. Invio definitivo dell’offerta	27
Capo 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE	28
Art. 19. Criterio di aggiudicazione.....	28
19.1. Punteggio Tecnico (Ptec)	28
19.2. Punteggio Economico (PEeco)	33
Capo 9 – FASE DI GARA	35
Art. 20. Disciplina generale delle sedute	35
Art. 21. Verifica dei plichi digitali e apertura busta della documentazione amministrativa....	35

21.1.	Cause di esclusione relative a requisiti o altre clausole essenziali.....	35
21.2.	Soccorso istruttorio	36
21.3.	Procedimento relativo al soccorso istruttorio.....	36
Art. 22.	Apertura busta della documentazione tecnica.....	37
22.1.	La commissione giudicatrice.....	37
22.2.	Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Tecnica»	37
Art. 23.	Apertura busta della documentazione economica e formazione della graduatoria...	38
23.1.	Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Economica».....	38
Art. 24.	Verifica di eventuali offerte anomale	38
Capo 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE		40
Art. 25.	Proposta di aggiudicazione	40
Art. 26.	Aggiudicazione	40
Art. 27.	Controllo sul possesso dei requisiti	40
Art. 28.	Conseguenze giuridiche dell’aggiudicazione	40
Art. 29.	Adempimenti posteriori all’aggiudicazione	41
Capo 11 – STIPULA DEL CONTRATTO		42
Art. 30.	Condizioni e adempimenti per la stipula del contratto.....	42
Art. 31.	Obblighi dell’aggiudicatario	42
Capo 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI		43
Art. 32.	Comunicazioni agli operatori economici	43
Art. 33.	Quesiti, acquisizione delle informazioni e documentazione disponibile	43
Art. 34.	Sopralluogo facoltativo	44
Art. 35.	Accesso agli atti.....	44
35.1.	Eventuali limitazioni all’accesso agli atti	44
Art. 36.	Controversie.....	44
36.1.	Procedure di ricorso in materia di scelta del contraente	44
36.2.	Controversie in materia contrattuale	44
Art. 37.	Supplente	44
Art. 38.	Riserva di aggiudicazione	45
Art. 39.	Altre disposizioni e informazioni.....	45
39.1.	Trattamento dei dati personali (informativa).....	45
39.2.	Allegati	46

PREMESSE

Il presente documento, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrante e sostanziale, disciplina la partecipazione alla gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (di seguito anche solo “Codice”) indetta dal Comune di Seriate, capofila amministrativo, che bandisce la gara per sé e per i comuni Grassobbio e Pedrengo.

Il Comune di Seriate, Comune capofila per la gestione associata delle procedure di affidamento dei servizi di ristorazione scolastica dei Comuni associati, opera sulla base di specifico accordo convenzionale stipulato dagli enti in oggetto in relazione a quanto previsto dall'art. 30 del D. Lgs. n. 267/2000. Ciò posto le Amministrazioni comunali associate rimangono ciascuna titolare del proprio contratto ed instaurano un rapporto diretto ed esclusivo con la Ditta appaltatrice, per cui i rapporti giuridici ed economici intercorrono esclusivamente tra il singolo Comune e la Ditta appaltatrice. Di conseguenza:

- saranno stipulati n. 3 contratti distinti, uno con ciascun ente aderente;
- i pagamenti per i servizi prestati saranno a carico di ciascun comune aderente alla presente procedura.

L'affidamento in oggetto è disposto con la determinazione a contrarre n. xx/2023, e avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Codice.

Trattandosi di procedura relativa a servizio rientrante nella fattispecie di cui all'art. 142, comma 5-ter del Codice, non è fatta applicazione integrale del Codice stesso, e le regole della procedura saranno conformi a quanto in detto articolo espressamente previsto, nonché ai principi generali governanti la disciplina degli appalti pubblici, ed a tutte le ulteriori disposizioni richiamate in autovincolo nei documenti di gara. In caso di discordanza tra disposizioni codicistiche, pur se richiamate, ed il contenuto generale o specifico del presente atto, prevarrà quest'ultimo.

La presente procedura si svolgerà attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico, denominato “Sintel” (di seguito per brevità anche solo “Piattaforma” e/o “Sintel”), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente sul portale dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti “ARIA”, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni. Le modalità tecniche per l'utilizzo di Sintel sono contenute nel documento “Modalità Tecniche utilizzo Piattaforma “Sintel”, facente parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare di gara, anche se non materialmente allegato, ove sono descritte in particolare le informazioni riguardanti la Piattaforma di Intermediazione telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla presente procedura, la registrazione alla Piattaforma e la forma delle comunicazioni da utilizzare per la presente procedura (cfr. <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supperto/guide-e-manuali>).

La documentazione ufficiale di gara è in formato elettronico, firmata digitalmente, e verrà integralmente pubblicata sul profilo del committente (<https://www.comune.seriante.bg.it>), sezione amministrazione trasparente, nonché nella sezione documentazione di gara sulla piattaforma Sintel; il bando verrà pubblicato sul sito dell'Osservatorio regionale e quindi sulla piattaforma del Mit e sulla piattaforma ANAC. Il bando è stato altresì inviato per la pubblicazione nella data indicata nel bando medesimo.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.digitpa.gov.it.

La documentazione di gara comprende:

1. Bando di gara;
2. Disciplinare di gara;
3. Progetto di servizio e relativi allegati;

Anche ai sensi di quanto disposto dall'art. 2, comma 2 della Legge n. 241/1990, il termine del procedimento è fissato in 90 (novanta) giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Il RUP è il dott. Stefano Rinaldi.

Capo 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto del contratto

1. La concessione ha ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica e domiciliare per i Comuni di Seriate, Pedrengo e Grassobbio.
2. Il tutto come dettagliatamente esplicitato nel Capitolato prestazionale allegato al presente documento, al quale si rimanda.

Art. 2. Valore e durata del contratto

1. Il contratto avrà durata di due anni scolastici, con decorrenza presunta dal 01 settembre 2023, o comunque dalla data di effettivo avvio delle prestazioni, e scadenza stimata al 30 luglio 2025. L'avvio dei servizi segue il calendario regionale.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto.
3. Il valore del contratto relativo ai primi due anni scolastici è pari a **2.318.096,00 €**, oltre 4.214,72 € relativi ad oneri per rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
4. La stazione appaltante si riserva la facoltà:
 - di disporre il rinnovo del contratto per un periodo massimo di due anni scolastici, per un importo pari a **2.318.096,00**, oltre 4.214,72 € relativi ad oneri per rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
 - di disporre, nei limiti del 10% del valore contrattuale di cui sopra, cumulato con quello del rinnovo dell'opzione di cui all'art. 175, commi 1, lett. a) del Codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto i profili qualitativo (progettualità specifiche), quantitativo (es. pasti estivi) o tecnico (es. recrudescenza Covid-19); ovvero per il riconoscimento dell'adeguamento prezzi, alle condizioni e nei limiti previsti dallo schema di contratto. Il tutto per un valore stimato pari ad **463.619,20 €**;
 - di estendere il servizio, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del Codice, in caso di adesione da parte del Comune di Scanzorosciate, Comune associato che attualmente gestisce autonomamente il servizio, sino a concorrenza dell'importo massimo di **500.000,00 €**.
 - Il valore stimato della concessione, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, è dunque pari a **5.608.240,64 €**, dei quali **€ 8.429,44** relativi ad oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
5. Ai sensi dell'art. 23, c. 16, del Codice il costo della manodopera stimato dalla stazione appaltante è pari al 47% del valore di cui al precedente punto 3.
6. I requisiti di partecipazione, ed in generale ogni altro adempimento connesso al valore presunto del contratto, è calcolato sulla base del valore base dello stesso, escluse dunque le opzioni, in quanto meramente potenziali, eccettuato il contributo Anac che è da computarsi sulla base del valore complessivo.
7. Le attività principali oggetto del contratto sono rientranti nel novero dei servizi compresi nell'allegato IX del D.lgs. n. 50/2016 (55300000-3 - Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti).
8. Il contratto non è connesso a un progetto e/o a un programma finanziato dai fondi dell'Unione europea.

Art. 3. Importi a base d'asta

1. L'importo unitario posto a base d'asta soggetto a ribasso, inteso come costo onnicomprensivo ai fini della remunerazione di tutto quanto previsto nel capitolato prestazionale, è pari a 5,50 €, cui si correla la seguente base d'asta complessiva:

<i>Descrizione</i>	<i>Importo unitario a base d'asta</i>	<i>Quantità presunta nel biennio</i>	<i>Totale a base d'asta nel biennio</i>
<i>Costo unitario pasto</i>	<i>5,50 €</i>	<i>421.472</i>	<i>2.318.096,00 €</i>
<i>Base d'asta complessiva soggetta al ribasso</i>			<i>2.318.096,00 €</i>

Capo 2 – REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Art. 4. Soggetti ammessi

1. Possono partecipare e presentare offerta i seguenti operatori:
 - a) imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
 - b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
 - c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, formati da non meno di tre consorziati che abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
 - d) gli operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, nonché gli operatori economici di Paesi terzi firmatari degli accordi di cui all'articolo 49 del Codice, alle condizioni di cui al presente disciplinare.
 - e) operatori economici di cui alle precedenti lettere a), b), c) e d), in una delle seguenti forme di aggregazione:
 - i. riuniti in raggruppamento temporaneo di operatori economici ai sensi dell'articolo 45, comma 1, lettera d) e dell'articolo 48, del Codice;
 - ii. riuniti in consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del Codice civile, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del Codice civile;
 - iii. aderenti a un contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, commi da 4-ter a 4-quinquies, del decreto-legge n. 5 del 2009, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 33 del 2009;
 - iv. riuniti in un Gruppo economico di interesse europeo (GEIE) costituito ai sensi del decreto legislativo n. 240 del 1991;
2. Per operatore economico si intende una organizzazione imprenditoriale costituita da una persona fisica (impresa individuale) o una persona giuridica che opera in piena autonomia imprenditoriale ed è titolare di propria partita IVA, ovvero una entità giuridica alla quale è riconosciuta capacità imprenditoriale, anche non prevalente, secondo quanto stabilito dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione europea;
3. Per offerente si intende uno dei soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d), che presenta l'offerta autonomamente, o più operatori economici di cui alle stesse lettere a), b), c) e d), in una delle forme di aggregazione di cui alla lettera e), dove gli stessi operatori, in solido tra di loro, presentano unitariamente un'unica offerta.

Art. 5. RTI, consorzi e divieto di partecipazione plurima

1. Ai sensi dell'art. 48 comma 7 del Codice i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre. In assenza di indicazione s'intende che il consorzio parteciperà in proprio.
2. Qualora un consorzio indichi un altro consorzio per l'esecuzione, anche quest'ultimo soggiace alla disposizione di cui al precedente capoverso.

3. Nei raggruppamenti temporanei, la mandataria non deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria, e si disapplica espressamente quanto sul punto previsto dall'art. 83, comma 8 del Codice.
4. Ai sensi dell'articolo 48, comma 7, del Codice, un operatore economico non può partecipare contemporaneamente alla stessa gara:
 - a) individualmente e in raggruppamento temporaneo;
 - b) in più di un raggruppamento temporaneo o in più di un consorzio;
 - c) individualmente o in raggruppamento temporaneo e quale consorziato di un consorzio per il quale il consorzio concorre e che sia indicato per l'esecuzione;
5. Ai sensi dell'articolo 89, comma 7, del Codice, un operatore economico:
 - a) non può partecipare alla gara come offerente in qualunque forma e contemporaneamente come ausiliario di altro offerente che si presenti in concorrenza;
 - b) non può costituirsi ausiliario di due offerenti che presentano offerta in concorrenza tra di loro;
6. Se ricorre una delle condizioni di cui ai due precedenti capoversi, sono esclusi ambedue gli operatori economici offerenti coinvolti e se è coinvolto un offerente in forma aggregata, è escluso anche quest'ultimo.

Art. 6. Requisiti di ordine generale

1. Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono:
 - a) cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice, in relazione ai soggetti previsti dal comma terzo della medesima norma;
 - b) divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.
2. Sono altresì esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.
3. Gli operatori economici devono possedere a pena di esclusione **l'iscrizione nell'elenco dei fornitori**, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list di cui all' art. 1 commi 52 e 53 della L. 190/2012) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione (o di rinnovo) al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

Art. 7. Requisiti speciali e condizione di esecuzione

1. I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere alla condizione di esecuzione previsti nei commi seguenti.

7.1. Requisiti di idoneità professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione A, del DGUE)

1. Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerente con quella in affidamento. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, c. 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito, producendo la relativa documentazione dimostrativa.

7.2. Requisiti di capacità economico finanziaria (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione B, del DGUE)

1. Fatturato d'impresa minimo annuo conseguito nel settore specifico oggetto del contratto negli ultimi tre esercizi finanziari per i quali risulti depositato il bilancio non inferiore ad euro **1.500.000,00** annui IVA esclusa. In ragione degli effetti connessi all'emergenza epidemiologica in corso, ed al fine di garantire la massima partecipazione alla procedura, sarà possibile non computare l'esercizio 2020, scalando a ritroso negli esercizi precedenti.
2. Il requisito connesso al fatturato è inserito al fine di garantire alla Stazione Appaltante l'individuazione di un contraente con capacità proporzionate al valore della concessione, considerati gli investimenti e le anticipazioni richieste dalla natura del servizio (dotazioni, materie prime, personale ecc.), tenuto conto del modulo concessorio prescelto (rischio d'impresa), ed avuto altresì riguardo anche al peculiare scenario socio-economico che impone un più rigido filtro all'accesso per l'individuazione di un contraente solido che possa garantire un regolare avvio e dipoi la continuità nell'erogazione di servizi fondamentali per il diritto allo studio e le politiche sociali. I criteri individuati ed indicati sono in ogni caso congrui rispetto a quanto previsto dall'art. 83, comma 5, del Codice.

7.2.1. Comprova del possesso del requisito

1. La comprova del requisito è fornita mediante la produzione dei bilanci di esercizio, o di altra documentazione contabile ufficiale idonea per il fine.
2. A semplice richiesta della Stazione Appaltante, ove non proceda d'ufficio, i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema FVOE e trasmessi per il tramite dello stesso.

7.3. Requisiti di capacità tecnico professionale (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione C, del DGUE)

1. Aver gestito, nel periodo compreso tra il 01 gennaio 2020 ed il giorno antecedente alla data di pubblicazione del bando nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, uno o più appalti per servizi di ristorazione analoghi che abbiano complessivamente determinato la produzione di pasti per almeno 800.000,00 unità.
2. Il periodo utile alla comprova è stato all'uopo esteso per compensare eventuali chiusure durante il periodo pandemico.

7.3.1. Comprova del possesso del requisito

1. La comprova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Pubbliche amministrazioni o Enti pubblici è fornita mediante una delle seguenti modalità:
 - originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'Amministrazione/Committente, con l'indicazione dell'oggetto, della durata, del numero di pasti erogati e del costo unitario. Allorquando dalla certificazione non si desumano tutti i dati necessari alla comprova, dovranno essere prodotti i documenti di gara cui i contratti si riferiscono, ovvero i relativi contratti, contenenti le informazioni mancanti;
 - copia conforme del contratto, dal quale evincere tutte le informazioni richieste, ovvero le fatture emesse in forza dello stesso.
2. Laddove tali certificati riportassero al loro interno la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", potranno essere comunque utilizzati ai fini della comprova dei requisiti e della stipula del contratto.
3. La comprova del requisito, in caso di servizi prestati a favore di Committenti privati, è fornita mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - originale o copia autentica dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
 - Copia della documentazione contabile o contrattuale che attesti la misura dei servizi svolti.
4. A semplice richiesta della Stazione Appaltante, ove non proceda d'ufficio, i documenti dovranno essere caricati sulla libreria virtuale dell'offerente nell'ambito del sistema FVOE e trasmessi per il tramite dello stesso.

7.4. Sistema di garanzia della qualità (condizioni dichiarate alla Parte IV, sezione D, del DGUE)

1. L'offerente deve dimostrare il possesso delle seguenti certificazioni:
 - a) certificazione ISO 22000, in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento (CE) n. 765/2008, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore specifico. Tale certificazione dovrà essere stata rilasciata con riferimento a categoria alimentare pertinente alla ristorazione collettiva;
 - b) certificazione EN ISO 14001, in corso di validità rilasciata da un ente di certificazione accreditato da un organismo di cui al regolamento CE n. 765/2008 e s.m.i, o da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo Riconoscimento nel settore IAF 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: ristorazione collettiva. In alternativa registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) in corso di validità.
2. Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 82, comma 2 e 87, commi 1 e 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

Art. 8. Impegno alla messa a disposizione del centro cottura (condizione di esecuzione)

1. L'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione un centro cottura, identificando già la struttura in sede d'offerta quantomeno sotto il profilo spaziale, in possesso dei requisiti minimi previsti dal capitolato, e dovrà fornire prova di poterne acquisire la disponibilità in fase di esecuzione del contratto, con qualsivoglia forma giuridica ammessa dall'ordinamento (es. proprietà, locazione ecc.).

Art. 9. Possesso dei requisiti per operatori economici a idoneità plurisoggettiva e per i consorzi

9.1. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, geie.

1. I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati, anche in deroga ad eventuali difformi previsioni codicistiche:
2. I requisiti di ordine generale, ivi compresa l'iscrizione alla white list, devono essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati/consorziati.
3. Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o GEIE;

4. I requisiti relativi alla capacità economico finanziaria ed alla capacità tecnico professionale devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento. Ciascuna soggetto tra quelli raggruppati deve però possedere il singolo requisito **in misura percentuale almeno pari alla quota di esecuzione assunta**, al fine di garantire idonea qualificazione ed esperienza, a garanzia quindi dell'ottimale svolgimento del servizio. Non trova applicazione il principio di maggioritarità del possesso dei requisiti in capo alla mandataria.
5. Le certificazioni di qualità devono essere possedute da tutti i soggetti raggruppati/consorzati.

9.2. Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili

1. I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.
2. I requisiti di ordine generale e quello relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura devono essere posseduti sia dal consorzio, sia dalle imprese consorziate indicate come esecutrici, con deroga rispetto alla coerenza con l'oggetto del contratto in caso di consorzio che non esegua direttamente le prestazioni, ma le affidi integralmente a consorziate esecutrici. Analoga prescrizione si applica quindi all'iscrizione alla white list, che deve quindi essere posseduta sia dal consorzio, sia dalle consorziate indicate per l'esecuzione.
3. I requisiti di capacità economica e finanziaria, tecnica e professionale, nonché le certificazioni di qualità, sono posseduti nei termini di cui all'art. 47 del Codice, con la precisazione che, anche in deroga alle previsioni codicistiche ed in logica pro-concorrenziale, opera il cosiddetto cumulo alla rinfusa, ed il consorzio si qualifica anche per mezzo dei requisiti delle consorziate, ivi comprese quelle non indicate per l'esecuzione.

Art. 10. Avvalimento (condizioni dichiarate alla Parte II, sezione C, del DGUE)

1. Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti morali e di idoneità professionale.
2. Ai sensi del comma 4 del medesimo art. 89, l'attività di produzione dei pasti è ritenuta dalla stazione appaltante essenziale, e per tali ragioni deve essere eseguita direttamente dall'offerente, o, nel caso di un'offerta presentata da un raggruppamento di operatori economici, da un partecipante al raggruppamento. In tale ultimo caso non sarà considerato "verticale" quel raggruppamento nel quale un soggetto assume la produzione dei pasti, e gli altri le altre attività contrattualmente previste. Detta previsione è volta a garantire la stazione appaltante rispetto alla corretta esecuzione del momento cruciale del contratto, e nel particolare:
 - per non ingenerare conflitti con l'art. 89, comma 8, ai sensi del quale il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, sussistendo nella presente gara anche un divieto di subappalto della produzione del pasto; in caso di avvalimento, infatti, è l'impresa ausiliaria a dover eseguire direttamente le prestazioni connesse alla produzione dei pasti presso il centro cottura, unico soggetto titolato ad utilizzarlo in quanto anche titolare della relativa autorizzazione sanitaria; del resto in un siffatto caso non può operare la funzione tipica dell'avvalimento, ovvero l'acquisizione da parte dell'ausiliato della concreta disponibilità dell'intero complesso produttivo del soggetto ausiliario (si pensi al centro cottura di emergenza), o di parte di questo, che

viceversa è destinato a restare nella concreta disponibilità di quest'ultimo, chiamato alla produzione diretta dei pasti in nome e per conto dell'ausiliato;

- per garantire la sicurezza alimentare, grazie all'unicità gestionale tra le diverse e complesse fasi di cui si compone detta fase di servizio (approvvigionamento, stoccaggio, produzione, confezionamento), nell'ambito di un servizio destinato ad una fascia fragile della popolazione (bambini da 3 a 11 anni ed anziani, taluni dei quali affetti da specifiche malattie che impongono un regime dietetico speciale). La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla sicurezza del servizio (es. tra le figure operative del cuoco, di pertinenza dell'ausiliaria, e del dietista, di pertinenza dell'ausiliato, con possibili errori forieri di gravi danni alla salute);
- per garantire la qualità di un servizio d'eccellenza, avuto particolare riguardo alle specificità del presente contratto in punto di materie prime, e quindi alle puntuali prescrizioni CAM. La parcellizzazione delle attività potrebbe infatti causare disallineamenti informativi con deleteri effetti sulla qualità del servizio (es. tra le fasi di approvvigionamento di competenza dell'ausiliato e quelle di stoccaggio di competenza dell'ausiliario, con possibili contaminazioni crociate);
- per evitare che la delicata fase di produzione pasti possa in concreto essere eseguita da un soggetto privo dei requisiti di partecipazione prescritti dal presente bando, con riferimento tanto alla capacità tecnica (esperienza in appalti analoghi), tanto alle certificazioni di qualità. L'impresa ausiliaria, infatti, potrebbe anche difettare radicalmente di uno o più dei requisiti prescritti dal presente disciplinare, apportati questi dall'offerente principale, con grave vulnus alle garanzie della stazione appaltante che all'uopo detti requisiti aveva preveduto, e che potrebbe in tal guisa vederli "legittimamente" bypassati;
- per consentire alla stazione appaltante l'effettuazione di audit presso il centro cottura, al fine di verificare il rispetto delle prestazioni capitolari, con particolare riferimento al layout ed ai flussi produttivi. Allorquando il centro cottura fosse di proprietà di terzi, infatti, la stazione appaltante non avrebbe il potere contrattuale di effettuare ispezioni in loco, giacché è l'impresa l'unica controparte contrattuale, e come tale destinataria degli effetti e degli obblighi in tal senso previsti dal contratto, che viceversa non possono vincolare l'impresa ausiliaria, avvinca esclusivamente da una responsabilità solidale con l'impresa ausiliata.

3. L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

4. L'operatore economico ausiliario:

- non deve incorrere nei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice o in altri motivi di esclusione;
- non può partecipare in proprio, né in raggruppamento temporaneo o consorzio diverso da quello di cui esso faccia eventualmente parte in quanto raggruppato o consorziato;
- non può assumere il ruolo di operatore economico ausiliario di più operatori economici che partecipano separatamente in concorrenza tra di loro;
- non può avvalersi a sua volta di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avvalimento a cascata»);

5. Alla documentazione deve essere altresì allegato, in originale o copia autentica, il contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti dell'operatore economico che ricorre all'avvalimento a fornire a quest'ultimo le risorse connesse ai requisiti di cui è carente per tutta la durata del contratto; il contratto deve avere i contenuti minimi di cui all'articolo 1325 del Codice civile e dell'ultimo periodo dell'articolo 89 del Codice e deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente, le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, non potendosi l'avvalimento risolversi nel prestito di un valore puramente cartolare e astratto, fatto salvo il minor richiesto per il cd. avvalimento di garanzia.
6. Anche in deroga alle previsioni di cui all'art. 89, i contratti richiesti per la comprova del requisito di capacità tecnica non costituiscono "esperienza professionale pertinente", e non è l'impresa ausiliaria onerata all'esecuzione diretta delle prestazioni, fermo restando l'effettivo trasferimento delle risorse che consenta di ritenere integrato il requisito, in forma non meramente astratta o cartolare.
7. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.
8. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.
9. In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.
10. È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.
11. La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Art. 11. Subappalto (condizioni da dichiarare alla Parte II, Sezione D, del DGUE)

1. È fatto divieto agli offerenti di subappaltare la fase di produzione dei pasti, per motivazioni analoghe a quelle già indicate al precedente art. 10, ed anche ai fini di garantire che la "prevalente esecuzione" del contratto avvenga per mano dell'appaltatore, giacché detta fase ne costituisce, indipendentemente dal mero dato economico, l'elemento principale e caratterizzante.
2. Non sono previsti limiti quantitativi per le prestazioni diverse da quella indicata al comma i).
3. L'offerente non è tenuto a dichiarare le prestazioni che intende subappaltare; la richiesta di autorizzazione al subappalto potrà avvenire in fase di esecuzione, con modalità e tempistiche analoghe a quelle previste dall'art. 105 del Codice, non applicabile, alla presente procedura e richiamato per lo specifico fine e pertanto sul punto complessivamente disapplicato. Eventuali dichiarazioni in tal senso rese in fase di offerta potranno essere integrate in fase esecutiva, purché la richiesta sia presentata tempestivamente ai fini autorizzativi.
4. Si precisa che non costituiscono subappalto:

- le mere sub-forniture, così come definite dall'articolo 1, comma 1, della Legge n. 192 del 1998, non costituiscono subappalto;
- le attività di cui al terzo comma dell'art. 105;
- le collaborazioni con il terzo settore non riconducibili ad un subappalto.

Capo 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 12. Assunzione di responsabilità

1. La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.
2. La successiva sottoscrizione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 13. Presentazione dell'offerta e termini

1. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire alla Stazione appaltante, nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il termine perentorio del XX/XX/2023 - ore 23.59 - pena l'irricevibilità dell'offerta e, comunque, la non ammissione alla procedura.
2. L'offerta, come meglio stabilito nei successivi paragrafi, è costituita da documentazione in formato elettronico, da presentarsi mediante l'utilizzo di (e la sottomissione a) alla Piattaforma, con le modalità ivi stabilite.
3. La presentazione dell'offerta mediante l'utilizzo del Sistema dovrà avvenire, collegandosi al sito internet www.ariaspa.it, accedendo alla piattaforma "Sintel" ed individuando la procedura in oggetto.
4. In particolare, il concorrente dovrà inviare:
 - a) la Documentazione amministrativa
 - b) la Documentazione tecnica
 - c) l'Offerta economica

Il tutto attraverso la funzionalità "Invia Offerta" presente a sistema e come meglio precisato di seguito.

5. Ai sensi dell'art. 79 comma 5-bis del Codice qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante adotterà i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'articolo 30 del Codice, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga di cui al primo periodo, la Stazione appaltante assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate.
6. La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso l'indirizzo Internet dove sono accessibili i documenti di gara, nonché presso la sezione documentazione di gara direttamente a Sistema.

7. È consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla.

Art. 14. Sottoscrizione degli atti

1. Fatte salve le eccezioni specificamente previste dal presente Documento, tutte le dichiarazioni e i documenti caricati (cosiddetto *upload*) sulla Piattaforma telematica, nonché le Offerte, devono essere sottoscritti con firma digitale; nel presente Documento con i termini firma, sottoscrizione, firmato o sottoscritto si intende la firma generata nel formato CAdES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES, distinguibile dal file generato dopo l'apposizione della firma digitale al quale è attribuita estensione «.p7m», o nel formato PAdES (PDF Advanced Electronic Signature), che mantiene l'estensione «.pdf» al file generato dopo l'apposizione della firma digitale.
2. Nel presente documento l'onere di sottoscrizione è genericamente imputato al legale rappresentante (in caso di raggruppamenti non costituiti a tutti i legali rappresentanti degli operatori economici raggruppandi).
3. In caso di sottoscrizione da parte di soggetto diverso dal legale rappresentante è necessaria l'allegazione di idonea procura, come nel prosieguo meglio explicitato.
4. In deroga a quanto previsto dal precedente capoverso, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, è da ritenersi sufficiente una dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura stessa.
5. Nel caso più persone fisiche debbano firmare lo stesso documento (firme multiple) sono ammesse solo firme multiple parallele, non sono ammesse controfirme o firme multiple nidificate (cosiddette "firme matryoshka").
6. In caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente). Salvo diverse indicazioni rinvenibili nella Piattaforma, non è necessario che la cartella compressa sia firmata, mentre tutti i singoli file in essa contenuti dovranno essere firmati digitalmente dal legale rappresentante o persona munita di poteri di firma.

14.1. Regole di Utilizzo della Piattaforma

1. Fermo restando le norme e le prescrizioni tecniche indicate nel Documento per l'utilizzo della Piattaforma, di seguito si sono elencate alcune prescrizioni riguardanti la sottomissione dell'offerta.
2. Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf.
3. Il Sistema adotta una modalità di esecuzione delle predette azioni ed attività tale da consentire il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono, tale da garantire, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.
4. Il Sistema consente al concorrente la predisposizione dell'offerta in momenti temporali differenti, attraverso il salvataggio dei dati e l'*upload* dei file richiesti in apposite aree della Piattaforma dedicate al singolo concorrente.
5. La predisposizione e il salvataggio dell'offerta da parte del concorrente nella propria area dedicata non implica l'effettivo invio dell'offerta ai fini della partecipazione; si specifica infatti che l'invio della medesima ai fini della procedura di gara avviene solamente al quinto ed ultimo step "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta" cliccando sulla funzione "INVIA OFFERTA" a conclusione del percorso di sottomissione. Solamente con tale

ultimo step l'offerta è inviata e, conseguentemente, validamente presentata; diversamente i documenti caricati permangono nello spazio dedicato del concorrente e non concretizzano offerta.

6. Tutti gli step del percorso "Invia offerta" devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.
7. Il Sistema consente di modificare i dati inseriti ed i file allegati solo negli step 2 e 3 del percorso: allo step 4 "Firma digitale dell'offerta" prevede che il concorrente proceda con la sottoscrizione del "Documento d'offerta" generato dal Sistema in automatico, in formato pdf. Si precisa che, qualora il concorrente, dopo aver sottomesso offerta abbia operato una modifica della busta amministrativa, le offerte già sottoposte devono essere nuovamente sottomesse. Tale operazione si rende necessaria al fine di far recepire dal documento di offerta le modifiche operate in fase amministrativa.
8. È responsabilità dei concorrenti, in ogni caso, l'invio tempestivo e completo di quanto richiesto nel termine sopraindicato, anche atteso che il Sistema non accetta offerte – con ciò intendendo i documenti inviati tramite lo step "INVIA OFFERTA" sopra richiamato – presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione delle offerte.
9. Il concorrente, tramite i percorsi sopra descritti, compie le seguenti operazioni:
 - a) caricamento sulla Piattaforma dei documenti richiesti dalla lex specialis;
 - b) invio dei medesimi unitamente a quelli generati dal Sistema.
10. Con riferimento alla procedura di invio telematica di offerta si specifica che:
 - a) è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente connettersi al Sistema con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere ed inviare i documenti correttamente e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;
 - b) è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale del concorrente controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla piattaforma verificandone l'integrità successivamente al loro caricamento nel Sistema, allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta", ma prima dell'effettivo invio dell'offerta. È altresì possibile controllare (e, altresì, consigliato) detti documenti successivamente l'invio dell'offerta, attraverso la funzionalità "Storia offerte", fermo restando la loro non sostituibilità dopo il decorso di tale termine e la perentorietà del termine d'offerta;
 - c) il documento denominato "Documento d'offerta" è essenziale ai fini della completezza dell'offerta e contiene i prezzi offerti firmati nonché la sottoscrizione dei codici hash che identificano i singoli documenti caricati dal concorrente (l'hash è un codice che identifica inequivocabilmente l'identità di tali documenti). Con la sottoscrizione di tali codici hash il concorrente assume l'identità e paternità dei documenti inviati per l'offerta (di cui ha controllato l'integrità e leggibilità);
 - d) il "Documento d'offerta" può essere firmato unicamente, nelle ipotesi di firme multiple, secondo la modalità di firma multipla parallela e non nidificata come espresso dettagliatamente nel Documento per l'utilizzo della piattaforma "Sintel". La presentazione dell'offerta mediante il Sistema, infatti, è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma "Sintel", a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non

pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza. Pertanto, si raccomanda ai concorrenti di connettersi al Sistema entro un termine adeguato rispetto all'articolazione delle fasi descritte.

11. L'Amministrazione si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire detti allegati nella sezione pertinente e, in particolare:
 - a) di allegare i documenti richiesti;
 - b) di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.
12. Il concorrente esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservazione delle prescrizioni sopra descritte.

14.2. Modalità di presentazione dell'offerta in caso di R.T.I.

1. In caso di partecipazione alla procedura in forma associata, sarà l'impresa mandataria o designata tale a utilizzare e operare in Piattaforma come unico soggetto abilitato a operare attraverso la medesima e, quindi, a presentare l'offerta.
2. La mandataria deve intendersi abilitata a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività, anche attraverso il Sistema (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la stazione appaltante), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura, ferma restando la necessità di sottoscrizione congiunta dell'offerta.
3. Le mandanti eleggono domicilio presso l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata eletto dall'impresa mandataria.
4. Resta ferma della sottoscrizione congiunta dell'offerta, tecnica ed economica, da parte di tutti i soggetti del raggruppamento temporaneo non formalmente costituito.

Capo 4 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Art. 15. Documentazione amministrativa (step 1 – busta a)

1. Al primo step del percorso guidato “Invia offerta”, con riferimento alla Documentazione amministrativa è necessario predisporre documenti da sottoscrivere con firma digitale e con gli ulteriori requisiti esposti precedentemente e specificati nel Documento a supporto dell'utilizzo della Piattaforma “Sintel”, e segnatamente:
 - a) dichiarazioni in ordine ai requisiti di partecipazione, conformi al modello allegato denominato “DGUE”;
 - b) documentazione relativa al centro cottura
 - c) garanzia provvisoria;
 - d) contributo ANAC
 - e) documento PASSOE.

DOCUMENTI SOLO EVENTUALI (campi non obbligatori in Piattaforma):

 - f) opposizione accesso agli atti
 - g) procura;
 - h) documentazione relativa all'avvalimento;
 - i) atti relativi al R.T.I. o Consorzio;
 - j) certificazione amministrazioni pubbliche/private per la comprova dei requisiti di capacità tecnica.

Il tutto come meglio descritto nei successivi paragrafi.
2. Tali documenti dovranno essere allegati in “Sintel” utilizzando gli appositi campi disponibili, attraverso la funzionalità “Invia offerta”. Si precisa che i singoli campi in cui inserire i documenti nell'ambiente della piattaforma “Sintel” sono nominati con la medesima terminologia utilizzata nei successivi punti.

15.1. Dichiarazioni in ordine al possesso dei requisiti/condizioni partecipazione

1. Il concorrente dovrà presentare una dichiarazione conforme all'allegato “DGUE”. Detto modello è stato opportunamente modificato dalla Stazione Appaltante ai fini di integrarlo con le dichiarazioni attualmente mancanti nel DGUE ministeriale. Ciò anche in considerazione della non obbligatorietà del modello, e comunque della non cogenza dell'art. 85 del Codice alla presente procedura.
2. Detto modello contiene altresì il necessario impegno irrevocabile alla messa a disposizione del centro cottura.
3. Si invitano gli operatori economici a utilizzare il modello allegato, ovvero ad integrare il proprio DGUE standard con le dichiarazioni mancanti.
4. La corretta compilazione del DGUE, unitamente alle appendici ove necessario in relazione alle singole situazioni giuridiche, esaurisce gli obblighi dichiarativi degli operatori economici.
5. Tutte le dichiarazioni richieste dal presente Documento:
 - ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del d.P.R. n. 445 del 2000, le dichiarazioni, in quanto rese nell'interesse proprio del dichiarante possono riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui il dichiarante abbia diretta conoscenza;
 - devono essere presentate da tutti gli operatori economici, in qualsiasi forma di partecipazione o coinvolgimento, singoli, raggruppati, consorziati, ancorché appartenenti ad eventuali operatori ausiliari, ognuno per quanto di propria competenza.

6. Il predetto modello di documento, fornito con la documentazione di gara, deve essere scaricato dal profilo del committente (salvandolo sul proprio personal computer) e, previa compilazione, deve essere convertito in formato pdf.
7. Il DGUE dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante dell'offerente (o da tutti i legali rappresentanti degli operatori riuniti o consorziati) e, infine, dovrà essere inserita/allegata nell'apposito ed omonimo campo in sede di invio dell'offerta amministrativa.
8. In caso di raggruppamenti/consorzi, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato.
9. In caso di avalimento, il DGUE deve essere presentato da ogni singolo operatore economico raggruppato/consorziato anche dall'impresa ausiliaria.

15.2. Documentazione relativa al centro cottura

1. Il concorrente, se del caso anche mediante idonee dichiarazioni previste nel DGUE, dovrà allegare i pertinenti documenti atti a fornire prova di poter acquisire la disponibilità del centro cottura in fase di esecuzione, impegnandosi irrevocabilmente alla messa a disposizione del centro cottura medesimo. Non è necessaria l'attualità del possesso in fase di presentazione dell'offerta.

15.3. Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare in Piattaforma, nell'apposito campo di "Sintel", idonea garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 93 del Codice, a beneficio dell'Amministrazione, per un importo pari al 2% (due per cento) del valore base del contratto (al netto delle opzioni), ovvero pari a **46.446,21**, costituita a scelta dell'offerente da:
 - a) cauzione versata presso la tesoreria comunale, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante, mediante bonifico bancario o altro strumento di pagamento informatico ammesso dall'ordinamento;
 - b) fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo n. 385 del 1993 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 n. 58 del 1998, recante la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile, e di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del medesimo codice civile, dell'immediata operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante e con validità non inferiore a 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalmente costituito la fideiussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi o consorziarsi;
2. La garanzia fideiussoria dovrà essere rilasciata in conformità agli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie di cui al decreto ministeriale (MISE) 19 gennaio 2018, n. 31, Pubblicato sulla G.U. n. 83 del 10 aprile 2018) e, ai fini di semplificazione della procedura, gli offerenti saranno tenuti a presentare le sole schede tecniche, contenute nell'«Allegato B – Schede Tecniche» di cui al citato decreto, debitamente compilate e sottoscritte dal garante e dal contraente.
3. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:
 - <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
 - http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
 - <http://www.ivass.it/ivass/impreses.jsp/HomePage.jsp>
4. Ai sensi dell'articolo 93, comma 8, del Codice, il concorrente dovrà altresì caricare a sistema l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, ed anche nel caso in cui la garanzia sia prodotta in contanti o con modo analogo, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (garanzia definitiva) di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, se l'offerente risulta aggiudicatario; tale impegno deve essere contenuto o allegato alla garanzia di cui ai precedenti capoversi, oppure prodotto e sottoscritto mediante atto autonomo del garante. Tale impegno non è richiesto agli offerenti qualificati come micro, piccole e medie imprese.
 5. L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto nelle misure, con le modalità e alle condizioni di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice. A tal fine il concorrente dovrà dichiarare il possesso e la tipologia delle certificazioni che hanno legittimato la riduzione dell'importo, ovvero dichiarare la condizione che legittima la riduzione.
 6. La fideiussione, nonché l'impegno del fideiussore se assunto con atto separato, deve essere presentata in una delle forme di cui al decreto legislativo n. 82 del 2005, con firma digitale del garante, caricandola direttamente sulla piattaforma del Sistema.
 7. Nel caso in cui l'istituto garante non emetta la fideiussione o l'impegno con firma digitale l'offerente deve, in alternativa, caricare sulla piattaforma del Sistema una copia scansionata per immagine della fideiussione cartacea purché sia rispettata una delle seguenti condizioni:
 - la copia per immagine sia corredata da autenticazione di conformità all'originale cartaceo mediante firma digitale di un notaio abilitato;
 - la copia per immagine riporti chiaramente l'indicazione dell'indirizzo web e del codice di controllo ai fini della verifica dell'autenticità.

15.4. c) Contributo ANAC

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare il versamento del contributo all'ANAC", copia scannerizzata del documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, comma 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, pari ad **€ 220,00**, recante evidenza del codice di identificazione della procedura – CIG - e la data del Pagamento.
2. Il pagamento del contributo potrà avvenire alternativamente:
 - "Pagamento on line" mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA.
 - "Pagamento mediante avviso" utilizzando:
 - infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a pagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.);
 - IO, l'app dei servizi pubblici integrata con pagoPA, semplicemente inquadrando il QR code dell'avviso.
3. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono, comunque, pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet: <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>
4. In caso di partecipazione di R.T.I. e Consorzi, sia costituiti che costituendi, il versamento è unico. In tali casi il versamento potrà essere effettuato da uno qualsiasi dei soggetti

partecipanti alla gara. Non è necessaria la sottoscrizione del documento, che in ogni caso potrà essere verificato d'ufficio.

5. L'omesso pagamento nei termini, in quanto condizione d'ammissibilità dell'offerta, comporta l'esclusione dalla procedura.

15.5. d) Passoe

1. Il concorrente dovrà inserire/allegare, nell'omonimo campo di "Sintel", il documento rilasciato dal sistema telematico dell'ANAC che attesta che il concorrente stesso può essere verificato tramite FVOE.
2. Il documento citato dovrà essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente.

N.B. Nella generazione del PASSOE l'operatore economico dovrà aggiornare l'elenco dei soggetti da verificare, i quali dovranno coincidere perfettamente con quelli presenti nel DGUE presentato da ciascun soggetto.

3. In caso di partecipazione in R.T.I. (sia costituito che costituendo) o in Consorzio ordinario di operatori economici costituendo (art. 45, comma 2 lett. e), D.Lgs. 50/2016) il documento rilasciato dal Sistema telematico dell'ANAC dovrà essere sottoscritto con firma digitale del legale rappresentante di ciascuna impresa che compone il raggruppamento/il consorzio.
4. In caso di avvalimento il documento Passoe dovrà riferirsi anche alle imprese ausiliarie.

15.6. e) Opposizione accesso agli atti (campo non obbligatorio)

1. Qualora taluni documenti dell'offerta contengano segreti tecnici e commerciali, ovvero altre caratteristiche tali da doversi escludere dalle richieste d'accesso dei concorrenti, l'offerente dovrà produrre idonea dichiarazione, a comprova della sussistenza di dette circostanze.
2. **Non saranno ammesse** motivazioni generiche o apodittiche, rivolte all'intera offerta o ad interi capitoli di essa, ma dovranno essere puntualmente identificate le specifiche parti di offerta (righe o paragrafi) da sottrarsi all'accesso, indicando per ciascuna di esse, in modo preciso e puntuale (i.e. idoneo alla comprova), le ragioni specifiche che giustificano la richiesta di segretezza delle medesime parti.

15.7. f) Procura (campo non obbligatorio)

1. Qualora la dichiarazione di cui all'Allegato del presente Disciplinare (DGUE), e/o ciascuna dichiarazione di offerta economica e/o altra dichiarazione e/o altro documento che compone ed è contenuta nell'offerta, sia sottoscritta da un procuratore (generale o speciale), il concorrente dovrà produrre copia scannerizzata della procura notarile (generale o speciale) che attesti i poteri del sottoscrittore.
2. Detta copia della procura dovrà essere inserita/allegata a Sistema tra gli "allegati generici".
3. La stazione appaltante si riserva di richiedere la presentazione dell'originale o copia autentica della procura notarile inserita/allegata a Sistema.

15.8. g) Documentazione relativa all'avvalimento (campo non obbligatorio)

1. In caso di ricorso all'avvalimento, di cui al precedente art. 10 del presente Disciplinare, in conformità all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà allegare/inserire a sistema la seguente documentazione:
 - a) dichiarazione d'impegno dell'ausiliaria nei confronti della stazione appaltante;
 - b) contratto di avvalimento in originale o copia autentica.

15.9. h) Atti relativi al R.T.I o Consorzio (campo non obbligatorio)

1. In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio costituiti già dal momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve allegare/inserire a sistema, copia scannerizzata dell'atto notarile di mandato speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio, corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale.
2. È facoltà della stazione appaltante richiedere, nel corso della procedura, ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non sia ritenuta idonea e/o sufficiente.

15.10. i) Certificazioni ai fini della comprova dei requisiti di capacità tecnica (campo non obbligatorio)

1. Ancorché non obbligatorio e non sottoposto a regolarizzazione in caso di mancata presentazione, si invitano i concorrenti a produrre in originale, qualora originariamente rilasciati in formato elettronico, ovvero copia scannerizzata corredata da dichiarazione di autenticità ai sensi dell'art. 19 D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante o persona munita di comprovati poteri di firma, dei certificati rilasciati dalle Amministrazioni che attestino il buon esito dei servizi a proprio favore complessivamente attestanti la misura (importo), la quantità (n. pasti), e la tipologia (causale della fatturazione e/o oggetto del servizio), sino a concorrenza del requisito posto come minimo per l'ammissione alla procedura.
2. Nel caso in cui le Amministrazioni dovessero rilasciare tali certificati riportanti, al loro interno, la dicitura "Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi", si conferma che tali attestazioni potranno essere utilizzati ai fini della comprova dei requisiti ai fini della stipula del contratto.

15.11. Altra documentazione (campo non obbligatorio)

1. Allegare eventuale ulteriore documentazione ritenuta necessaria a fini partecipativi (es. allegati DGUE con descrizione di eventuali illeciti professionali; documentazione relativa al concordato preventivo ecc.).

Capo 5 – DOCUMENTAZIONE TECNICA

Art. 16. Documentazione tecnica (step 2 – busta b)

1. Allo step 2 “Offerta tecnica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente deve operare a Sistema presentando la documentazione tecnica richiesta la quale dovrà:
 - a) essere formulata in lingua italiana e priva/e, a pena esclusione dalla procedura di gara, di qualsivoglia indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico idonea a consentire la ricostruzione del prezzo offerto, o a influenzare la commissione giudicatrice. A mero titolo indicativo il progetto dovrà essere costante di non più di 40 pagine (cfr. infra per le specifiche).
 - b) essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o da tutti i soggetti raggruppati);
 - c) contenere l’ordinata descrizione di tutti gli aspetti previsti dal successivo articolo 19 relativo ai criteri di aggiudicazione e in maniera idonea a consentire alla commissione giudicatrice la valutazione dei criteri e dei sub-criteri ivi previsti.
2. Allorquando nella busta amministrativa (cfr. art. 15.5) si sia dichiarata la sussistenza di segreti tecnici e commerciali, è richiesta la produzione dell’offerta tecnica oscurata nelle specifiche parti cui i segreti medesimi si riferiscono.

Capo 6 – DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

Art. 17. Documentazione economica (step 3 – busta c)

1. Allo step 3 “Offerta economica” del percorso guidato “Invia offerta”, il concorrente, pena l’esclusione dalla gara, dovrà operare a Sistema formulando e presentando una Offerta economica, dovrà:
 - a) indicare a Sistema, nell’apposito campo “Offerta economica”, il valore complessivo offerto – con massimo cinque cifre decimali e con modalità solo in cifre – per come derivante dal prodotto tra quantità previste dal capitolato ed il costo unitario indicato nel modello dell’offerta di cui al successivo punto e).
 - b) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi della sicurezza afferenti all’attività svolta dall’operatore economico”, i costi aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro specifici per la commessa (ovvero i cd. costi propri, valore diverso da quello previsto dalla successiva lett. d – indicare il valore per due anni scolastici senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - c) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi del personale”, i propri costi della manodopera (valore per due anni scolastici senza considerare il rinnovo o le opzioni eventuali);
 - d) indicare a Sistema, nell’apposito campo “di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza”, il valore dei costi della sicurezza derivanti da “interferenze” pari a 4.214,72 €;
 - e) caricare a sistema il modulo predisposto dalla Stazione appaltante, con indicazione del prezzo unitario offerto, nonché le giustificazioni preventive relative al costo del personale. In caso di discordanza tra il modulo e le digitazioni a sistema prevarrà in ogni caso il modulo. In caso di discordanza tra costo unitario e valore totale prevarrà il costo unitario, ed il totale verrà riparametrato dalla stazione appaltante.
 - f) caricare a sistema il Piano Economico Finanziario, in conformità alle istruzioni contenute nel Progetto di servizio (cfr. art. 9).

Capo 7 – INVIO DELL'OFFERTA

Art. 18. Invio definitivo dell'offerta

1. Ai fini della firma dei dati caricati nello spazio dedicato al concorrente e descritti ai precedenti paragrafi ma non ancora sottoscritti e ai fini, quindi dell'invio e della presentazione dell'offerta, pena l'esclusione dalla gara, il concorrente dovrà, allo step 4 del percorso "Invia offerta":
 - a) scaricare dalla schermata a Sistema denominata "Firma digitale dell'offerta", il documento d'offerta in formato pdf riportante le informazioni immesse a Sistema – ma non ancora sottoscritte, oltre ad altre informazioni e dati immessi dal concorrente stesso (tra cui i codici hash, la cui sottoscrizione assicura la paternità dei file e del loro contenuto al concorrente);
 - b) sottoscrivere il predetto documento d'offerta, scaricato in formato pdf di cui al precedente punto a) e riepilogativo dell'offerta.

Per raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari non ancora costituiti la sottoscrizione del "documento d'offerta" dovrà essere effettuata da tutti gli operatori economici che compongono il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario. La sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma). Si rammenta che il pdf d'offerta costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato sotto pena d'esclusione in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.
 - c) allegare a Sistema il documento d'offerta in formato pdf sottoscritto di cui al precedente punto b).
2. Solo a seguito dell'upload di tale documento d'offerta in formato pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso "Invia offerta" per completare la presentazione effettiva dell'offerta mediante la funzionalità "INVIA OFFERTA" che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.
3. Gli step precedenti del percorso "Invia offerta" per quanto correttamente completati e corredati dal salvataggio della documentazione non consentono e non costituiscono l'effettivo l'invio dell'offerta. La documentazione caricata e salvata permane infatti nello spazio telematico del concorrente e non è inviata al Sistema.

Capo 8 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

Art. 19. Criterio di aggiudicazione

1. Il contratto è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità prezzo.
2. La relativa graduatoria di merito verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

Componente qualitativa	Punteggio massimo
Offerta tecnica (PTec)	85
Componente economica	Punteggio massimo
Offerta economica (Peco)	15
Totale (PTOT)	100

19.1. Punteggio Tecnico (Ptec)

1. Il Punteggio Tecnico (Ptec) è determinato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti a ogni singolo elemento di cui si compone l'offerta tecnica, con le modalità nel prosieguo indicate.
2. La documentazione tecnica da presentare dovrà essere redatta seguendo i mandati indicati nel capitolato Prestazionale, e strutturata secondo lo schema qui di seguito riportato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE			Punteggio Max	Criterio
A	Personale		14	
	A1	L'offerente dovrà indicare e descrivere l'organico che si impegna ad impiegare nel contratto, evidenziando la distribuzione delle attività in una giornata tipo, con riferimento al personale operativo impiegato, con dettaglio di funzioni, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (cfr. capo 14 – personale - del Capitolato Prestazionale), nonché il monte ore giornaliero e settimanale complessivo.	8	Discrezionale
	A2	Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del referente del servizio (cfr. art. 45, c. 2 lett. a del capitolato).	1,5	Discrezionale
	A3	Descrizione delle qualifiche e dell'esperienza del dietista (cfr. art. 45, c. 2, lett. b del capitolato).	1,5	Discrezionale
	A4	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche relative al personale [turnover, sostituzioni, benessere dipendenti, parità di genere, ecc.].	2	Discrezionale
	A5	L'offerente dovrà illustrare il proprio piano della formazione del personale relativa al primo anno di contratto, in coerenza con quanto previsto dall'art. 46 del Capitolato Prestazionale, con specifica indicazione dei destinatari della singola attività di formazione, degli argomenti trattati, del monte ore, e della modalità formativa (in caso di mancata indicazione la formazione s'intenderà nella forma tradizionale "in aula"). Dovranno altresì essere indicati i	1	Discrezionale

		criteri per la programmazione della formazione in itinere per gli anni successivi al primo. (ferma la valutazione qualitativa del parametro, nella valutazione della migliona rispetto ai parametri minimi del capitolato si terrà conto degli elementi quantitativi solo in relazione a profili di adeguatezza e non saranno oggetto di valutazione attività ritenute ultronee o abnormi rispetto al necessitato).		
B		Produzione pasti, logistica, gestione amministrativa	18	
	B1	Descrizione delle accortezze adottate nel ciclo di produzione (dalla cottura alla distribuzione) volte a garantire il mantenimento delle proprietà nutritive, delle temperature previste, ed in generale salubrità, sicurezza, gradibilità e gusto del cibo	3	Discrezionale
	B2	L'offerente dovrà presentare un piano dettagliato del trasporto dei pasti, in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso con particolare attenzione alla descrizione delle modalità di veicolazione dei pasti dal Centro di Cottura ai plessi scolastici ed alle relative tempistiche. Indicare altresì le caratteristiche degli automezzi che l'offerente intende mettere a disposizione del servizio, avuto particolare riguardo ai profili ambientali.	5	Discrezionale
	B3	Descrizione delle proposte volte a migliorare le caratteristiche qualitative dell'acqua di rete.	3	Discrezionale
	B4	Prassi operative in caso di emergenze relative a scenari di indisponibilità totale o parziale del centro cottura messo a disposizione	5	Discrezionale
	B5	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della lavorazione e consumo dei cibi. Strategie che s'intendono attivare per l'attivazione del territorio ed il terzo settore per il concreto raggiungimento delle finalità di riduzione degli sprechi (cfr. art. 32 del Capitolato Prestazionale), indicando periodo di attivazione, tipologia di controparte e di soggetti beneficiari dei pasti.	2	
C		Materie prime (cfr. art. 13 e sottoparagrafi del capitolato)	12	
	C1	L'offerente dovrà illustrare le proprie politiche connesse alle materie prime (valutazione, selezione e rivalutazione fornitori; approvvigionamento, selezione, ricevimento e accettazione; magazzinaggio/stoccaggio), avuto particolare riguardo alle politiche ed alle prassi operative relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati ed alla logistica	3	Discrezionale
	C2	Elencazione dei prodotti biologici o altrimenti qualificati e/o di filiera corta e/o equo solidali e/o ulteriori categorie previste dai CAM (in ogni	8	Discrezionale

		caso nel rispetto delle percentuali minime per quei prodotti per cui è prevista) che l'offerente s'impegna a fornire in relazione alle diverse categorie di prodotti (ortofrutta, carni, ecc.), con evidenza dell'eventuale incremento delle percentuali minime, ove previste. Nella valutazione non si terrà conto del mero dato quantitativo, ma si considererà anche la qualità ed il pregio dei singoli prodotti offerti.		
	C4	L'offerente dovrà illustrare la metodologia e gli strumenti operativi di reportistica per agevolare il DEC, avuto particolare riferimento alle verifiche circa l'effettivo impiego delle referenze biologiche o altrimenti qualificate nella misura offerta, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammature dei diversi prodotti previsti in menù.	1	Discrezionale
D	Piano pulizie e manutenzioni		4	
	D1	L'offerente dovrà descrivere il Piano di sanificazione dei locali e nel centro di produzione che negli spazi terminali, ivi incluso il controllo infestanti	2	Discrezionale
	D2	L'offerente dovrà descrivere il Piano delle manutenzioni di competenza dell'aggiudicatario indicando modalità e tempistiche.	2	
E	Menù e diete speciali (cfr. Capo 5 del Capitolato prestazionale)		11	
	E1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù (cfr. art. 16 del Capitolato Prestazionale), allegando i menù relativi ad un anno scolastico tipo per ciascuna utenza, e per le due stagionalità previste (autunno/inverno – primavera/estate). Descrivere altresì i criteri generali per le proposte di menù alternativo in occasione delle principali festività	3	Discrezionale
	E2	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio i criteri per la formulazione dei menù per la ristorazione domiciliare, con evidenza degli eventuali profili di miglioramento sui parametri minimi del capitolato, allegando un menù relativo ad un anno tipo. Descrivere altresì i criteri generali per le proposte di menù alternativo in occasione delle principali festività	2	Discrezionale
	E3	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle modalità e delle strategie per l'implementazione del progetto "Gradimento" (cfr. art. 16, c. ii, lett. s) del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
	E4	L'offerente dovrà produrre una compiuta descrizione delle procedure interne per la produzione e la gestione delle diete speciali, e le cautele adottate ai fini di aumentare la sicurezza (cfr. art. 19 e sottoparagrafi del Capitolato Prestazionale).	3	Discrezionale
F	Autocontrollo (cfr. Capo 13 del Capitolato Prestazionale).		6	

	F1	L'offerente dovrà illustrare le procedure adottate in ordine all'analisi del rischio con dettaglio della definizione delle fasi critiche; delle procedure interne per la gestione di rintracciabilità e allerte; delle procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni, tempistiche, responsabilità).	3	Discrezionale
	F2	L'offerente dovrà altresì descrivere in dettaglio il piano delle analisi microbiologiche/chimiche di laboratorio: protocolli adottati; frequenza dei campionamenti; parametri.	3	Discrezionale
G	Rapporti con gli utenti e gli attori del servizio		12	
	G1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio il piano di comunicazione agli utenti, anche con riferimento ai corsi di educazione alimentare che intende promuovere, in coerenza con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" del MIUR, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, per valorizzare l'impiego dei prodotti biologici. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti (criterio CAM)	3	Discrezionale
	G2	Piano di controllo e valutazione che deve illustrare gli strumenti operativi e le metodologie che l'offerente intende realizzare per il monitoraggio della "qualità del servizio", ivi compresi la metodologia e gli strumenti per la rilevazione della customer satisfaction (cfr. art. 53 del Capitolato Prestazionale), con particolare riferimento al gradimento del menù, ed ai criteri per il re-orientamento delle attività sulla base dei risultati	2	Discrezionale
	G3	Descrizione del sistema informatico messo a disposizione del servizio e delle famiglie, e delle principali funzionalità ritenute impattanti sull'efficienza della gestione amministrativa e sulla capacità informativa/comunicativa	3	Discrezionale
	G4	Soluzioni operative proposte volte a consentire anche agli utenti non alfabetizzati sotto il profilo informatico di iscriversi al servizio, mediante la raccolta delle iscrizioni in presenza.	2	Discrezionale
	G5	Descrizione delle modalità di pagamento e dei relativi canali che l'offerente intende implementare in fase esecutiva (es. bonifico, RID, contanti, carta di credito ecc.), al fine di garantire alle famiglie ed agli utenti la massima comodità nei pagamenti, avuto riguardo anche alla popolazione anziana che fruisce dei pasti domiciliari	2	Discrezionale
H	Migliorie/Soluzioni migliorative (Le soluzioni proposte devono essere descritte in modo chiaro e dettagliato, avendo cura di precisare termini, tempi e modalità di attuazione, nonché quantità, obiettivi e misure organizzativo/gestionali. Esse dovranno inoltre: essere		8	

		integrative rispetto allo standard definito in capitolato; essere coerenti o comunque connesse all'oggetto del contratto; essere offerte senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante o delle famiglie); potranno liberamente esplicitarsi in tutti gli aspetti lasciati aperti a diverse soluzioni sulla base dei parametri minimi fissati dal Capitolato Prestazionale, o essere integrativi di questi, nei limiti della succitata coerenza e connessione.		
	H1	L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le soluzioni migliorative ulteriori, non trattate nei punti precedenti, idonee ad aumentare il livello qualitativo sotto il profilo tecnico, sociale o ambientale.	8	Discrezionale

3. Ai fini dell'attribuzione dei coefficienti utili ai fini del calcolo del punteggio per i parametri discrezionali, verrà attribuito da ciascun commissario della Commissione Giudicatrice, per ogni sub-criterio di valutazione del servizio offerto, un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 ed 1 (vedi prospetto sotto riportato). Quindi la Commissione giudicatrice calcolerà la media dei coefficienti assegnati dai singoli componenti per ogni elemento (sub-criterio) di valutazione”.

Giudizio generale attribuito ad ogni aspetto qualitativo		coefficiente
Non valutabile	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) incomplete – inadeguate – fuori tema e difficilmente aderenti al contesto – inattuabili e/o inutili – indeterminate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – qualitativamente non in linea con quanto richiesto – complessivamente inadeguato rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,00 a 0,19
Inadeguato	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) generiche – attinenti ma difficilmente attuabili e/o di dubbia utilità – determinate in modo vago per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – difficilmente verificabili – qualitativamente e quantitativamente non sempre in linea con quanto richiesto dalla lex specialis – complessivamente di dubbia adeguatezza rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,20 a 0,39
Quasi Sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili seppur talune scontanti deficit di utilità – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – con taluni aspetti di dubbia verificabilità – qualitativamente e quantitativamente quasi sempre in linea con quanto richiesto dalla lex specialis – ma complessivamente non del tutto sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,40 a 0,59
Sufficiente	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) sostanzialmente complete – adeguate – attuabili e utili – ben determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili – qualitativamente e quantitativamente in linea con le richieste della lex specialis– complessivamente ampiamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio.	Da 0,60 a 0,75
Buono	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – attività realizzabili e misurabili – con contenuti innovativi – qualitativamente e quantitativamente	Da 0,76 a 0,89

	migliorative rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	
Ottimo	Giudizio sintetico: proposte e soluzioni (e/o prodotti) eccellenti, originali e di pregio – idonee, per qualità e quantità, ad innovare o elevare o comunque qualificare gli standard rispetto a quanto richiesto dalla lex specialis– in grado di far conseguire finalità ulteriori, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza e di efficacia. Concretezza, fattibilità e verificabilità degli interventi pregevole, con ampia garanzia di qualità ed efficienza nell'esecuzione del servizio.	Da 0,90 a 1

4. La commissione valuterà in ogni caso l'originalità, la precisione, la chiarezza, la capacità di sintesi e l'effettiva aderenza del progetto alla specificità dell'affidamento in oggetto.
5. Si invitano infine i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. La prolissità può incidere in maniera negativa sul giudizio della commissione in quanto oggettivazione di incapacità di sintesi o di ridondanza. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto costante di **40 (quaranta) pagine**, (copertina, indice ed allegati esclusi, per ulteriori **10 pagine** indicative, **oltre i menù**) evitando riduzione carattere e impaginazioni tali da rendere disagiata la lettura da parte dei commissari (a titolo indicativo: margini standard, carattere 12, interlinea singolo). S'invitano i concorrenti a non produrre allegati ultronei rispetto a quanto richiesto dalla disciplina di gara, ovvero superflui ai fini della valutazione, che in tali casi non saranno presi in considerazione dai commissari di gara.
6. S'invitano i concorrenti a non produrre allegati ultronei rispetto a quanto richiesto dalla disciplina di gara, ovvero superflui ai fini della valutazione, nei limiti meramente indicativi suindicati, che non saranno presi in considerazione dai commissari di gara ove ritenuti tali, o comunque ove prodotti in quantità eccessiva.
7. Al termine dell'attribuzione del punteggio tecnico la Commissione giudicatrice incaricata della valutazione delle offerte procederà quindi nei seguenti termini:
 - a) alla proposta di esclusione per i candidati che non abbiano superato il limite tecnico (soglia di sbarramento) fissato in **punti 48 (pre-riparametrazione)**;
 - b) successivamente, per i soli concorrenti ammessi, alla riparametrazione del coefficiente per ciascun sub-criterio di tipo discrezionale, qualora nessuno dei concorrenti avesse conseguito il punteggio massimo. I coefficienti definitivi si otterranno rapportando all'unità l'offerente che ha ottenuto il coefficiente con media maggiore; i rimanenti coefficienti saranno rapportati a questo in maniera proporzionale. La riparametrazione non opera per i sub-criteri non discrezionali, ovvero per i quali operi una valutazione di tipo on/off, tabellare, ovvero mediante una formula inversamente proporzionale, se previsti ed espressamente rubricati come tali.
 - c) alla moltiplicazione di ciascun coefficiente definitivo per il relativo sub-peso. Non si procederà ad arrotondamenti, salvo che per il valore finale di ciascun elemento che sarà arrotondato a due cifre decimali (per eccesso qualora la terza sia pari o superiore a 5);
 - d) alla stesura quindi dei punteggi definitivi risultanti per ciascun concorrente ammesso, mediante sommatoria dei punteggi attribuiti ad ogni singolo elemento, senza procedere alla doppia riparametrazione;
 - e) in caso di partecipazione di un solo offerente, non si procederà con le operazioni di riparametrazione, giacché operazione inutile ai fini dell'aggiudicazione.

19.2. Punteggio Economico (PEeco)

1. Con riferimento al criterio di valutazione dell'Offerta economica, il coefficiente $V(i)$ e quindi il Punteggio Economico (PEco) sono determinati applicando la seguente formula:

$$V_i = P_{best}/P_i$$

dove

V_i = coefficiente attribuito

P_i = prezzo (valore assoluto) offerto dall'offerente i -esimo,

P_{best} = prezzo (valore assoluto) dell'offerta più conveniente

2. Il valore assoluto è computato mediante il prodotto tra il prezzo unitario offerto e le correlative quantità.
3. Il coefficiente ottenuto dall'applicazione della formula sarà moltiplicato per il peso attribuito alla componente prezzo. Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a 5. Alla migliore offerta sarà attribuito il coefficiente 1 e quindi il punteggio massimo

Capo 9 – FASE DI GARA

Art. 20. Disciplina generale delle sedute

1. Tutte le operazioni di gara si svolgono in seduta riservata.
2. Si è infatti optato per una gara telematica, idonea a fornire certezza in ordine all'identità del concorrente - dotato anche di specifiche password personali ed utilizzabili ai fini della presentazione delle proposte - e ad assicurare l'immodificabilità delle offerte, consentendo altresì di tracciare qualsivoglia apertura dei file recanti i documenti di gara. Le stesse caratteristiche della gara telematica escludono dunque in radice ed oggettivamente la possibilità di modifica delle offerte (cfr. tra le innumerevoli Cons. Stato, sez. III, 24 febbraio 2020, n. 1350).

Art. 21. Verifica dei plichi digitali e apertura busta della documentazione amministrativa

1. Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.
2. La procedura di aggiudicazione sarà dichiarata aperta presso gli uffici dell'Amministrazione ove il RUP, eventualmente supportato da un seggio di gara nominato ad hoc, procederà operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:
 - a) verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate;
 - b) verifica della firma digitale ed apertura della Documentazione amministrativa;
 - c) verifica della presenza dei documenti richiesti e contenuti nella Documentazione amministrativa.
3. Le Offerte tecniche e le Offerte Economiche, ivi incluso il Documento d'Offerta, resteranno chiuse a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né dalla Commissione di gara, né dall'Amministrazione, né dagli altri concorrenti, né da terzi.
4. Il RUP procederà quindi all'analisi della documentazione presente nella Documentazione amministrativa; in caso di irregolarità formali, non compromettenti la par condicio fra i concorrenti e nell'interesse dell'Amministrazione, il concorrente, verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione, a completare o a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati.

21.1. Cause di esclusione relative a requisiti o altre clausole essenziali

1. Sono esclusi, senza che si proceda all'apertura delle Buste delle Offerte, gli offerenti:
 - a) il cui plico è pervenuto dopo il termine perentorio previsto per la presentazione delle offerte, oppure sia stato respinto dalla Piattaforma telematica in quanto tardivo;
 - b) i cui documenti digitali presentano modalità di criptazione o di formato digitale informatizzato tali da far ritenere che sia stato violato il principio di segretezza;
 - c) che in una o più d'una delle dichiarazioni hanno palesemente esposto condizioni oggettivamente e irrimediabilmente ostative alla partecipazione, autoconfessorie, non rimediabili con soccorso istruttorio, previste inderogabilmente da una disposizione di legge statale, dal Codice o da una disposizione di attuazione vincolante del Codice, oppure hanno esposto dichiarazioni mendaci o prodotto documenti palesemente falsi, al fine di poter essere ammessi;
 - d) che incorrono in irregolarità essenziali costituite da carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa;

- e) che non contengano il versamento del contributo Anac, fatta salva la dimostrazione del pagamento avvenuto in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte;
- f) in caso di mancata costituzione della garanzia provvisoria, fatta salva la dimostrazione della costituzione in data certa antecedente al termine per la presentazione delle offerte
- g) che incorrono violazioni o inadempimenti oggettivamente irrimediabili, quali:
 - motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, anche qualora intervenisse successivamente la cessazione postuma dei predetti motivi di esclusione;
 - dichiarazione esplicita di condizioni ostative senza possibilità di diversa interpretazione;
 - assenza o carenza dei requisiti non risolvibile senza il concorso di nuovi operatori economici, anche qualora tali requisiti maturassero successivamente al procedimento di ammissione;
- h) che, in caso di avalimento, abbiano omesso il contratto di avalimento o allegato un contratto nullo; oppure abbiano indicato un ausiliario che a sua volta si avvale di un operatore terzo ausiliario (divieto del cosiddetto «avalimento a cascata»).
- i) Ulteriori omissioni che determinino l'irregolarità dell'offerta.

21.2. Soccorso istruttorio

1. Fuori dai casi di cui all'art. 21.1, sono ammessi con riserva di soccorso istruttorio gli offerenti:
 - a) che, in relazione ad una o più d'una delle dichiarazioni richieste, ivi comprese quelle relative all'assenza dei motivi di esclusione, al possesso dei requisiti di partecipazione e di qualificazione:
 - ne hanno omesso la presentazione;
 - hanno dichiarato condizioni errate, non pertinenti, insufficienti, o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza di fatti, condizioni o requisiti per i quali sono prodotte;
 - b) che, in caso di raggruppamento temporaneo, nonché, compatibilmente, con la normativa applicabile, in caso di rete di imprese o di G.E.I.E., fermi restando il possesso dei requisiti complessivi in capo al raggruppamento, la composizione della compagine aggregata e l'indicazione del mandatario, hanno omesso o indicato in modo impreciso l'indicazione delle quote di partecipazione al raggruppamento temporaneo o non hanno indicato le prestazioni o le parti di prestazioni da eseguire da parte di ciascun operatore economico raggruppato;
 - c) che, in caso di avalimento, hanno allegato un contratto di avalimento che non sia completamente idoneo a garantire la Stazione appaltante in quanto incompleto sotto il profilo formale, a condizione che lo stesso contratto non sia affetto di nullità, il suo contenuto sia determinato o determinabile e che il rapporto di avalimento sia rinvenibile dalle dichiarazioni pertinenti. L'omessa produzione del contratto di avalimento è sanabile solo se riporta data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte
 - d) che non hanno dichiarato di aver formulato l'offerta autonomamente, o non hanno dichiarato alcuna delle condizioni cui all'articolo 80, comma 5, lettera m), del Codice, con riferimento agli eventuali offerenti o partecipanti in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile;
 - e) che non hanno presentato il PassoE;
 - f) che non hanno presentato la garanzia provvisoria, purché essa sia stata costituita con data certa in data antecedente rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte.

21.3. Procedimento relativo al soccorso istruttorio

1. Ai sensi dell'articolo 83, comma 9, del Codice, mediante interscambio sulla Piattaforma telematica, prima di procedere all'esclusione per una delle cause di cui al precedente articolo, la Stazione appaltante:

- a) assegna all'offerente il termine perentorio non superiore a 10 giorni, da graduarsi in relazione alla complessità dell'adempimento richiesto, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni o la documentazione necessarie, anche di soggetti terzi, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere;
- b) la regolarizzazione degli inadempimenti nei termini prescritti alla lettera a), comporta l'ammissione dell'offerente; è escluso l'offerente che non provvede nei termini alla regolarizzazione;
- c) non è ammesso il soccorso istruttorio in relazione a elementi che attengono all'offerta, se la loro giuridica esistenza non è comprovata con data certa anteriore al termine per la presentazione delle offerte;
- d) per irregolarità o carenze di facile soluzione è ammesso un soccorso istruttorio informale e immediato, anche via telefono, per la soluzione in tempi utili prima della conclusione della seduta di ammissione; la mancata ottemperanza al soccorso istruttorio informale non comporta l'esclusione bensì l'attivazione del soccorso istruttorio di cui alle lettere a) e b).

Art. 22. Apertura busta della documentazione tecnica

- 1. Al termine della verifica dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, il RUP procederà immediatamente all'apertura (sblocco) delle Offerte Tecniche dei concorrenti ammessi a tale fase, ed alla successiva consegna della documentazione di gara alla commissione giudicatrice all'uopo nominata.
- 2. La Commissione, quindi, procederà, in apposita/apposite seduta/e all'analisi ed alla valutazione delle Offerte Tecniche, e quindi all'attribuzione dei punteggi tecnici in ragione di quanto stabilito dal presente Disciplinare.

22.1. La commissione giudicatrice

- 1. La commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e dovrà essere composta da un numero dispari pari a 3 membri, complessivamente esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. I commissari, presa visione della lista dei concorrenti, dovranno dichiarare la non sussistenza di cause ostative alla nomina in analogia a quanto previsto dall'art. 77, comma 9, del Codice.
- 2. La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, e potrà fornire ausilio al RUP nella valutazione di eventuali offerte anormalmente basse.
- 3. La commissione potrà essere composta:
 - da dipendenti della stazione appaltante o degli enti associati;
 - da dipendenti di altre amministrazioni pubbliche o altri enti aggiudicatori, con priorità a quelle che prestino il personale in forma gratuita, in ossequio al principio di economicità;
 - da professionisti esterni scelti sulla base della specializzazione sul tema specifico della ristorazione.
- 4. La Stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

22.2. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Tecnica»

- 1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta tecnica, le offerte:
 - a) che non siano riconducibili all'offerente
 - b) carenti di elementi sostanziali attinenti all'offerta o comunque irregolari ai sensi dell'art. 59 del Codice;

- c) che contengono indicazioni di carattere economico idonee a far ritenere violato il principio di segretezza dell'offerta, sia in caso di anticipazione del ribasso offerto, sia in caso in cui l'indicazione di carattere economico sia in grado di incidere significativamente sulle previsioni di convenienza delle offerte, alterando così l'imparzialità dell'iter valutativo della commissione.

Art. 23. Apertura busta della documentazione economica e formazione della graduatoria

1. Al termine delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche il RUP procederà immediatamente all'apertura e visione delle Offerte Economiche dei concorrenti ammessi.
2. Si procederà quindi all'attribuzione dei punteggi secondo le formule indicate nel presente documento.
3. Ai fini dei calcoli per l'attribuzione dei punteggi (somme, medie, ponderazioni, riparametrazioni, calcolo delle soglie), per la formazione della graduatoria e ogni altra operazione vincolata dalle regole dell'aritmetica e della matematica, hanno valore giuridico esclusivamente le operazioni effettuate e i risultati ottenuti all'infuori della Piattaforma telematica e verbalizzati. Tali operazioni e risultati prevalgono su qualunque altro dato eventualmente difforme fornito dalla stessa Piattaforma telematica.
4. La graduatoria provvisoria così visualizzata e trasmessa al concorrente tramite apposita comunicazione inviata automaticamente dal Sistema non dovrà essere considerata ai fini dell'aggiudicazione della procedura. Sarà la Commissione a stilare, in modalità offline, la graduatoria provvisoria, nel rispetto dell'ordine decrescente delle offerte ammesse.
5. In caso di parità in graduatoria si procederà con la richiesta di miglioramento del prezzo, con le modalità che verranno comunicate nella richiesta medesima, sempre per il tramite della piattaforma telematica ai fini di garantire la massima trasparenza. In caso di ulteriore parità, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio alla presenza dei concorrenti che hanno presentato le offerte in situazione di parità all'uopo convocati, anche in seduta virtuale.

23.1. Cause di esclusione in fase di esame della «Documentazione Economica»

1. Sono escluse, dopo l'apertura della Busta interna dell'Offerta economica, le offerte:
 - a) che non siano riconducibili all'offerente
 - b) che non contengono l'indicazione del prezzo offerto, oppure contengono un'offerta in rialzo, ovvero che siano incomplete di una componente dell'offerta;
 - c) che contengono condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata oppure integrazioni interpretative o alternative rispetto a quanto previsto dagli atti di gara;
 - d) di offerenti per i quali è accertata la mancata formulazione in modo autonomo;
 - e) che non recano l'indicazione dell'incidenza o dell'importo di quanto previsti dall'articolo 95, comma 10, del Codice, ai sensi del Capo 4, lettera d), ovvero:
 - degli oneri di sicurezza aziendali propri dell'offerente;
 - dei costi della manodopera propri dell'offerente;
 - f) qualora non siano presentate le giustificazioni preventive relative alla manodopera, non si procederà con il soccorso istruttorio, e la richiesta all'aggiudicatario seguirà l'iter di cui all'art. 95 comma 10 del Codice, ovvero quello relativo alla verifica dell'anomalia.
2. La mancata presentazione del PEF, in quanto funzionale esclusivamente alla verifica della sostenibilità dell'offerta, sarà passibile di soccorso istruttorio nell'ambito del relativo sub-procedimento.

Art. 24. Verifica di eventuali offerte anomale

1. Ancorché la Stazione Appaltante non si sia vincolata all'applicazione integrale dell'art. 97 del Codice, essa si riserva la facoltà di procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta allorquando in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.
2. A tal fine il RUP procede richiedendo per iscritto all'offerente sospettato di aver inviato un'offerta anomala di presentare le proprie spiegazioni a dimostrazione della congruità dell'offerta.
3. Nella richiesta la Stazione appaltante può indicare le componenti dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili.
4. All'offerente è assegnato un termine perentorio di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni.
5. Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle spiegazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti né ad escludere né ad accertare la non congruità dell'offerta può chiedere per iscritto ulteriori precisazioni; in tal caso all'offerente è assegnato un termine perentorio deve per la presentazione, in forma scritta, delle precisazioni;
6. La Stazione appaltante può escludere l'offerta, a prescindere dalle giustificazioni se l'offerente non presenta le giustificazioni e le eventuali precisazioni entro il termine prescritto.
7. La Stazione appaltante esclude altresì l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, se richieste, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Capo 10 – FASE DI AGGIUDICAZIONE

Art. 25. Proposta di aggiudicazione

1. La proposta di aggiudicazione è formulata dalla commissione a favore dell'offerta non anomala che risulti utilmente posizionata in graduatoria.
2. Ai sensi dell'articolo 33, comma 1, del Codice, la proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 (trenta) giorni trascorsi i quali, in assenza di provvedimenti ostativi, si intende approvata, salvo che prima di tale termine intervenga il provvedimento di aggiudicazione.

Art. 26. Aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è disposta con provvedimento esplicito del soggetto competente presso la Stazione Appaltante. In assenza di condizioni ostative può essere disposta prima della scadenza del termine di cui al precedente art. 25 e, in tal caso, assorbe e tiene luogo anche dell'approvazione della proposta di aggiudicazione. In ogni caso l'aggiudicazione:
 - a) ai sensi dell'articolo 32, comma 6, del Codice, non equivale ad accettazione dell'offerta;
 - b) ai sensi dell'articolo 32, comma 7, dello stesso Codice, diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza dei motivi di esclusione, con particolare riferimento all'articolo 80 del Codice.

Art. 27. Controllo sul possesso dei requisiti

1. Con tempestività e comunque prima della stipula del contratto, la Stazione appaltante provvede alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione e del possesso dei requisiti dichiarati in fase di gara dall'operatore economico individuato nella proposta di aggiudicazione, con le seguenti modalità:
 - a) la verifica è prevalentemente effettuata dalla Stazione appaltante presso la Banca Dati dei contratti pubblici di cui all'articolo 81 del Codice, per i requisiti disponibili in detta banca dati; nel periodo transitorio, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del Codice, la verifica avverrà sul sistema FVOE.
 - b) per quanto non stabilmente detenuto da pubbliche amministrazioni, la relativa documentazione o le pertinenti informazioni devono essere fornite dall'operatore economico entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta da parte della Stazione appaltante, anche per il tramite del sistema FVOE;
 - c) è sempre possibile, per l'operatore economico, presentare di propria iniziativa la documentazione idonea necessaria alla comprova del possesso dei requisiti, nei limiti ammessi dall'ordinamento con riferimento all'articolo 40 del D.P.R. n. 445 del 2000;
 - d) la verifica può essere estesa anche ad operatori economici offerenti diversi dall'aggiudicatario;
 - e) ai sensi dell'articolo 85, comma 5, primo periodo, del Codice, la verifica può essere fatta anche in qualsiasi momento nel corso della procedura, per uno o più d'uno degli offerenti, qualora questo sia necessario per assicurarne il corretto svolgimento.

Art. 28. Conseguenze giuridiche dell'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione non costituisce vincolo giuridico tra la Stazione appaltante e l'aggiudicatario. Essa è un mero presupposto alla eventuale stipula del contratto.

Art. 29. Adempimenti posteriori all'aggiudicazione

1. L'aggiudicazione è comunicata a tutti gli offerenti ai sensi dell'articolo 76, comma 5, del Codice ed è resa nota con le pubblicazioni previste dagli articoli 29, comma 1, e 98 del medesimo Codice;
2. Ai sensi degli articoli 71 e 76 del d.P.R. n. 445 del 2000 e dell'articolo 80, comma 6, del Codice, la Stazione appaltante può:
 - a) procedere in ogni momento alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice, escludendo l'offerente per il quale non siano confermate le dichiarazioni già presentate e incamerando la relativa garanzia provvisoria;
 - b) revocare l'aggiudicazione, se accerta in capo all'aggiudicatario, in ogni momento e con qualunque mezzo di prova, l'assenza di uno o più d'uno dei requisiti richiesti in sede di gara, oppure una violazione in materia di dichiarazioni, anche a prescindere dalle verifiche già effettuate;
 - c) imputare all'aggiudicatario revocato o all'aggiudicatario che recede, i danni emergenti.

Capo 11 – STIPULA DEL CONTRATTO

Art. 30. Condizioni e adempimenti per la stipula del contratto

1. Il contratto non può essere stipulato prima:
 - a) che l'aggiudicazione diventi efficace ai sensi dell'articolo 32, comma 7, del Codice;
 - b) dell'ottenimento della pertinente documentazione antimafia.

Art. 31. Obblighi dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta, e, in assenza di questa, entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta conoscenza dell'aggiudicazione:
 - a) a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria per il perfezionamento del contratto e le informazioni necessarie all'uopo richiesta, compresa la documentazione relativa al centro cottura, salvo che sia già stata fornita in ragione dell'avvio anticipato dei servizi;
 - b) a depositare presso la Stazione appaltante la garanzia definitiva di cui all'articolo 103, comma 1, del Codice, dando atto che l'art. 103 è qui integralmente richiamato ai fini della disciplina applicabile alla costituzione, alla gestione ed allo svincolo della garanzia definitiva;
 - c) a depositare presso la Stazione appaltante le polizze assicurative richieste dai documenti di gara, salvo che siano già stata fornite in ragione dell'avvio anticipato dei servizi;
 - d) a depositare presso la Stazione tutte le spese per la stipula del contratto;
 - e) se l'aggiudicatario non stipula il contratto nei termini prescritti, oppure non assolve gli adempimenti di cui alle precedenti lettere a), b), c), e d) in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione può essere revocata dalla Stazione appaltante, con la decadenza dall'incarico e la sostituzione dell'aggiudicatario;
 - f) nel caso di cui alla precedente lettera e), la Stazione appaltante procederà ad escutere la garanzia resa, e ad addebitare al soggetto inadempiente i danni da ritardo o interruzione dei servizi ed i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione, ivi compresi i maggiori oneri sopportati in seguito ad una nuova aggiudicazione o dall'aggiudicazione al secondo classificato in seguito allo scorrimento della graduatoria, ed a segnalare all'ANAC l'inadempimento ai fini dell'inserimento del Casellario.

Capo 12 – COMUNICAZIONI, QUESITI, DISPOSIZIONI INTEGRATIVE E FINALI

Art. 32. Comunicazioni agli operatori economici

1. Le comunicazioni della Stazione appaltante agli operatori economici, in tutti i casi previsti dalla normativa o dal presente Documento, si intendono validamente ed efficacemente effettuate:
 - a) mediante la pubblicazione sul profilo di committente o nella sezione documentazione di gara della Piattaforma nei seguenti casi:
 - comunicazioni aventi un interesse generale o informazioni riguardanti la generalità degli operatori economici;
 - risposte ai quesiti degli offerenti (pubblicate in forma anonima);
 - b) se rese all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) indicata dagli stessi operatori economici in fase di partecipazione (anche al solo designato mandatario o capogruppo in caso di operatori economici in Forma aggregata), o se rese nell'ambito della funzionalità "comunicazioni" della Piattaforma, nei seguenti casi:
 - eventuale soccorso istruttorio;
 - altre comunicazioni al singolo offerente o a offerenti specifici, fermo restando che si procederà mezzo PEC per le comunicazioni relative ad esclusione ed aggiudicazione del contratto.

Art. 33. Quesiti, acquisizione delle informazioni e documentazione disponibile

1. Ai sensi dell'articolo 74, comma 4, del Codice, per quanto compatibile con le disposizioni che seguono:
 - a) le richieste di informazioni, compresi i quesiti, le richieste di chiarimento e di documentazione sono presentate in tempo utile per consentirne l'evasione da parte della Stazione appaltante;
 - b) la Stazione appaltante provvede all'evasione delle richieste entro 3 (tre) giorni feriali dal ricevimento e comunque, se presentate non oltre il giorno **XX/XX/2023**, entro 4 (quattro) giorni antecedenti la data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
 - c) le richieste devono pervenire in tempo utile per la loro evasione, compatibilmente i termini di cui ai punti precedenti; la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere alle richieste pervenute tardivamente (somma delle tempistiche previste dalla precedente lettera);
2. Le richieste di cui sopra devono essere presentate esclusivamente sulla Piattaforma per il tramite della funzionalità "Comunicazioni della procedura";
3. I quesiti degli offerenti, se presentati nei termini, nonché le relative risposte, in forma anonima, sono pubblicati nella sezione "documentazione di gara" sulla Piattaforma.
4. Per ragioni di economia generale, prima di presentare un quesito l'operatore economico deve:
 - d) consultare i quesiti già pubblicati e accertarsi che la soluzione non sia già disponibile;
 - e) accertarsi che la soluzione non sia reperibile direttamente e inequivocabilmente nelle disposizioni di legge, del bando o del presente Documento, in modo tale da essere immediatamente comprensibile e applicabile senza alcuno spazio interpretativo o applicativo;
 - f) prendere atto che la Stazione appaltante non è tenuta a rispondere a quesiti ricadenti in una delle condizioni che precedono.

Art. 34. Sopralluogo facoltativo

1. Il sopralluogo dei luoghi oggetto del presente procedimento è facoltativo.
2. Il sopralluogo potrà essere effettuato sino al giorno di scadenza del termine della presentazione delle offerte, previo appuntamento da concordare con la Stazione Appaltante e da richiedersi per mezzo della funzionalità comunicazioni della procedura presente sulla piattaforma (indicando recapito telefonico e almeno 3 disponibilità di date ed orari) almeno **entro il termine previsto per la formulazione dei quesiti**, al fine di consentire l'organizzazione tecnica del sopralluogo medesimo in condizioni di sicurezza. Non si garantisce riscontro alle richieste tardive.

Art. 35. Accesso agli atti

1. L'accesso è disciplinato dall'articolo 53 del Codice, richiamato in analogia.

35.1. Eventuali limitazioni all'accesso agli atti

1. L'accesso agli atti per le offerte tecniche, ovvero per quelli relativi al sub-procedimento di verifica delle giustificazioni relative all'anomalia delle offerte, è precluso in presenza di segreti tecnici o commerciali.
2. Le condizioni di cui al primo capoverso possono essere sindacate dalla Stazione appaltante che può disporre l'accesso agli atti se ne accerti l'oggettiva insussistenza, inconsistenza, irrilevanza o pretestuosità.

Art. 36. Controversie

36.1. Procedure di ricorso in materia di scelta del contraente

1. Ai sensi del combinato disposto degli articoli 119, comma 1, lettera a), e 120 del decreto legislativo n. 104 del 2010, contro i provvedimenti che l'operatore economico ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) della Lombardia, sezione staccata di Brescia, come segue:
 - a) il ricorso deve essere notificato entro il termine perentorio di 30 (trenta) giorni alla Stazione appaltante e ad almeno uno dei controinteressati, e depositato entro i successivi 15 (quindici) giorni;
 - b) il termine per la notificazione del ricorso decorre:
 - dalla data di pubblicazione del bando di gara, per cause che ostanto alla partecipazione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di esclusione, se presentato contro l'esclusione;
 - dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione, resa nota con le modalità previste dall'ordinamento, se presentato contro l'aggiudicazione.

36.2. Controversie in materia contrattuale

1. Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo eventuale esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 205 e 208 del Codice, se non risolte, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale.

Art. 37. Supplente

1. Ai sensi dell'articolo 110, commi 1 e 2, del Codice, salvo quanto previsto alla lettera d), in caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'aggiudicatario, o procedura di insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, di risoluzione del contratto ai sensi

dell'articolo 108 dello stesso Codice, oppure di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo n. 159 del 2011, o in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto:

- a) sono interpellati progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, se ancora in possesso dei necessari requisiti, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni;
- a) l'interpello avviene in ordine decrescente a partire dall'operatore economico che ha formulato la prima migliore offerta ammessa, escluso l'originario aggiudicatario;
- b) l'affidamento all'operatore economico supplente avviene alle medesime condizioni economiche già offerte dall'aggiudicatario originario;
- c) non si procede al subentro del supplente se l'aggiudicatario originario può proseguire nel contratto ai sensi dell'articolo 110, commi 3, 4, 5 e 6, del Codice.

Art. 38. Riserva di aggiudicazione

1. La Stazione appaltante si riserva, senza alcun diritto degli offerenti a rivendicazioni, pretese, aspettative, risarcimenti, rimborso spese o indennizzi di alcun genere:
 - a) di differire, spostare, sospendere, revocare o annullare il presente procedimento di gara;
 - b) di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice, ovvero di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 39. Altre disposizioni e informazioni

39.1. Trattamento dei dati personali (informativa)

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito "Regolamento") e del D.Lgs. n. 196/2003 s.m.i., la stazione appaltante (di seguito "Titolare"), in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione della procedura di gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione della gara.
2. In riferimento alle predette finalità, si precisa che potranno essere acquisiti e trattati anche dati relativi a condanne penali e reati. Il trattamento di tali dati è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previste dalla legislazione vigente.
3. I dati personali raccolti saranno trattati dal Titolare e in particolare dal personale del Titolare, che agisce con sistemi informatici (e manuali) secondo i principi di legge e tutelando la riservatezza dell'interessato e i suoi diritti mediante l'adozione di idonee misure tecniche ed organizzative per garantire un livello di sicurezza adeguato.
4. Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento).
5. Gli interessati, ove ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti, avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).
6. I dati personali potranno essere comunicati a enti terzi che collaborano con il Titolare per la gestione del procedimento di gara; tali enti sono nominati responsabili del trattamento in

conformità all'art. 28 del Regolamento e saranno tenuti a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza.

7. In particolare, si tratta di:

- consulenti esterni, collaboratori autonomi, per attività connesse alla definizione del procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici. In particolare, i consulenti esterni, o di altre società, oltre ad essere autorizzati al trattamento dei dati personali, sono obbligati contrattualmente al vincolo di riservatezza;
- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di gara che verranno di volta in volta costituite;
- Autorità e Istituzioni cui i dati potranno essere comunicati in base alla normativa vigente, nonché altri Enti ed Amministrazioni cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela della stazione appaltante in sede giudiziaria;

8. Con riferimento al concorrente aggiudicatario, alcuni dati potranno essere pubblicati sul sito istituzionale dell'ente per finalità connesse alla normativa sulla trasparenza;

9. Il trattamento è connesso a finalità di interesse pubblico, sicché si prescinde dall'acquisizione del consenso, e la presentazione dell'offerta comporta implicitamente l'accettazione del trattamento.

39.2. Allegati

1. DGUE

2. Modello offerta economica



Patto d'integrità in materia di contratti pubblici

(approvato con deliberazione di giunta comunale n. 216 del 17 dicembre 2018)

Art. 1. Finalità

Il presente patto d'integrità stabilisce la reciproca e formale obbligazione, tra il comune di Seriate e gli operatori economici, di improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Il patto d'integrità costituisce parte integrante di qualsiasi contratto assegnato dal comune di Seriate a seguito di procedura di affidamento.

Nelle fasi successive all'aggiudicazione, gli obblighi previsti dal patto d'integrità, in quanto parte integrante del contratto, si intendono riferiti all'aggiudicatario, il quale, a sua volta, avrà l'onere di pretenderne il rispetto anche dai propri subcontraenti.

Art. 2. Sottoscrizione e accettazione

Il sindaco del comune di Seriate sottoscrive il documento e lo pubblica sul sito istituzionale del comune di Seriate nella sezione "Amministrazione trasparente" affinché tutti gli operatori economici possano prendere visione degli impegni assunti.

Gli operatori economici, tramite il titolare o rappresentante legale, devono dichiarare di accettare i contenuti del patto d'integrità del comune di Seriate. La dichiarazione deve essere consegnata congiuntamente ai restanti documenti previsti in sede di gara. La mancata consegna comporta l'esclusione dalla gara, a norma dell'art. 1 comma 17 della L. 6 novembre 2012 n. 190.

Per i consorzi ordinari o raggruppamenti temporanei l'obbligo di accettazione e di sottoscrizione della dichiarazione riguarda tutti i consorziati o partecipanti al raggruppamento o consorzio.

Art. 3. Obblighi dell'operatore economico

L'operatore economico, per partecipare alla procedura di gara/affidamento:

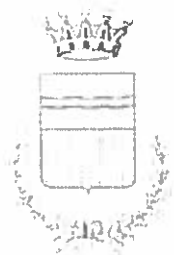
1. dichiara di non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto del bando, o di altro atto equipollente, al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente da parte del comune di Seriate e di non aver corrisposto né promesso di corrispondere a alcuno – e s'impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere a alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati, somme di denaro, regali o altra utilità finalizzate a facilitare l'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
2. si obbliga a non ricorrere a alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;



Città di Seriate



3. assicura che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla procedura, e, con riferimento alla specifica procedura di affidamento, assicura di non avere in corso né di avere praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della vigente normativa;
4. si impegna a segnalare al responsabile della prevenzione della corruzione del comune di Seriate, secondo le modalità indicate sul sito istituzionale comunale nella sezione "Amministrazione trasparente / disposizioni generali / codice disciplinare", qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della procedura o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura, comprese illecite richieste o pretese dei dipendenti del comune di Seriate stesso. Al segnalante per quanto compatibili, si applicano le tutele previste per il dipendente pubblico che segnala illeciti;
5. si obbliga a informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente patto d'integrità e degli obblighi in esso contenuti e a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
6. assicura di collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
7. si obbliga a acquisire con le stesse modalità e gli stessi adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia di subappalto, preventiva autorizzazione da parte del comune di Seriate, anche per i subaffidamenti relativi alle seguenti categorie:
 - A. trasporto, anche transfrontaliero, e smaltimento rifiuti per conto terzi;
 - B. estrazione, fornitura e trasporto terra e materiali inerti;
 - C. confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume;
 - D. noli a freddo di macchinari;
 - E. forniture di ferro lavorato;
 - F. noli a caldo;
 - G. autotrasporti per conto di terzi
 - H. guardiania dei cantieri.
8. si obbliga altresì a inserire identiche clausole di integrità e anticorruzione nei contratti di subappalto di cui al precedente paragrafo, e è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.



Città di Seriate



Art. 4. Obblighi del comune di Seriate

Il comune di Seriate si obbliga a rispettare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza e a attivare i procedimenti disciplinari nei confronti del personale a vario titolo intervenuto nel procedimento di affidamento e nell'esecuzione del contratto in caso di violazione di detti principi e, in particolare, qualora riscontri la violazione dei contenuti dell'art. 4 "Regali, compensi e altre utilità", dell'art. 6 "Comunicazione degli interessi finanziari e conflitti d'interesse", dell'art. 7 "Obbligo di astensione", dell'art. 8 "Prevenzione della Corruzione", dell'art. 13 "Disposizioni particolari per i dirigenti" e dell'art. 14 "Contratti e altri atti negoziali" del D.P.R. 16.04.2013, n. 62, Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici e delle integrazioni del comune di Seriate al codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvate con deliberazione di giunta comunale n. 93 del 20 maggio 2014.

In particolare il comune di Seriate assume l'espresso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

Il comune di Seriate è obbligato a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti l'aggiudicazione, in base alla normativa in materia di trasparenza.

Art. 5. Violazione del patto d'integrità

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 2, la violazione da parte dell'aggiudicatario di uno o più degli impegni previsti dall'articolo 3, può comportare, secondo la gravità della violazione accertata:

1. la risoluzione del contratto per grave inadempimento e in danno dell'operatore economico;
2. l'escussione e incameramento della cauzione definitiva presentata dall'operatore economico per la stipula del contratto a garanzia della buona esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
3. la responsabilità per danno arrecato al comune nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva sopra indicata), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
4. l'esclusione del concorrente dalle gare indette dal comune per un periodo di tempo non inferiore a un anno e non superiore a 5 anni, determinato dall'Amministrazione comunale in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;
5. la segnalazione del fatto all'autorità nazionale anticorruzione e alle competenti autorità.



Città di Seriate



Art. 6. Efficacia del patto d'integrità

Il patto d'integrità e le sanzioni applicabili restano in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento.

Ogni controversia relativa all'interpretazione e esecuzione del presente patto d'integrità fra comune e gli operatori economici e tra gli stessi operatori economici partecipanti alla medesima gara è devoluta all'autorità giudiziaria competente.

Seriate, 17 dicembre 2018



Il Sindaco
Cristian Vezzoli

Informativa sul trattamento dei dati per gare appalto

Il Comune di Seriate, in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali, anche giudiziari, saranno gestiti nel completo rispetto dei principi dettati dal R.EU 679/2016 Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali e saranno trattati al solo fine di:

- gestire la procedura di gara o l'acquisizione di offerte economiche;
- valutare l'idoneità tecnica, economica dell'offerta e per verificare la sussistenza di tutti i requisiti imposti dalla normativa di Legge, ai fini dell'eventuale assegnazione del contratto;
- consentire la corretta gestione tecnica, economica e procedurale del rapporto contrattuale che si dovesse instaurare;
- adempiere agli obblighi di legge che ne conseguono.

Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria in quanto indispensabile per avviare il procedimento e l'eventuale definizione del rapporto contrattuale.

I dati saranno trattati per il tempo necessario per la gestione della procedura di gara e per la gestione del rapporto contrattuale, in base alle disposizioni di Legge in vigore e alle indicazioni contenute nel piano di conservazione per gli enti pubblici Locali.

I dati potranno essere comunicati ad altri enti, in base alle disposizioni normative o regolamenti di Legge o a società esterne che, per conto dell'ente, svolgono un servizio in qualità di responsabili del trattamento.

L'elenco dettagliato delle aziende che, per conto del comune, tratteranno i dati è disponibile sul sito internet nell'area Privacy.

I dati potranno essere pubblicati sul sito istituzionale dell'ente in base alle disposizioni normative in tema di pubblicità legale e trasparenza amministrativa.

I dati relativi al procedimento amministrativo di gestione della gara potranno essere comunicati a società che hanno partecipato alla procedura di selezione, se titolate ad accedere a dette informazioni.

Si informa inoltre che ci si può avvalere dei diritti previsti dal Regolamento sul trattamento dei dati (artt. da 15 a 20 del R.UE 679/2016).

L'informativa completa è disponibile presso gli sportelli degli uffici o sul sito internet del comune all'indirizzo: www.comune.seriate.bg.it alla sessione privacy.



Comune di Seriate



Comune di Pedrengo



Comune di Grassobbio

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE

**Relazione illustrativa
delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti per la forma di affidamento prescelta
(DECRETO LEGISLATIVO 23 dicembre 2022, n. 201, art. 14 comma 3)**

1. INFORMAZIONI DI SINTESI	2
2. SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE.....	2
3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
4. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE	5
4.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO.....	5
4.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE	5
5. MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA	7
6. MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA	8

1. INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Affidamento del servizio di ristorazione
Ente affidante	Comune di Seriate (associato con i Comuni di Pedrengo e Grassobbio)
Tipo di affidamento	Concessione di servizi
Modalità di affidamento	Gara ad evidenza pubblica, ai sensi degli artt. 60 e 142 del d.lgs. 50/2016
Durata del contratto	Biennale con possibilità di rinnovo biennale
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	Trattasi di servizio già attivo, e già gestito mediante concessione di servizi
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comuni di Seriate, Pedrengo e Grassobbio

2. SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	Stefano Rinaldi
Ente di riferimento	Comune di Seriate
Area/servizio	Settore 4 / Servizio pubblica istruzione e sport
Telefono	035/304224
Email	scuola@comune.seriata.bg.it
Data di redazione	29/06/2023

SEZIONE A

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La presente relazione intende ottemperare a quanto previsto dall'art. 14, commi 2 e 3, del d.lgs. 201/2022, recante "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", che così testualmente recita: *"2. Ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati. Nella valutazione di cui al presente comma, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono altresì conto dei dati e delle informazioni che emergono dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30. 3, Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita relazione nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonché illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovracompensazioni."*

Nello specifico la relazione intende illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione comunale (scolastica e domiciliare) che le Amministrazioni Comunali coinvolte intendono erogare a favore degli studenti frequentanti le scuole del territorio, il quale si inquadra nel seguente contesto normativo:

PRINCIPALI DISPOSIZIONI EUROUNITARIE

- Libro Verde sui servizi di interesse economico generale - COM (2003) 270 ► Principio di concorrenza (richiamato dalla Corte Costituzionale nella sentenza 199/2012) - Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea, art. 106
- Direttiva sull'aggiudicazione dei contratti di concessione - Dir. 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio 26 febbraio 2014

ORGANIZZAZIONE E AFFIDAMENTO DEI SERVIZI PUBBLICI DI RILEVANZA ECONOMICA (NORMATIVA NAZIONALE TRASVERSALE)

- Codice dei contratti pubblici - Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50
- Erogazione dei SPL di rilevanza economica - Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 (Testo Unico Enti Locali) art. 113

NORMATIVA NAZIONALE SETTORIALE

- Effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente - Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 63

► Legge quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali"" - Legge 08 novembre	2000,	n.	328
---	-------	----	-----

SEZIONE B

4. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

4.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il Servizio in oggetto, rientrante nella categoria di cui all'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, trova specifica disciplina nell'art. 144 del Codice rubricato "Servizi di ristorazione" e negli artt. 164 e seguenti della parte III del richiamato D.Lgs. n.50/2016.

Il servizio è gestito in regime di concessione ed ha come oggetto la gestione della ristorazione scolastica comprendente sia gli alunni che il personale scolastico avente diritto al pasto, nonché la ristorazione domiciliare rivolta a persone anziane.

Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida in materia di refezione scolastica. Pertanto i cibi devono essere preparati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche di cui alle indicazioni delle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" (ultima edizione), delle Linee Guida redatte dal ATS Bergamo, nonché delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute e dai pertinenti Criteri Ambientali Minimi (derrate biologiche o altrimenti qualificate). Per quanto concerne la ristorazione domiciliare, in assenza di linee guida degli enti territoriali competenti in ambito regionale e provinciale, si prevede il rinvio alle linee guida sull'alimentazione dell'anziano emanate dalla Regione Veneto

Il Concessionario deve utilizzare, per la produzione dei pasti veicolati, un Centro di cottura ubicato in prossimità del territorio comunale, in modo da consentire la consegna dei pasti in un arco temporale massimo di 30 minuti al fine di assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità (cfr. Linee guida Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica).

La durata contrattuale è pari ad un biennio con decorrenza dal 01.09.2022 e comunque come da calendario scolastico assunto dalla Regione Lombardia e dalla Dirigenza scolastica.

4.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

Gli obblighi in menzione si concretizzano nei requisiti specifici che vengono imposti all'affidatario del servizio al fine di conseguire obiettivi di interesse pubblico e che risulteranno ordinariamente specificati nel capitolato speciale che regolerà le modalità di erogazione del servizio da parte del gestore sotto i profili tecnici specifici.

Il servizio di ristorazione comunale, nella sua accezione di servizio pubblico locale a domanda individuale, riveste le caratteristiche proprie del Servizio di Interesse Generale e Universale di derivazione comunitaria. Il servizio, infatti, deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

I comuni interessati, sotto questo profilo, determinano annualmente le tariffe da porre a carico dell'utenza, prevedendo specifiche agevolazioni sulla base dell'indicatore ISEE, ed accollandosi quindi la differenza del costo del singolo pasto, consentendo così all'utenza di poter accedere al servizio stesso a prescindere dalla situazione economica.

Azione quest'ultima che unitamente alla previsione di servire menù differenziati (diete speciali, diete per motivi religiosi ecc.), si inquadra pienamente nel rispetto del principio della universalità di cui trattasi.

Giova infine rammentare che servizio di ristorazione è qualificabile come servizio pubblico essenziale, ai sensi della L. 12 giugno 1990, n. 146 recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della Commissione di garanzia dell'attuazione della legge", sicché il concessionario è altresì tenuto al rispetto di detta normativa.

SEZIONE C

5. MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESELTA

L'unica modalità di gestione del servizio che, ad oggi, si ritiene percorribile, è il modulo tradizionale del ricorso al mercato mediante affidamento a terzi tramite appalto o concessione: ossia l'individuazione del soggetto gestore all'esito di una gara ad evidenza pubblica.

Si ritiene infatti che la strutturazione di un apparato ad hoc per la gestione del servizio, vuoi nella forma in house, vuoi nella forma di società mista, non possa in alcun modo rispettare il principio di convenienza economica, in ragione del ridotto volume di affari generato dal servizio e dai rilevanti costi di investimento (i Comuni non dispongono di un centro cottura), che meglio possono essere ottimizzati da operatori economici che già gestiscono servizi analoghi, in ragione delle economie di scala potenzialmente conseguibili, avuto particolare riguardo al centro di produzione ed alle derrate alimentari.

Quanto alla scelta tra appalto e concessione, si ritiene che lo strumento della concessione possa ritenersi ancora quello che meglio risponde alle esigenze dell'ente, giacché:

- viene trasferito sul privato il rischio della gestione, pur rimanendo un ampio potere di indirizzo e controllo in capo al committente. Il che comporta, a sostanziale parità di costi per l'ente e la collettività, la possibilità di ottenere una sostanziale valorizzazione dei servizi in concessione, grazie alla maggiore autonomia operativa del concessionario e, conseguentemente, alla possibilità di realizzare attività innovative e migliorative inerenti alla qualità del servizio reso e la sua offerta complessiva, così positivamente incidendo sia sulla qualità, sull'economicità del servizio, sia sulla semplificazione gestionale;
- vengono ridotti al minimo gli oneri amministrativi in capo all'ente (es. iscrizioni, fatturazione ecc.), con conseguente esternalità positive sul carico di lavoro degli uffici, e quindi economicità gestionale.

Quanto ai presupposti normativi per l'affidamento in concessione, giova rammentare che detta forma contrattuale si distingue dall'appalto di servizi per l'assunzione, da parte del concessionario, del rischio operativo, che nella fattispecie concreta si traduce perlopiù nel rischio di domanda.

Invero, mentre l'appalto ha struttura bifasica tra appaltante ed appaltatore ed il compenso di quest'ultimo grava interamente sull'appaltante, nella concessione, connotata da una dimensione triadica, il concessionario ha rapporti negoziali diretti con l'utenza finale, dalla cui richiesta di servizi trae la propria remunerazione.

E', dunque, insito nel meccanismo causale della concessione che la fluttuazione della domanda del servizio costituisca un rischio traslato in capo al concessionario.

Rilevano pertanto i presupposti per un affidamento in concessione del servizio. Dato atto che, come agevolmente evincibile dalla successiva sezione D il presente affidamento ha valore stimato superiore rispetto alla soglia comunitaria prevista dall'art. 35, comma 1, lett. a) del Codice, come novellata dal "Regolamento Delegato UE) 2021/1952 della Commissione del 10 novembre 2021", sicché è necessario procedere mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 60 e 142 del d.lgs. 50/2016.

SEZIONE D

6. MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA

Rimandando a quanto già dedotto nella sezione C) in ordine alla scelta del modello gestorio, si riporta nel prosieguo il piano finanziario di massima dell'impianto concessorio.

	<i>Anno 1</i>	<i>Anno 2</i>	<i>Totale</i>
Cifra d'Affari Pasti	1.159.048	1.159.048	2.318.096
<i>Ricavo unitario medio</i>	5,50	5,50	5,50
<i>Quantità Pasti</i>	210.736	210.736	421.472
Food	408.158	408.158	816.315
<i>Costo unitario medio</i>	1,94	1,94	1,94
<i>incidenza Food</i>	35,2%	35,2%	35,2%
Materiale no food	30.079	30.079	60.158
<i>Costo unitario medio</i>	0,14	0,14	0,14
<i>incidenza No Food</i>	2,6%	2,6%	2,6%
Personale	544.924	544.924	1.089.848
<i>Costo unitario medio</i>	2,59	2,59	2,59
<i>incidenza Personale</i>	47,0%	47,0%	47,0%
Spese Generali, investimenti e sicurezza	132.684	132.684	265.368
<i>Costo unitario medio</i>	0,63	0,63	0,63
<i>Incidenza Spese Generali</i>	11,4%	11,4%	11,4%
UTILE	43.204	43.204	86.407
<i>Marginalità media</i>	0,21	0,21	0,21
<i>Incidenza utile</i>	3,7%	3,7%	3,7%

La configurazione del piano finanziario è sostanzialmente la medesima che si seguirebbe in caso di appalto di servizi, anche alla luce della scarsa entità degli investimenti richiesti agli operatori economici (che invero rilevarebbero anche in caso di appalto), sicché la scelta del modulo concessorio non pone particolari differenziazioni sotto il profilo economico (se non per la voce morosità, che comunque permanerebbe in capo al Comune in caso di appalto), essendo viceversa neutra per le casse comunali.

L'impianto concessorio, come già chiarito nella precedente sezione, - consente però di ridurre al minimo gli oneri amministrativi in capo all'ente (es. iscrizioni, fatturazione, recupero crediti ecc.), con conseguente externalità positive sul carico di lavoro degli uffici, e quindi economicità gestionale.

Non essendo previste compensazioni per gli obblighi di servizio imposti dal capitolato prestazionale, i quali sono remunerati con il corrispettivo unitario del pasto, non è necessario strutturare meccanismi per scongiurare fenomeni di sovra-compensazione, giacché *in re ipsa* di impossibile verifica.

Giova sotto questo profilo specificare che la compartecipazione "sociale" degli enti rispetto al costo unitario pasto è neutra rispetto ai ricavi del concessionario e non costituisce compensazione, in quanto i ricavi medesimi rimangono in ogni caso connessi solo ed esclusivamente al numero di pasti (i.e. domanda).

Il tutto è quindi coerente con quanto previsto dal diciottesimo Considerando della Direttiva 2014/23/UE del 26 febbraio 2014 sui contratti di concessione, ove si legge: “Allo stesso tempo, occorre precisare che alcuni accordi remunerati esclusivamente dall’amministrazione aggiudicatrice o dall’ente aggiudicatore dovrebbero configurarsi come concessioni qualora il recupero degli investimenti effettuati e dei costi sostenuti dall’operatore per eseguire il lavoro o fornire il servizio dipenda dall’effettiva domanda del servizio”.