

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO DI STATO "ALESSANDRO VOLTA"

Via Sant'Agnese, 46 – tel. 06 121125985 – 00019 TIVOLI (RM) RMTF010006 - D.S. 34 (sede certificata)
Via Rita Levi Montalcini, 5 (già Viale Roma, 296/b) – tel. 06 121124265 – 00012 GUIDONIA M. (RM) RMTF010028 - D.S. 33
Sito internet: www.itivolta.edu.it | e-mail: rmtf010006@istruzione.it | pec: rmtf010006@pec.istruzione.it | C.F. 86003050589

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO DI STATO - "ALESSANDRO VOLTA"-TIVOLI
Prot. 0006052 del 13/10/2022
VI (Uscita)

Oggetto: Avviso pubblico esplorativo finalizzata all'affidamento in concessione per la durata di anni 1 della gestione dei due punti di ristoro e n. 2 distributori automatici di snack e bevande collocati presso le sedi di TIVOLI e GUIDONIA dell'istituto Tecnico Tecnologico di Stato "ALESSANDRO VOLTA" EX ART. 36, COMMA 2, LETT. A) del D.LGS. N. 50/2016.

IL DIRIGENTE SOLASTICO

Rende noto che questo Istituto scolastico intende effettuare un'indagine di mercato al fine di acquisire appositi preventivi da parte degli operatori economici operanti nel settore per l'affidamento in concessione per la durata di anni 1 (UNO) della gestione dei punti di ristoro collocati presso le sedi dell'Istituto site in TIVOLI (RM) Via Sant'Agnese 46 e in GUIDONIA (RM) via Rita Levi Montalcini, 5 - ex art. 36, comma 2, lett. a) del d.lgs n. 50/2016, ai sensi e per gli effetti dell'art. 36, comma 2, lett. a) del d.lgs n. 50/2016 e del DL n. 77/2021 conv. in l. n. 108/2021 ed in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 2 del d.lgs n. 50/2016.

La presente indagine di mercato è finalizzata a garantire la massima concorrenza e la partecipazione di tutti gli operatori economici interessati senza l'apposizione di alcun filtro selettivo nella scelta dell'operatore economico cui affidare il servizio *de quo*, ragion per cui si procederà a comparare i preventivi ricevuti a seguito di avviso pubblico, selezionando il preventivo che risulterà più conveniente per la scrivente.

L'Istituto scolastico si riserva la facoltà di sospendere, prorogare, annullare la presente senza che gli offerenti abbiano nulla a pretendere.

L'Istituto scolastico si riserva di non procedere ad affidamento se nessun preventivo risulta idoneo e congruo in relazione all'oggetto del contratto e al fabbisogno dell'istituto.

1. OGGETTO E IMPORTO DEL SERVIZIO

L'oggetto dell'Affidamento consiste nell'individuazione di ditte cui affidare la concessione di n. 2 punti di ristoro all'interno delle sedi dell'Istituto Scolastico e l'installazione di n. 2 distributori automatici di snack e bevande per la durata di **1 anno**.

Le attività richieste al concessionario consisteranno in:

1. Gestione e manutenzione di un bar sito nella sede di TIVOLI (RM) Via Sant'Agnese 46;
2. Gestione e manutenzione di un bar sito presso la sede GUIDONIA (RM) via Rita Levi Montalcini 5;
3. Installazione di n. 1 distributore automatico snack e bevande nella sede di TIVOLI (RM) Via Sant'Agnese 46;
4. Installazione di n. 1 distributore automatico snack e bevande nella sede di GUIDONIA (RM) via Rita Levi Montalcini 5.

Il servizio oggetto di gara si rivolge alla seguente utenza:

- Sede di Tivoli n. 410 studenti frequentanti corsi diurni, al personale docente educativo ed A.T.A., n. 80 dipendenti circa, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti;
- Sede di Guidonia n. 603 studenti frequentanti corsi diurni, al personale docente educativo ed A.T.A., n. 100 dipendenti circa, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti

Resta inteso che l'eventuale cambio della popolazione scolastica, sia in aumento che in diminuzione, non potrà essere invocata da entrambe le parti contraenti per la revisione del contributo o la modifica del servizio. Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte degli utenti che vi accedono per scelta individuale, poiché nessun obbligo è fatto loro di acquistare alimenti o bevande presso il bar interno e pertanto l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar ed il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte degli utenti.

Il servizio bar non può comportare nessun tipo di onere e responsabilità per l'Istituto.

Il servizio non prevede alcun corrispettivo a carico dell'Istituto scolastico in quanto l'affidatario sarà remunerato dal costo delle consumazioni effettuate presso i punti ristoro dalla utenza interna ed esterna, pertanto, nulla sarà dovuto direttamente dall'Amministrazione alla ditta per l'installazione e gestione dei distributori automatici né a titolo di compenso, rimborso, né a qualsiasi altro titolo.

Si precisa, inoltre, che trattandosi di concessione di servizi, ai sensi degli art. 164 e ss del d.gs n. 50/2016, il rischio operativo ricade esclusivamente in capo al concessionario, in caso di mancato ritorno economico dell'investimento effettuato.

Si precisa che in caso di necessità di chiarimenti o ulteriori elementi necessari al fine di redigere il preventivo, gli stessi potranno essere richiesti al seguente indirizzo di posta elettronica certificata rmtf010006@pec.istruzione.it o, mediante apposito sopralluogo, da concordare con il RUP tel. 06 121125985 mail rmtf010006@istruzione.it

2. DURATA E IMPORTO

L'affidamento avrà durata pari a 1 anno, a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

Ai sensi dell'art. 106 del d.lgs n. 50/2016 è ammessa la proroga nelle more della conclusione di un nuovo affidamento. I prezzi restano fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto non essendo ammessa alcuna variazione contrattuale in fase di esecuzione.

In quanto concessione di servizi ai sensi dell'art. 164 del cdc, l'importo complessivo presunto (per 1 anno) del presente appalto è pari ad € 60.000, stimato, sulla base dei fatturati dichiarati dai gestori uscenti relativamente agli 2017, 2018 e 2019.

In quanto concessione d'uso pubblico, è previsto il pagamento di un canone d'uso da parte del concessionario che verrà quantificato da Roma Città Metropolitana (proprietaria dell'area occupata).

Il concorrente si obbliga sin da ora al pagamento del predetto canone Roma Città Metropolitana.

3. SELEZIONE PREVENTIVO

Il servizio sarà affidato, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (essendo il valore presunto dell'appalto inferiore ad € 139.000,00) al concorrente che avrà prodotto il preventivo più conveniente per la stazione appaltante.

I preventivi dovranno riportare:

- Prezzo e marca (tipo) delle bevande e snack erogati agli utenti;
- Modalità di gestione del servizio

I preventivi saranno comparati e valutati dal Responsabile del Procedimento che provvederà a redigere specifico verbale.

4. REQUISITI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura gli operatori economici di cui all'art. 45 comma 1 e 2 e art. 46 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. ed in possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economica finanziaria e di capacità tecnico-organizzativa, di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, come di seguito individuati.

a) Requisiti di ordine generale:

- sussistenza dei requisiti morali di cui all'art. 80 del d.lgs 50/2016 ss. mm.;
- di essere iscritti alla Camera di commercio per l'attività oggetto di appalto,

come risultante dal codice ateco.

b) Requisiti Tecnico professionali:

- aver svolto almeno un servizio nel triennio precedente presso un Ente pubblico o attività imprenditoriale privata;
- possesso delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio oggetto di appalto

La comprova dei requisiti tecnico professionali dichiarati in sede di partecipazione avverrà mediante la presentazione di apposite attestazioni di avvenuta esecuzione del servizio, rilasciata dall'Ente Committente e delle autorizzazioni all'uopo richieste per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto.

5. SOPRALLUOGO

Lo svolgimento del sopralluogo è facoltativo e nell'interesse dell'operatore.

Potrà essere effettuato entro 3 giorni dalla scadenza del termine di presentazione dei preventivi.

Per effettuare il sopralluogo dovrà essere concordato apposito appuntamento con il RUP (tel. 06 121125985, mail rmtf010006@istruzione.it).

Il sopralluogo può essere effettuato dal legale rapp.te in possesso del documento di identità o da soggetto munito di apposita delega e di documento d'identità del delegante.

6. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DEI PREVENTIVI

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti necessari, dovranno far pervenire, a mezzo pec, al seguente indirizzo di posta elettronica certificata rmtf010006@pec.istruzione.it **entro e non oltre il 27/10/2022 alle ore 12:00**, la seguente documentazione:

- Autocertificazione circa il possesso dei requisiti generali ex art. 80 e 83, comma 1 lett. a) del cdc, redatta in conformità al facsimile Allegato B;
- Una copia del documento di identità in corso di validità dell'operatore economico;
- Preventivo.

Si ribadisce che i preventivi dovranno riportare:

- Prezzo e marca (tipo) delle bevande, prodotti gastronomici/pasticceria e snack utilizzati;
- Modalità di espletamento del servizio.

La predetta documentazione dovrà pervenire, a mezzo PEC, al seguente indirizzo:

rmtf010006@pec.istruzione.it entro e non oltre il 27/10/2022 alle ore 12:00, indicando nell'oggetto: *“Preventivo per l'affidamento in concessione del servizio di gestione dei punti di ristoro collocati presso le sedi di Tivoli e Guidonia I.T.T.S. Alessandro Volta e con l'installazione di n. 2 distributori automatici di snack e bevande per la durata di 1 anno”.*

7. NORME GENERALI

- Per tutto quanto non espressamente previsto si rimanda a quanto prescritto dalla normativa di settore che in caso di contrasto con le disposizioni del presente avviso o di un suo allegato prevale in maniera automatica disapplicando la disposizione contraria.
- L'indagine di mercato viene avviata a scopo esclusivamente esplorativo e pertanto non vincola in alcun modo l'Istituto Scolastico.
- Tutte le comunicazioni inerenti il presente avviso saranno eseguite mediante utilizzo PEC;
- L'Istituto Scolastico si riserva di richiedere all'operatore economico ulteriore documentazione comprovante quanto dichiarato in ordine al possesso dei requisiti prescritti alla vigente normativa e dal presente avviso;
- Si potrà procedere ad affidamento anche in presenza di un solo preventivo;
- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, si informa che i dati forniti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse con la presente procedura;
- Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico Maria Cristina Berardini;

8. RISCHI DA INTERFERENZE E DUVRI

Per l'espletamento della presente concessione sono rilevabili rischi interferenti per i quali è stato necessario adottare specifiche misure di sicurezza e pertanto è stato predisposto il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" – DUVRI - ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 che sarà allegato alla documentazione di gara.

9. PUBBLICAZIONE

Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale www.itivolta.edu.it all'albo pretorio on-line per 15 giorni naturali consecutivi.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Maria Cristina Berardini
DOCUMENTO INFORMATICO FIRMATO DIGITALMENTE
AI SENSI DEL D.LGS 82/2005

Allegati:

- **Capitolato speciale di appalto (Allegato A);**
- **Modello Autocertificazione (Allegato B)**



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

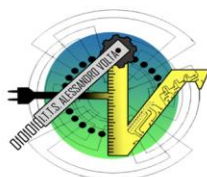
pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
IQ-0305-05



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO DI STATO "ALESSANDRO VOLTA"

Via Sant'Agnese, 46 – tel. 06 121125985 – 00019 TIVOLI (RM) RMTF010006 - D.S. 34 (sede certificata)

Via Rita Levi Montalcini, 5 (già Viale Roma, 296/b) – tel. 06 121124265 – 00012 GUIDONIA M. (RM) RMTF010028 - D.S. 33

Sito internet: www.itivolta.edu.it | e-mail: rmtf010006@istruzione.it | pec: rmtf010006@pec.istruzione.it | C.F. 86003050589

ALLEGATO A – CAPITOLATO

Premessa:

Questa istituzione è costituita da N. 2 plessi così come di seguito indicato:

- Sede di Tivoli n. 410 studenti frequentanti corsi diurni, al personale docente educativo ed A.T.A., n. 80 dipendenti circa, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti;
- Sede di Guidonia n. 603 studenti frequentanti corsi diurni, al personale docente educativo ed A.T.A., n. 100 dipendenti circa, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti

per un servizio giornaliero mediamente di 8 ore circa, necessita di n. 2 punti di ristoro e n. 2 distributori automatici di snack e bevande, attrezzato, pulito e confortevole all'interno delle sedi scolastiche e dotato di cibi sani e genuini.

Pertanto si ritiene necessario redigere il presente capitolato al fine di definire i cibi e le bevande, ispirata all'obiettivo del migliore rapporto Qualità/Prezzo. Vengono di seguito descritte tutte le produzioni che devono essere rispettate in termini di qualità e bontà di esecuzione.

C2.1 - Pane comune o integrale e a ridotto contenuto di sale

Pane di farina tipo "0", tipo "1" e integrale.

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, lievito vivo, preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti quali latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso). Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: - crosta dorata e croccante;

C2.2 - Pizza/Focaccia

Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina di tipo "0" e/o di "tipo 1" o di "tipo integrale", a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e trasportata in contenitori chiusi ad uso alimentare.

Ingredienti pizza base: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra

vergine d'oliva, lievito madre o di birra, sale. (per la focaccia base sono esclusi mozzarella e pomodoro)
Non è ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- la pizza/focaccia non deve presentare zone di sopra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.
-

C2.3 - Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati e senza lattosio

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E620, E621, E622, E623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

C2.4 - Prosciutto crudo magro

Provenienti da stabilimenti CEE e nazionali, con caratteristiche conformi al D.L.vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

Caratteristiche nutrizionali: la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo.

C2.5 - Bresaola

Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata. E' ricavata da animali di età compresa tra due e quattro anni.

Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La Bresaola al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- consistenza: soda, elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto e non dovranno essere presenti NITRITI, aromi e coloranti nell'elenco ingredienti presenti in etichetta.

C2.6 - Salame

Dovranno essere salami di produzione nazionale.

Le forniture dovranno risultare composte da salami provenienti da carni di spalla, coscia, lonza e filetto suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e

glutammati (E620, E621, E622, E623).

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione.

All'esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole e la presenza della parte grassa deve essere bianca e in giusta proporzione. Non deve presentare alterazioni di sapore e di odore o altri difetti.

C2.7 - Tonno in scatola

Il tonno in scatola utilizzato per le insalate e/o come farcitura, dovrà provenire da lavorazioni di pesce fresco e non congelato (indicato in etichetta), non dovranno essere presenti conservanti ed esaltatori di sapidità (es.: glutammati), potrà essere al naturale in salamoia, oppure con olio solo extra vergine di oliva.

Alla vista dovrà presentare una colorazione chiara e non presentare segni di imbrunimento.

C2.8 - Latte

Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato.

C2.10 - Formaggi stagionati

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perchè tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

C2.11 - Mozzarella/fiordilatte

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "senza conservanti".

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

C2.12 - Olio extra vergine di oliva

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il grado di acidità non deve superare l'1% del peso. Si consiglia l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo 100% prodotto italiano.

Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri. Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- conservare l'olio al riparo da fonti di calore
- al riparo da luce diretta
- in luogo fresco
- mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata
- in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 1 anno di conservazione.

C2.13 - Ortaggi e frutta

Devono essere di produzione nazionale e di stagione.

I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni. La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle.

C2.14 - Acqua Minerale

L'acqua in vendita dovrà essere oligominerale con un contenuto in sali minerali (residuo fisso) non superiore ai 500 mg/l, in bottiglie in PET per la vendita al pezzo.

C2.15 - Caffè Espresso (macchiato, cappuccino, decaffeinato ecc.)

La miscela di caffè utilizzata dovrà essere 100% Arabica da macinatura fresca. Le varianti macchiato e cappuccino preparate con aggiunta di latte fresco possibilmente riscaldato una sola volta.

C2.16 – Brioches/Krapfen ecc.

Dovranno essere freschi da forno, farciti e vuoti, prodotti con farina tipo "0" o integrale, uova, lievito, zucchero e prive di qualunque additivo.

Sono consentiti prodotti surgelati precotti purché nel rispetto delle indicazioni fornite in materia di ingredienti.

C2.17 - Succhi di Frutta e Spremute

I succhi di frutta non dovranno contenere alcun tipo di additivo, conservanti, coloranti e aromi; le spremute dovranno contenere il 100% di succo dell'agrume fresco spremuto al momento della richiesta.

C2.18 – Pizza bianca farcita

La "Pizza bianca o focaccia" è un prodotto a base di farina di grano duro, acqua, lievito e sale.

Le farciture dovranno rispettare tutte le prescrizioni previste nel paragrafo ingredienti.

Per facilità di gestione ed individuazione dei prodotti sono stati individuate in diverse categorie,

Denominazione dei gruppi:

Gruppo A = cibi salati

Gruppo B = cibi dolci

Gruppo C = bevande calde

Gruppo D = bevande fredde

Gruppo E = piatti e spuntini

AVVERTENZA 1. Il segno asterisco (*) accanto ad un prodotto significa "su prenotazione".

Pertanto i prodotti dei gruppi A – B – C – D – E contrassegnati da * (**asterisco**) si considerano extra, ossia non obbligatori, ovvero disponibili fino ad esaurimento della produzione giornaliera oppure su prenotazione.

Tutti gli altri prodotti, invece, costituiscono il pacchetto minimo che deve essere sempre garantito nella sede ad ogni intervallo.

AVVERTENZA 2. Tutti i prodotti ed ingredienti relativi ai Gruppi A, B ed E dovranno essere inderogabilmente di origine e produzione nazionale o comunitaria.

Gruppo A = cibi salati

| TIPOLOGIA DEL PRODOTTO | Pane/ Focaccia (grammi) | Farcitura (grammi) | Marca/Tipo |
|---|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Panino vuoto | 80 | # | Fresco di panificio |
| Panino con pomodoro e mozzarella | 80 | 70 | Fresco di panificio |
| Panino prosciutto cotto e/o formaggio | 80 | 60 | Fresco di panificio |
| Panino con salame | 80 | 35 | Fresco di panificio |
| Panino con prosciutto crudo | 80 | 40 | Fresco di panificio |
| Focaccia bianca al trancio | 150 | # | Fresca di panificio |
| Pizza rossa al trancio | 150 | # | Fresca di panificio |
| Piadina farcita | 120 | 60 | |
| Toast | 60 | 40 | |
| Focaccia bianca farcita | 150 | 60 | Fresco di panificio |
| Patatine confezionate | a confezione | | |
| Pop corn | a confezione | | |
| Cipster/Ritz | a confezione | | |
| Barretta di cioccolato (latte/fondente/bianco/ai cereali) | a confezione | | |
| Ringo/Oreo/Snak cereali | a confezione | | |
| Nota Bene: Si intende che tutti i panini siano confezionati con pane fresco di panificio | | | |

Gruppo B = cibi dolci

| TIPOLOGIA DEL PRODOTTO | Peso (grammi) | Produzione |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Brioche dolce vuota | 60 | Fresca di pasticceria/panificio |
| Brioche dolce vuota vegana | 60 | Fresca di pasticceria/panificio |
| Brioche/triangolino/cannolo farcito | 60 + 20 farcitura | Fresca di pasticceria/panificio |

Gruppo C = bevande calde

| TIPOLOGIA DEL PRODOTTO | Peso (grammi) | Contenuto (centilitri) |
|-------------------------------------|------------------|---------------------------|
| Caffè miscela bar (torrefazione) | tazzina | -- |
| Caffè decaffeinato (torrefazione) | tazzina | --- |
| Caffè d'orzo | tazzina | --- |
| Caffè marocchino | tazzina | --- |
| Caffè ginseng | tazzina | --- |
| Cappuccino | tazza | 160 cc di latte fresco |
| Cioccolata | tazza | 160 cc di latte fresco |
| Latte caldo | bicchiere | 200 cc di latte fresco |
| Latte macchiato | bicchiere | 180 cc di latte fresco |
| The / Camomilla / Tisane in bustina | tazza | # |

Gruppo D = bevande fredde

| TIPOLOGIA DEL PRODOTTO | Contenuto | Marca |
|--|------------------------|-------|
| Bicchiere d'acqua al banco (naturale/gasata) | 200 cc | |
| Bevanda gassata (aranciata, cola ecc.) | 330 cc | |
| Tè freddo al limone / alla pesca | 330 cc | |
| Succo di frutta gusti vari in bottiglia | 200 cc | |
| Succo di frutta al mirtillo in bottiglia | 125 cc | |
| Acqua minerale in bottiglia naturale / frizzante | 500 cc | Varie |
| Latte freddo | 200 cc di latte fresco | Varie |
| Spremuta fresca | 200 cc | # |

Gruppo E = piatti e spuntini

| TIPOLOGIA DEL PRODOTTO | Peso | Marca |
|--|--------------|-------|
| Gelato cornetto (da marzo a settembre) | a confezione | Varie |
| Gelato biscotto (da marzo a settembre) | a confezione | Varie |
| Gelato stecco (da marzo a settembre) | a confezione | Varie |
| Ghiacciolo (da marzo a settembre) | a confezione | Varie |
| Frutto di stagione o porzione * | 200 gr | # |
| Insalata con pomodoro e mozzarella * | 250 gr | # |
| Insalata con prosciutto crudo o bresaola, mozzarella * | 180 gr | # |
| Insalata mista [minimo 4 ingredienti] * | 250 gr | # |
| Primi piatti * | 200 gr | # |

“Qualità dei prodotti”

Fornire in modo dettagliato e per i singoli prodotti tutte le informazioni utili in relazione ai criteri sotto specificati.

| Prodotto | Criteri |
|--------------------------------|--|
| Salumi, formaggi, carne e uova | Produttore, Km 0, Certificazioni DOP o IGP |
| Succhi di frutta | % di frutta, prodotti bio |
| Frutta e verdura freschi | Coltivazione bio, km 0, origine dei prodotti |
| Caffè, Thè, Tisane | Prodotti bio e/o del Commercio Equo e Solidale |
| Latte | Provenienza, prodotto bio, Km 0 |
| Cioccolato | Produzione nazionale, Km 0 Prodotti bio e/o del Commercio Equo e Solidale |

ATTREZZATURE ED IMPIANTI

Il gestore si impegna a dotarsi di tutte le attrezzature che permettano la prestazione del servizio con criteri di igiene, rapidità, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. (**cappa aspirante a norma**,

sterilizzatore/lavastoviglie ecc.).

Il gestore si impegna a dotarsi di nuovi arredi adeguati all'ambiente scolastico ed a norma, necessari all'espletamento del servizio.

Nulla impone al Gestore subentrante in ordine all'acquisizione del "mobiliario" e/o "attrezzature", nonché eventuali richieste di buonuscita, avanzate dal Gestore uscente.

Il gestore si impegna al rigoroso rispetto delle vigenti disposizioni di legge e delle indicazioni eventualmente più restrittive dei regolamenti di igiene pubblica dell'Azienda ASL competente.

Gli spazi intesi come locali e relative pertinenze del bar sono di proprietà della Città Metropolitana di Roma e concessi in uso al Gestore nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente bando. Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni e trasformazione dei locali, nonché a tutti gli impianti, senza previa autorizzazione dell'Ente proprietario.

Resta inteso che le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell'appalto, rimarranno di sua proprietà e dovranno essere rimossi dai locali entro la data stabilita dal committente per permettere al nuovo gestore l'insediamento.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore.

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA

Il Gestore garantisce che le apparecchiature e tutti i materiali forniti siano conformi a tutte le leggi vigenti, con particolare riferimento a quelle della sicurezza delle attrezzature, quelle relative alla tutela dell'ambiente e alla sicurezza dei posti di lavoro.

Il Gestore è tenuto a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, nel corso delle attività previste nel presente Capitolato, le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

Il Gestore dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di mezzi ed indumenti di protezione, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi.

È a carico del Gestore la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 della C.M. del Lavoro 102/95 e dei documenti emessi dalla Comunità Europea e successive modifiche ed integrazioni. È altresì a carico del Gestore la redazione e l'applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, per la specifica attività svolta, disposto dal D.Lg. 155/1997 e successive integrazioni e modificazioni.

In ottemperanza al disposto di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016 (come modificato dal D.Lgs 56/2017), nell'offerta economica il Gestore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

DIVIETO DI FUMO

È fatto divieto di fumo, comunque generato, anche se da dispositivi a vapore (cosiddette sigarette aromatizzate – elettroniche) in tutti i locali dati in concessione per la gestione del bar. Gli obblighi da parte del Gestore attengono all'esposizione di cartelli con l'indicazione di divieto, della norma che lo impone e delle sanzioni applicabili.

PERSONALE

Il numero delle persone in servizio effettivo presso il bar dell'Istituto deve essere almeno di due unità a servizio dell'utenza per tutta la durata del servizio e deve essere sempre garantito un servizio efficiente e di qualità nell'arco della giornata, ma soprattutto all'intervallo (periodo di maggior affollamento), durante il quale deve essere garantito bar-caffetteria e ristoro per tutti.

PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Gestore si impegna a pulire, quotidianamente, i locali destinati al bar comprensivi dello spazio antistante, utilizzato dall'utenza e lo spazio esterno dedicato alla raccolta rifiuti differenziati per tipologia come previsto dal regolamento comunale. Prima della riapertura, dopo i periodi di chiusura per le vacanze natalizie, pasquali ed estive, il Gestore si impegna ad effettuare accurata pulizia dei locali, arredi ed apparecchiature.

DETERSIVI, SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locali appositi o in armadi chiusi e in ogni modo la responsabilità nella scelta e nell'uso dei materiali di cui sopra, nonché il corretto uso, rientra nell'esclusiva responsabilità del Gestore, trattandosi di aspetti connessi alla gestione dell'azienda. È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope ecc.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc...).

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 22/1997 e successive modifiche ed integrazioni.

VESTIARIO

Il Gestore deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro, da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità alla normativa vigente.

In ogni occasione l'abbigliamento e il comportamento del personale dovrà essere decoroso e adeguato all'ambiente scolastico.

IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria.

IGIENE PERSONALE

Tutto il personale addetto alla manipolazione e preparazione delle bevande, pietanze, ecc., deve curare l'igiene personale e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

RISPETTO NORMATIVE VIGENTI

Il Gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguente all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria; con ciò si intende sollevare l'Istituto da ogni responsabilità.

Il Gestore dovrà ottemperare al pagamento di tutte le imposte e le tasse presenti e future relativa all'attività in gestione.

Il Gestore è direttamente e personalmente responsabile per eventuali controversie con i suoi fornitori.

Il Gestore è unico responsabile per quanto attiene la tenuta dei registri fiscali di legge, per cui l'Istituto è sollevato da ogni responsabilità.

Il Gestore dovrà comunicare in forma scritta al Dirigente Scolastico il nominativo, i dati anagrafici ed i numeri telefonici di reperibilità di tutti i collaboratori, anche occasionali.

Il Gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze ministeriali).

QUANTITA' E QUALITA' DEI GENERI DI CONSUMO

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal Gestore a proprio nome, con esonero espresso della scuola da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi e inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo dovranno essere di ottima qualità e quantità sufficiente a garantire la continuità del servizio di ristorazione.

I generi di consumo previsti dal capitolato (allegato A) dovranno essere garantiti nell'arco dell'intera giornata, salvo quelli indicati a prenotazione.

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici, vino ed altre bibite alcoliche, qualunque sia il loro contenuto di alcool nonché bevande energetiche – energy drink.

PREPARAZIONE E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

La preparazione dei semilavorati dovrà avvenire al massimo nelle 12 ore prima della produzione, diversamente dai prodotti finiti che dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo.

È vietata qualsiasi forma di utilizzo degli avanzi. La verdura fresca dovrà essere accuratamente lavata con l'utilizzo di mezzi idonei, atti a ridurre o eliminare eventuali residui. È preferibile che la verdura sia di provenienza nazionale o comunitaria. L'olio da utilizzare dovrà essere extravergine di oliva, 100% produzione italiana.

Su richiesta dell'utenza i prodotti obbligatori del bar (pizette, panini, focacce, piadine) dovranno essere riscaldati. Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti.

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE

La conservazione di insaccati, formaggi, salse deve essere fatta a 4° C. È vietato utilizzare prodotti surgelati (tranne le brioches) o surgelare i prodotti. La protezione di alimenti grassi (salumi, formaggi, ecc...) deve avvenire con pellicola trasparente o alluminio, idonea al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in bagna stagnata, se il contenuto non viene immediatamente utilizzato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro o di acciaio inox o di altro materiale non soggetto ad ossidazione. Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze oppure dovranno essere contenuti in appositi involucri. **Gli addetti alla preparazione e distribuzione di alimenti non dovranno manipolare denaro.**

BEVANDE

I recipienti utilizzati per la somministrazione di bevande dovranno essere trattati con apposita macchina lavastoviglie sterilizzatrice. A richiesta saranno utilizzati bicchieri monouso biodegradabili.

LISTINO PREZZI, LICENZE E CARTELLI OBBLIGATORI

Il listino prezzi dovrà essere affisso **nei locali del bar in modo ben visibile.**

Gli alimenti e le bibite non comprese nel listino potranno essere venduti solo se preventivamente autorizzati dal Dirigente Scolastico o eventuale commissione BAR.

Il Gestore è tenuto all'emissione dello scontrino fiscale ogni qualvolta si verifichi la vendita di un prodotto.

Le consumazioni sono pagate direttamente dal consumatore al gestore.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in merito ad eventuali insolvenze.

LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, il Gestore sarà dotato degli spazi, degli impianti fissi di proprietà della Città Metropolitana di Roma. **Il verbale di consegna verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto.** In caso di modifiche rispetto all'attuale disposizione degli arredi, la ditta aggiudicataria presenterà il progetto di arredo che sarà esaminato contestualmente e approvato dal Dirigente Scolastico.

Le attrezzature e i banchi devono necessariamente essere in acciaio inox a norma di legge. Le stoviglie, i bicchieri, i piatti e le suppellettili non devono essere logorate dall'uso e dal tempo ma efficienti e funzionali, di qualità e frequentemente sostituite a cura del Gestore. Le attrezzature come macchine da caffè, piastre per riscaldare panini, grill, forni, cappe aspiranti ed i vari elettrodomestici necessari devono essere di qualità, di provata efficienza e rispondenti alle reali esigenze dell'utenza.

È tassativamente vietata l'esposizione di cartelli pubblicitari (locandine di film o altro) all'interno dei locali e degli spazi dati in concessione senza previa autorizzazione della dirigenza.

CHIAVI DEI LOCALI

Per consentire l'accesso in caso di emergenza, nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali **devono essere lasciate in copia, in busta sigillata e controfirmata in ogni lembo, dal Gestore** presso la dirigenza

dell'Istituto. Qualora, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento della gestione, il Gestore ritenesse opportuno sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali consegnati, è tenuto a comunicarlo al Dirigente Scolastico, provvedendo altresì a consegnare copia delle nuove chiavi.

CONTROLLI

L'Istituto si riserva di effettuare controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti. Pertanto il Consiglio d'Istituto, per il tramite di una eventuale "Commissione Bar", previo avviso al gestore con anticipo, potrà disporre controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione alle prescrizioni contrattuali.

Gli incaricati al controllo non dovranno muovere alcun rilievo al Gestore e/o ai suoi collaboratori, ma presentare relazione scritta e dettagliata sul controllo al Dirigente Scolastico.

CONTESTAZIONI

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto farà pervenire al Gestore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Il Gestore, entro 10 (dieci) giorni, potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora queste ultime non fossero accolte, il Dirigente Scolastico, sentito il Consiglio d'Istituto lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi 8 (otto) giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni.

DISPOSIZIONI DI FINE CONTRATTO

Alla fine del contratto, il gestore deve restituire gli spazi e gli impianti dati in concessione. La restituzione deve essere in linea con quanto riportato nel verbale di consegna redatto alla stipula del contratto, salvo il normale deterioramento d'uso. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza, nominato dal tribunale di Tivoli (RM).

Tutte le attrezzature installate dal Gestore dovranno essere rimosse a cura e spese dello stesso entro i termini indicati dal committente. Nulla sarà dovuto dal Gestore subentrante in ordine a eventuale richiesta di buonuscita, acquisizione di arredi o attrezzature di proprietà del Gestore uscente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Maria Cristina Berardini

DOCUMENTO INFORMATICO FIRMATO DIGITALMENTE

AI SENSI DEL D.LGS 82/2005

ALLEGATO B

Modello di dichiarazione sostitutiva Requisiti di carattere generale Ex artt. 80-83, D.lgs. 50/2016

Dichiarazione necessaria per l'ammissione alla procedura di gara resa anche
ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ prov. _____ il _____
residente nel Comune di _____ prov. _____
in Via _____ n. _____,
in qualità di _____
dell'impresa _____
con sede nel Comune di _____ prov. _____
in Via _____ n. _____
Codice Fiscale _____ Partita Iva _____
Tel. _____ Fax _____
e-mail: _____
posta certificata (PEC): _____

chiede di partecipare alla procedura in oggetto.

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. n. 445 della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di documenti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione lo scrivente operatore economico decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata;

D I C H I A R A S O T T O L A P R O P R I A R E S P O N S A B I L I T A '

(barrare la casella che interessa)

1. Dichiarazione inerente l'iscrizione al registro delle imprese o altri registri e/o ordini professionali¹ (art. 83 D.lgs. 50/2016)

che l'impresa è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di _____ con i seguenti estremi:

che l'impresa è iscritta nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali (*indicare quali*)

oppure

che l'impresa non è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per le seguenti ragioni _____;

che l'attività statutaria dell'impresa comprende la prestazione oggetto dell'offerta;

¹ (in caso di operatore economico con sede in uno Stato diverso dall'Italia, indicare i dati equivalenti vigenti nel relativo stato)

di essere in regola con i versamenti dei contributi e di avere aperte le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

- INPS: sede di _____ matricola n. _____

- INAIL: sede di _____ matricola n. _____

- Altro: _____ sede di _____ matricola n. _____

oppure

di non avere aperta alcuna posizione contributiva e assicurativa per i seguenti motivi:

Non presenza di personale dipendente;

Altro (specificare) _____

2. Dichiarazione in ordine ai requisiti di carattere generale (art. 80 D.lgs. 50/2016)

che l'operatore economico non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 80, comma 1 del D.Lgs. n 50/2016 e, in particolare:

che nei propri confronti e nei confronti (*contrassegnare le opzioni che si riferiscono alla propria situazione*)

del titolare e del direttore tecnico, ove presente (*se si tratta di impresa individuale*);

dei soci e del direttore tecnico, ove presente (*se si tratta di società in nome collettivo*);

dei soci accomandatari e del direttore tecnico, ove presente (*se si tratta di società in accomandita semplice*);

dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico, o del socio unico persona fisica ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (*se si tratta di altro tipo di società o consorzio*);

dei professionisti associati e del direttore tecnico, ove presente (*se si tratta di uno studio associato*);

(eventuale) del/i procuratore/i che sottoscrive/ono la presente dichiarazione e/o l'offerta economica e/o ulteriore documentazione d'offerta;

e segnatamente i Signori (*indicare nome, cognome, data e luogo di nascita, residenza, codice fiscale e carica dei soggetti ai quali si riferisce la dichiarazione sottostante*):

nonché nei confronti dei soggetti che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata²

² L'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

non è stata pronunciata condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p., anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

- a. Delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del C.P. ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'art. 74 del D.P.R. 309/1990, dall'art. 291-quater del D.P.R. 43/1973 e dall'art. 260 del D.lgs. 152/2006, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b. Delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- c. False comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
- d. Frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- e. Delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- f. Delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'art. 1 del D.lgs. 109/2007 e ss.mm.ii;
- g. Sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il D.lgs. 24 del 4 marzo 2014;
- h. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

[] che nei confronti dell'operatore economico (con riferimento alle tipologie di soggetti più sopra indicati) non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D.lgs. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli art. 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del D.lgs. 159/2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.

[] che l'operatore economico non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita; tale situazione di regolarità può essere verificata dal competente Ufficio dell'Agenzia delle Entrate di _____

[] che l'operatore economico non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 80, comma 5 del D.Lgs. n 50/2016 anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'art. 105 comma 6 e, in particolare:

[] non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché violazione degli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del codice;

[] non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un

procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 110;

- [] non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la propria integrità o affidabilità;
- [] la partecipazione dell'operatore economico non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
- [] non vi è una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'art. 67 che non possa essere risolta con misure meno intrusive;
- [] non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli art. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del decreto –legge 13 maggio 1991, n. 152 convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203

oppure

- [] è stato vittima dei reati di cui sopra e ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;
- [] non è stata applicata all'operatore economico alcuna sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14, comma 1, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- [] che, nei confronti dell'operatore economico non risulta l'iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- [] non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge del 19 marzo 1990, n. 55 (si rammenta che l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);
- [] è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge n. 68/1999, e la relativa certificazione potrà essere richiesta al competente Ufficio Provinciale del lavoro di _____;

ovvero

- [] non è soggetto a tali norme;
- [] non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero, in alternativa

- [] dichiara di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto all'operatore economico, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

3. Altre Dichiarazioni

- [] di non aver subito risoluzione anticipata di contratti da parte di committenti pubblici negli ultimi cinque anni per inadempimento contrattuale né subito revoche di aggiudicazione per mancata attivazione del servizio;

- [] di aver preso visione e di impegnarsi a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le disposizioni indicate nel Disciplinare di gara e nel Capitolato;
- [] di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili nelle categorie e nelle località in cui si svolgono le forniture oggetto del presente servizio, ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti, dichiarando altresì che il CCNL di riferimento è il seguente:
_____;

- [] di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001

oppure

- [] di essersi avvalsi di piani individuali di emersione ma che il periodo è concluso;
- [] di non essere in rapporti di parentela o affinità con dirigenti e dipendenti dell'Amministrazione, secondo quanto previsto dall'articolo 1, comma 9, lettera c), della legge 190/2012;
- [] che le Amministrazioni competenti e tutti gli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni dei dati richiesti sono:
- Procura di _____
 - Prefettura di _____
 - Tribunale di _____
 - Agenzia delle Entrate di _____
 - Altro _____

- [] di aver formulato la propria offerta relativa alla presente procedura tenendo conto di ogni prestazione ed onere, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale, con particolare riguardo, se ricorre il caso, agli oneri relativi alla sicurezza e protezione nei luoghi di lavoro considerando pertanto remunerativa l'offerta presentata;

- [] di aver preso visione e di accettare tutte le norme per l'uso della piattaforma Sintel della Regione Lazio, dando atto che, in caso di contrasto o incompatibilità tra le suddette disposizioni e la documentazione di gara, prevale quanto disposto da quest'ultima;

- [] di prendere atto che ogni comunicazione inerente la procedura in oggetto dovrà essere inviata per il mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma Sintel della Regione Lazio;

- [] che, ai sensi di quanto previsto dalla L. 136/2010 e ss.mm.ii., il conto dedicato è il seguente:

Banca _____

IBAN _____

e che il Legale Rappresentante Sig. _____

C.F. _____

e il signor _____

C.F. _____

possono effettuare operazioni finanziarie su tale conto corrente.

- [] di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come, in caso di aggiudicazione, di presentare la certificazione richiesta entro i termini dati dall'Amministrazione;

- [] di non essere in nessuna delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.lgs. 165/2001 o di altre condizioni che, ai sensi della normativa vigente, sono causa di divieto a contrarre con la P.A.;
- [] di aver preso visione del Codice di Comportamento Nazionale e del Codice di Comportamento del Comune, pubblicati sul sito dell'Ente nella sezione denominata "Amministrazione Trasparente – Disposizioni Generali" e di impegnarsi a rispettare e a far rispettare le disposizioni in essi contenute per quanto compatibili;
- [] di aver preso altresì visione del Piano di Prevenzione della Corruzione dell'Ente, approvato con deliberazione di Giunta n. 54 del 30/5/2016, disponibile nella sezione denominata "Amministrazione Trasparente – Altri contenuti";
- [] di essere edotto e di applicare quanto previsto dal D.Lgs 39 del 4.03.2014 (lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia);

Dichiarazione in ordine alla capacità tecnico-organizzativa

- che, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., l'operatore economico, con riferimento agli anni 2015-2016 ha eseguito servizi oggetto del presente appalto o servizi analoghi, come da elenco allegato;
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione o dei documenti presentati, questo operatore economico verrà escluso dalla procedura per la quale è rilasciata o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata e la stazione appaltante avrà la facoltà di escutere la cauzione provvisoria prestata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

Data _____

Firma del Legale Rappresentante/Delegato con potere di firma

ALLEGARE DOCUMENTO DI IDENTITA'