



Provincia di Ravenna

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2

Provvedimento n. 1000

Del 20/08/2024

Proponente: PROVVEDITORATO

Classificazione: 06-06-05 2024/8

Oggetto: PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. E) DEL D.LGS. 36/2023, SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO PER N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA PROVINCIA DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024 AL 31/08/2029) DETERMINA A CONTRARRE E APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICO FINANZIARIA, RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI

IL DIRIGENTE

VISTI:

- il D.lgs. n. 267/2000 (Testo unico degli enti locali);
- il D.lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici);
- la delibera del Consiglio Provinciale n. 52 del 20/12/2023 ad oggetto “Documento Unico di Programmazione (DUP) 2024-2026 ai sensi e per gli effetti dell'art. 170 comma 1 e art. 174 comma 1 del d.lgs. N. 267/2000 – APPROVAZIONE” e successive variazioni;
- La delibera del Consiglio Provinciale n. 54 del 20/12/2023 ad oggetto “BILANCIO DI PREVISIONE TRIENNIO 2024-2026 AI SENSI DELL'ART. 174, COMMA 1, DEL D.LGS. N. 267/2000 – APPROVAZIONE” e successive variazioni;
- L'Atto del Presidente n. 150 del 22/12/2023 ad oggetto “Piano esecutivo di gestione 2024-2026 – Esercizio 2024 – Approvazione” e successive variazioni;
- il Programma triennale di forniture e servizi approvato dalla Provincia di Ravenna per gli anni 2024-2026;
- l'articolo 17, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 in base al quale prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Premesso che con delibera di Consiglio Provinciale n. 13 del 29/04/2024 è stato approvato, ai sensi dell'art. 15 L. 241/90 e ss.mm., lo schema di accordo tra la Provincia di Ravenna e gli Istituti di Istruzione secondaria superiore per la gestione dei servizi di ristoro all'interno dei locali scolastici;

Dato atto che il suddetto schema di accordo consente agli Istituti scolastici interessati di delegare a questa Provincia le funzioni relative all'intera gestione dei bar e dei distributori automatici di snack e bevande all'interno degli edifici scolastici (programmazione, progettazione, espletamento delle procedure di gara ed esecuzione dei contratti);

Preso atto che i seguenti Istituti scolastici, i cui contratti di concessione relativi alla gestione dei bar scolastici andranno a scadenza il 31/08/2024, hanno aderito all'accordo di cui sopra delegando a questa Provincia le relative funzioni:

- Liceo Scientifico "A. Oriani" - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- I.P.S.I.A. "Callegari- Olivetti" - Via Umago, 18 – Ravenna
- Liceo "Torricelli-Ballardini" - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza (RA)

Premesso che:

- con determina a contrarre n.576 del 14/05/2024 era stata indetta una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50, commi 1 lett. e), del D.lgs. 36/2023, suddivisa in n. 3 lotti, finalizzata all'individuazione di operatori economici a cui affidare in concessione i servizi di bar-ristoro interno dei 3 suddetti Istituti scolastici;
- sono pervenute solo 2 offerte per il lotto 2 relativo all'affidamento del servizio di ristoro interno dell'Istituto I.P.S.I.A. "Callegari-Olivetti" - Via Umago, 18 – Ravenna e nessuna per i lotti 1 e 3;
- che si rende necessario indire una nuova procedura di gara per poter affidare il servizio anche nei seguenti istituti:

Liceo Scientifico "A. Oriani" - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna

Liceo "Torricelli-Ballardini" - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza (RA)

Verificato che:

- l'affidamento del servizio di gestione di bar scolastici è pacificamente ricondotto dalla giurisprudenza prevalente e da ANAC nello schema della concessione di servizi;
- ai contratti di concessione si applicano le disposizioni di cui alla Parte II del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici);
- relativamente al presente servizio non sono attive convenzioni Consip o Intercent-ER (art. 1, comma 449, della L. 296/2006);

- gli artt. 19 e seguenti del D.lgs. 36/2023 prevedono la digitalizzazione dell'intero ciclo di vita dei contratti pubblici sottoposti alla disciplina del Codice, che comporta che le fasi di programmazione, progettazione, pubblicazione, affidamento ed esecuzione vengano gestite mediante piattaforme di approvvigionamento certificate;
- il valore dell'affidamento di cui trattasi, come in seguito dettagliato, è superiore ad € 140.000,00 ma inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria, che per le concessioni di servizi è fissata in € 5.538.000,00 (art. 14 del D.lgs. 36/2023);

Ritenuto pertanto:

- di indire una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50, commi 1 lett. e), del D.lgs. 36/2023, suddivisa in n. 2 lotti, finalizzata all'individuazione di operatori economici a cui affidare in concessione i servizi di bar-ristoro interno dei 2 Istituti scolastici sopra indicati.
- che il contratto sarà aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 50, comma 4 del D.lgs. 36/2023;
- che ai sensi dell'art. 49, comma 5, del D.lgs. 36/2023, nella presente procedura di gara non troverà applicazione il principio di rotazione, in quanto non sarà operata alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici da invitare alla gara;
- di prevedere, in linea con quanto previsto dall'art. 178 del D.lgs. 36/2023, una durata contrattuale di n. 60 mesi, da settembre 2024 al 31/08/2029;

Dato atto:

- che la procedura di gara verrà svolta tramite SATER, il sistema telematico di negoziazione messo a disposizione dalla centrale di committenza regionale Intercent-ER, in conformità a quanto disposto dagli artt. 19 e seguenti del D.lgs. 36/2023;
- che ai fini dell'art. 14 del D.lgs. 36/2023, il valore complessivo del presente affidamento, riferito cioè a tutti i lotti e costituito dal fatturato totale dei concessionari generato per tutta la durata del contratto al netto dell'IVA (art. 179, comma 1, del D.lgs. 36/2023), è stimato in € **1.057.500,00** come di seguito dettagliato:

Lotto	Istituto scolastico	Canone annuale a base d'asta soggetto a rialzo (al netto di IVA)	Valore concessione (al netto di IVA)

1	Liceo Scientifico "A. Oriani" Ravenna	€ 8.000,00	€ 471.500,00
2	Liceo "Torricelli-Ballardini" Faenza	€ 6.000,00	€ 586.000,00

- che potranno partecipare alla suddetta procedura negoziata gli operatori economici di cui all'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023 che, al momento della presentazione dell'offerta, risulteranno in possesso dei seguenti requisiti:
- assenza dei motivi di esclusione di cui al Capo II (artt. 94 – 98) del D.lgs. n. 36/2013;
- iscrizione nel Registro delle Imprese, per attività pertinenti con quella oggetto della presente procedura di gara;
- possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti stabiliti dall'art. 6, della L.R. 26.07.2003 n. 14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";

Ritenuto pertanto di approvare i seguenti atti di gara, predisposti dal RUP:

- Progetto di servizio;
- Lettera di invito e relativi allegati:
 - a) Documento di gara unico europeo (DGUE);
 - b) Schema di Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE;
 - c) Schema di Dichiarazione del procuratore speciale;
 - d) Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara;
 - e) Schema di piano economico-finanziario (PEF) a cura dell'OE;
- Piano economico-finanziario (PEF) di massima redatto dall'ente;
- Planimetria locali;
- Capitolato speciale;
- DUVRI;
- Matrice dei rischi;
- Schema di Contratto;

- Clausole vessatorie

Rilevato il pieno rispetto, in fase istruttoria e di predisposizione degli atti, delle disposizioni contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e l'insussistenza, ai sensi dell'art.16 del Dlgs n.36/2023 di conflitto di interesse in capo al firmatario del presente atto, al RUP, agli altri partecipanti al procedimento e in relazione ai destinatari finali dello stesso;

Verificato che il presente atto è soggetto agli adempimenti relativi all'esecuzione degli obblighi di pubblicazione previsti dall'art. 23, con particolare riferimento alla lettera b) del comma 1, e dall'art.37 del D.Lgs. 33/2013 nonché dall'art. 20 "Principi in materia di trasparenza" del D. Lgs 36/2023;

Rilevato che, in relazione a quanto previsto con Atto del Presidente della Provincia n. 101/2023, sono stati acquisiti tutti gli elementi necessari dal responsabile del procedimento che, a fini istruttori, si avvale del personale assegnato alla relativa unità organizzativa;

DISPONE

- 1) di avviare una procedura negoziata senza bando ai sensi dell'articolo 50, comma 1 lett. e) del D.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione dei servizi di bar-ristoro interno degli Istituti scolastici sopra indicati e come dettagliato in premessa;
- 2) di approvare la seguente documentazione di gara, predisposta dal RUP e allegata alla presente determina, relativa all'affidamento in concessione dei servizi di bar-ristoro interno degli Istituti scolastici di cui in premessa:
 - Progetto di servizio;
 - Lettera di invito e relativi allegati:
 - a) Documento di gara unico europeo (DGUE);
 - b) Schema di Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE;
 - c) Schema di Dichiarazione del procuratore speciale;
 - d) Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara;
 - e) Schema di piano economico-finanziario (PEF) a cura dell'OE;
 - Piano economico-finanziario (PEF) di massima redatto dall'ente;
 - Planimetria locali;
 - Capitolato speciale;
 - DUVRI;
 - Matrice dei rischi;
 - Schema di Contratto;
 - Clausole vessatorie

- 3) di impegnare a tal fine la somma di € 660,00 a titolo di contribuzione di gara a carico della stazione appaltante a favore dell'ANAC sul capitolo 10807 / 090 “Imposte / Tasse e altre prestazioni passive”;
- 4) che la spesa complessiva di € 21.150,00 a titolo di incentivi per le funzioni tecniche di cui all’art. 45 del D.lgs. 36/2023, troverà copertura finanziaria con i fondi di cui al Cap./art 10621/040 “*Incentivi per funzioni tecniche per concessioni di servizi*”, e verrà impegnata con successivo provvedimento di aggiudicazione;
- 5) di dare atto che la suddetta spesa è programmata secondo le tempistiche indicate nello schema sotto riportato:

ANNO	IMPORTO
2024	7.649,95
2025	2.891,74
2026	2.891,74
2027	2.891,74
2028	2.899,66
2029	1.925,17
TOTALE	21.150,00

- 6) di dare atto che gli incentivi per le funzioni tecniche sono stati calcolati in misura pari al 2 per cento dell'importo dei servizi posti a base delle procedure di affidamento, nelle more dell’adozione del regolamento ai sensi dell’art. 45 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36;
- 7) di dare atto che si procederà con successivo provvedimento dirigenziale ad assumere gli accertamenti relativi **ai canoni concessori**, cioè l’importo annuale, oggetto di rialzo in sede di offerta economica, che il concessionario dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna per la gestione del bar-ristoro;
- 8) di approvare l’Avviso pubblico allegato al presente atto (Allegato 1), finalizzato a ricevere manifestazioni di interesse da parte di tutti gli operatori economici per la partecipazione alla procedura di gara negoziata, sottosoglia comunitaria, che verrà indetta dalla Provincia di Ravenna per l’affidamento in concessione dei servizi di bar-ristoro interno degli Istituti scolastici sopra indicati e come dettagliato in premessa;
- 9) di approvare, inoltre, il modulo per la manifestazione di interesse ed Informativa Privacy (Allegato A) allegato al presente atto;
- 10) di pubblicare il predetto avviso ed i relativi allegati sul portale della piattaforma SATER di Intercent-ER, sezione amministrazione trasparente al seguente indirizzo
<https://www.provincia.ra.it/Documenti-e-dati/Indagini-di-mercato-e-procedure-negoziato>, sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici

dell'ANAC (ex articolo 2 comma 2 dell'allegato II.1 Dlgs 36/2023), nonché all'albo pretorio dell'Ente per almeno 15 (quindici) giorni;

11) di dare atto:

- che la procedura di gara verrà svolta tramite SATER, il sistema telematico di negoziazione messo a disposizione dalla centrale di committenza regionale Intercent-ER in conformità a quanto disposto dall'art. 25 del D.lgs. 36/2023;
- che il contratto sarà stipulato con modalità elettronica in forma di scrittura privata non autenticata attraverso la piattaforma telematica di SATER, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.lgs. 36/2023 e dell'art. 35 del Regolamento per la disciplina dei contratti della Provincia di Ravenna (n. 59);
- che l'affidamento del servizio di cui trattasi è stato previsto nel Programma Triennale di Forniture e Servizi 2024-2026 (CUI S00356680397202400013);
- che l'effettuazione dell'affidamento in oggetto è finalizzato alla realizzazione dell'obiettivo di PEG generale di primo livello n. 408206 "Procedure per l'affidamento e la gestione di contratti di locazione passiva e attiva, concessioni e comodati" del Servizio Provveditorato a ciò deputato in base all'atto del Presidente in premessa citato;
- che è stato rispettato il termine stabilito per la conclusione del presente procedimento come da Atto del Presidente della Provincia n. 101/2023;

12) di individuare, ai sensi dell'art. 15 del Dlgs n.36/2023, il Dott. Andrea Minghetti, quale Responsabile unico del progetto (RUP);

13) di dare atto che il suddetto RUP è anche responsabile di procedimento per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione ai sensi dell'art. 4 della L. 241/90;

14) di dare corso agli obblighi di pubblicazione previsti dall'art. 23, con particolare riferimento alla lettera b) del comma 1, e dall'art. 37 del D.Lgs. n. 33/2013 e ss.mm.ii. e dalla sottosezione Trasparenza del vigente PIAO della Provincia di Ravenna nonché dall'art. 20 "Principi in materia di trasparenza" del D. Lgs 36/2023;

ATTESTA CHE il procedimento amministrativo sotteso al presente atto, in quanto ricompreso nella sottosezione Rischi Corruttivi del vigente PIAO della Provincia di Ravenna, ai sensi e per gli effetti di cui alla Legge n. 190/2012 ss.mm.ii., è oggetto di misure di contrasto applicate ai fini della prevenzione della corruzione.

ATTESTA la regolarità e correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 147 bis, comma 1, D.Lgs. 18 agosto 2000, n.

267 e ss.mm.ii e dichiara che il presente provvedimento diverrà esecutivo al momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 183, comma 7, del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267 e ss.mm.ii.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
BASSANI SILVA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 20 D.Lgs n. 82/2005 e ss.mm.ii.)

Il presente provvedimento è divenuto esecutivo, ai sensi e agli effetti dell'art. 183, comma 7 del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267, dalla data di apposizione del visto di regolarità contabile da parte del responsabile del servizio finanziario.

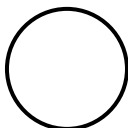
AVVERTENZE: RICORSI GIURISDIZIONALI

Contro il provvedimento, gli interessati possono sempre proporre ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente entro i termini di legge, ai sensi del D.Lgs. 02.07.2010, n. 104, decorrenti dalla data di notificazione o di comunicazione o da quando l'interessato ne abbia avuto conoscenza ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni, ai sensi del D.P.R. 24.11.1971, n. 1199, decorrenti dalla data della notificazione o di comunicazione o da quando l'interessato ne abbia avuto piena conoscenza.

(da sottoscrivere in caso di stampa)

SI ATTESTA, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 23 del D.Lgs n. 82/2005 e ss.mm.ii., che la presente copia, composta di n. ____ pagine, è conforme in tutte le sue componenti al corrispondente atto originale firmato digitalmente e conservato agli atti.

Ravenna, _____



Nome e Cognome _____

Qualifica _____

Firma _____

Spett.le

PROVINCIA DI RAVENNA

Servizio Provveditorato

Piazza dei Caduti per la Libertà 2

48121 Ravenna

Tel. 0544/ 258111

**MODULO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA
NEGOZIATA, SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO PER N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA PROVINCIA
DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024 AL 31/08/2029).**

Il sottoscritto (nome e cognome) _____

Nato a _____ il _____

in qualità di _____

dell’Impresa _____

con sede legale in _____

Cap. _____ Prov _____ Indirizzo _____

Tel. _____ indirizzo e-mail _____

indirizzo PEC _____

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

MANIFESTA

interesse ad essere invitato alla procedura negoziata di cui all’oggetto, per i seguenti lotti
(*indicare con una X i lotti di interesse oppure cancellare quelli di non interesse*):

- ☐ LOTTO 1 - Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 – Ravenna
- ☐ LOTTO 2 - Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza (RA)

DICHIARA

1. di essere a conoscenza che la pubblicazione dell'avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Provincia di Ravenna che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;
2. di avere preso visione e di accettare integralmente le condizioni previste nell'avviso di manifestazione di interesse senza obiezioni o riserve.
3. di applicare ai propri dipendenti il seguente Contratto Nazionale (CCNL):

_____;

Il sottoscritto dichiara altresì di essere informato che i dati forniti dagli operatori economici alla Provincia sono raccolti e trattati esclusivamente per le finalità inerenti il presente procedimento ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016.

Data

FIRMA digitale

Legale rappresentante

LA PRESENTE MANIFESTAZIONE DEVE ESSERE SOTTOSCRITTA DIGITALMENTE A PENA DI ESCLUSIONE.

Informativa ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016

1. Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016, la Provincia di Ravenna è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

2. Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Provincia di Ravenna, nella persona del Presidente protempore, con sede in Piazza Caduti per la Libertà, 2 - 48121 Ravenna.

3. Il Responsabile della protezione dei dati personali

La Provincia di Ravenna ha designato quale Responsabile della Protezione dei Dati Lepida S.p.A., e-mail di riferimento dpo@mail.provincia.ra.it.

4. Responsabili del trattamento

L'Ente può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente ha la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Vengono formalizzate da parte dell'Ente istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Vengono sottoposti tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

5. Soggetti autorizzati al trattamento

I suoi dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei tuoi dati personali.

6. Finalità e base giuridica del trattamento

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dalla Provincia di Ravenna per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lett. e) non necessita del suo consenso. I dati personali sono trattati esclusivamente per le finalità inerenti il presente procedimento.

7. Destinatari dei dati personali

I suoi dati personali non sono oggetto di comunicazione o diffusione, salvo disposizione di legge.

8. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea.

9. Periodo di conservazione

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

10. I suoi diritti

Nella sua qualità di interessato, lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Al fine di semplificare le modalità di inoltrare e ridurre i tempi per il riscontro si invita a presentare le richieste via e-mail dpo@mail.provincia.ra.it.

11. Conferimento dei dati

Il conferimento dei suoi dati è facoltativo, ma necessario per le finalità sopra indicate. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di procedere.



PROVINCIA DI RAVENNA
Medaglia d'Argento al Merito Civile

**SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA
FINANZIARIA, RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI
INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO**

Class. 06-06-05

Fasc. 2024/8

Prot.

del

Ravenna, 19/08/2024

AVVISO PUBBLICO PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO PER N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA PROVINCIA DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024 AL 31/08/2029).

Informazioni generali

La Provincia di Ravenna intende avviare una procedura esplorativa di mercato finalizzata ad individuare idonei operatori economici da invitare a successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. e) e dell'art. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento in concessione del servizio di bar-ristoro interno dei seguenti Istituti di istruzione secondaria superiore:

Lotto	Istituto scolastico
1	Liceo Scientifico "A. Oriani", con sede in Via Cesare Battisti n. 2, Ravenna
2	Liceo "Torricelli-Ballardini", con sede in Via S. Maria dell'Angelo n. 48, Faenza

La procedura sarà interamente svolta tramite la piattaforma telematica SATER della centrale di acquisto regionale Intercent-ER, accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/>.

Ai fini della partecipazione alla procedura è indispensabile, pertanto, essere registrati al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

Il presente avviso, volto esclusivamente a conoscere gli operatori economici potenzialmente interessati a partecipare alla procedura di selezione per lo specifico appalto in oggetto, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Provincia che si riserva di interrompere la procedura in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio, senza che i soggetti partecipanti possano vantare alcuna pretesa o richiedere alcun compenso o rimborso.

Si precisa che relativamente alla presente procedura, non sarà operata alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici da invitare e che quindi non troverà applicazione il principio della rotazione di cui all'art. 49, comma 5, del D.Lgs. 36/2023;

Art. 1 Stazione Appaltante

Provincia di Ravenna, con sede in Piazza dei Caduti per la Libertà 2 - Ravenna, provra@cert.provincia.ra.it.

Art. 2 Nominativo del responsabile del procedimento

Il Responsabile unico del progetto è il Dott. Andrea Minghetti.

Art. 3 - Durata

Il servizio oggetto di affidamento avrà una durata di n. 60 mesi, con decorrenza da settembre 2024 e scadenza al 31/08/2029.

Art. 4 - Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'articolo 179 del D. Lgs. n. 36/2023, il valore di una concessione, è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

In questo caso, in assenza di dati certi circa l'effettivo fatturato prodotto dal Bar-Ristoro, il valore della concessione, suddiviso per i 2 lotti, è stato calcolato dalla Provincia nel seguente modo:

Lotto	GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti + personale) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo IVA 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto IVA	FATTURATO QUINQUENNALE al netto di IVA
1-Liceo Scientifico "A.Oriani" Ravenna	200	741	35 %	51.870	€ 2,00	€ 103.740,00	€ 94.300,00	€ 471.500,00
2-Liceo "Torricelli- Ballardini" Faenza	200	921	35%	64.470	€ 2,00	€ 128.940,00	€ 117.200,00	€ 586.000,00
TOTALE								1.057.500,00

La spesa media unitaria è stata determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. In particolare, si è ipotizzato che il 50% dell'utenza-alunni/personale accede al servizio punto di ristoro-Bar; la percentuale dei consumatori è ridotta al 35% degli utenti potenziali nel caso in cui all'interno dell'istituto scolastico sia prevista la contemporanea presenza di distributori automatici.

Pertanto, il valore complessivo della concessione, comprensivo di tutti i lotti, è stimato in € 1.057.500,00 al netto di IVA per l'intero periodo contrattuale di n. 60 mesi.

Art. 5 - Requisiti per partecipazione

Potranno partecipare alla successiva procedura negoziata gli operatori economici di cui all'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023 che, al momento della presentazione dell'offerta, risulteranno in possesso dei seguenti requisiti:

- assenza dei motivi di esclusione di cui al Capo II (artt. 94 – 98) del D.lgs. n. 36/2013;
- iscrizione nel Registro delle Imprese per attività pertinenti con quella oggetto della presente procedura di gara;
- possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti stabiliti dall'art. 6, della L.R. 26.07.2003 n. 14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande";

Art. 6 - Garanzie in tema di esecuzione del contratto

Prima della stipula del contratto, sarà obbligo del concorrente aggiudicatario, a pena di decadenza dall'aggiudicazione:

- a) rilasciare **la garanzia definitiva** prevista dall'art. 53, comma 4, del D.lgs 36/2023, di un importo pari al 5% del valore complessivo della concessione, e più precisamente:
 - Lotto 1 – Liceo Scientifico Oriani di Ravenna: **€ 23.575,00**
 - Lotto 2 – Liceo Torricelli-Ballardini di Faenza: **€ 29.300,00**
- b) dotarsi di **polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO)** che garantisca un'adeguata copertura assicurativa in relazione alla tipologia del servizio. Tale copertura dovrà prevedere massimali non inferiori ai seguenti:
 - RCT Euro 3.000.000,00 per sinistro, con il sotto-limite di Euro 2.000.000,00 per persona e di € 1.000.000,00 per danni a cose;
 - RCO Euro 2.000.000,00 per sinistro, con il sotto-limite di Euro 1.000.000,00 per persona.

Nel caso in cui la garanzia definitiva sia costituita da fideiussione bancaria o assicurativa, questa deve essere conforme agli schemi tipo di cui al DM 193 / 2022 (consultabili al seguente link: https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-12-14&atto.codiceRedazionale=22G00201&elenco30giorni=false) e essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

Art. 7 - Canone di concessione

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, si impegnerà a corrispondere alla Provincia di Ravenna, quale corrispettivo per la concessione del servizio di cui trattasi, i seguenti canoni annui, posti a base di gara e oggetto di rialzo in sede di offerta economica:

- Lotto 1 – Liceo Scientifico Oriani di Ravenna: **€ 8.000,00** oltre IVA 22%
- Lotto 2 – Liceo Torricelli-Ballardini di Faenza: **€ 6.000,00**, oltre IVA 22%;

Il canone deve intendersi comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dei locali messi a disposizione dalla Provincia e delle spese per il riscaldamento. Sono escluse dal canone le utenze per acqua/ energia elettrica nonché le spese relative alla pulizia dei locali, che rimangono a carico del concessionario.

Art. 8 - Procedura di gara

La Provincia di Ravenna, all'esito dell'indagine di mercato di cui al presente avviso svolta tramite il portale della piattaforma telematica SATER di Intercent-ER, procederà a trasmettere a tutti gli operatori economici che abbiano manifestato interesse, un invito a partecipare alla successiva procedura negoziata corredata della relativa documentazione di gara (progetto di servizio, capitolato speciale, ecc.).

La Provincia di Ravenna si riserva di attivare la procedura anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, purché valida.

Gli operatori economici potranno manifestare interesse per un lotto, per più lotti o per tutti i lotti e risultare poi aggiudicatari, a seguito della procedura di gara, di uno o più lotti.

Art. 9 - Criterio di aggiudicazione

La concessione del servizio sarà aggiudicata, mediante il criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 50, comma 4, del Codice.

La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT)	70
Offerta economica (PE)	30
PUNTEGGIO TOTALE (PT + PE)	100

In particolare, la migliore offerta sarà determinata dal **punteggio complessivo (P_{totale})** più alto, che sarà ottenuto sommando il “Punteggio Tecnico” (PT) e il “Punteggio Economico” (PE):

$$P_{totale} = PT + PE$$

Art. - 10 Modalità e termini di presentazione della manifestazione di interesse – Comunicazione e richieste di informazioni

Gli operatori economici interessati ad essere invitati, in possesso dei requisiti richiesti, devono far pervenire la propria manifestazione di interesse utilizzando il modello “MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ed Informativa Privacy” (Allegato A), firmato digitalmente dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa (o da soggetto munito di procura allegando la predetta procura).

Nella richiesta dovranno indicare la forma di partecipazione alla procedura, ai sensi degli artt. 65 e ss. del D.lgs. 36/2023.

La manifestazione d'interesse deve pervenire, a pena di esclusione, esclusivamente tramite la piattaforma telematica SATER entro e non oltre **le ore 18:00 del giorno 30/08/2024**

Non saranno ammesse manifestazioni d'interesse pervenute oltre la data e l'orario di scadenza sopra indicata.

Non verranno prese in considerazione richieste rese in forme diverse dal modello “MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ed Informativa Privacy” (Allegato A) e/o non presentate tramite la piattaforma telematica SATER.

Eventuali richieste di chiarimenti o di informazioni relativi alla procedura dovranno essere inviate all'indirizzo PEC: provra@cert.provincia.ra.it.

Alla manifestazione di interesse non dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

Art. 12 Trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 si informa che i dati forniti dagli operatori economici nel presente procedimento di indagine saranno oggetto di trattamento, da parte della Provincia di Ravenna (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura in argomento.

Il Trattamento dei dati personali sarà effettuato in conformità ai principi di liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Art. 13 Pubblicazione avviso

Il presente avviso e gli allegati sono disponibili sulla piattaforma telematica SATER (Sistema Acquisti Telematici Emilia Romagna) disponibile al link <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi-imprese/bandi-altri-enti/bandi-e-avvisi-altri-enti> nonché sul profilo del committente della Provincia di Ravenna al link <https://www.provincia.ra.it/Documenti-e-dati/Indagini-di-mercato-e-procedure-negoziare>, all'Albo Pretorio on-line della Provincia di Ravenna, sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC (BDNCP).

Il Responsabile unico del progetto
(Dott. Andrea Minghetti)

Allegati:

- Allegato A) Modello “MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ed Informativa Privacy”



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI

SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata ai sensi dell'art. 187 del DLGS 36/2023,
suddivisa in due lotti, per l'affidamento in concessione del
servizio di Bar-Ristoro interno di n. 2 Istituti Scolastici
della Provincia di Ravenna per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 al 31/08/2029)**

LETTERA D'INVITO

LOTTO 1 - CIG: - Liceo Scientifico Statale "A. Oriani" di Ravenna

LOTTO 2 - CIG: - Liceo "Torricelli – Ballardini" di Faenza (RA)

AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE

Stazione Appaltante: PROVINCIA DI RAVENNA

Sede legale e amministrativa: Piazza Caduti per la Libertà n. 2 - Ravenna

Codice Fiscale e Partita IVA: 00356680397

Tel. centralino: 0544 – 258111

Profilo di Committente: www.provincia.ra.it

Indirizzo di posta elettronica: urp@provincia.ra.it

Indirizzo di posta elettronica certificata (PEC): provra@cert.provincia.ra.it

1. PREMESSE

La Provincia di Ravenna, in esecuzione della determina a contrarre n..... del del Dirigente del Settore Programmazione Economico Finanziaria, Risorse Umane, Reti e Sistemi Informativi, invita codesta Ditta alla procedura negoziata ai sensi dell'articolo 187 Dlgs 36/2023, suddivisa in due lotti, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 50 comma 4 e 108 del D. Lgs. n. 36/2023, – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice), per l'affidamento in concessione del Servizio di bar-ristoro interno dei seguenti Istituti Scolastici della provincia di Ravenna:

- Lotto 1: Liceo Scientifico Statale “A. Oriani” di Ravenna
- Lotto 2: Liceo “Torricelli – Ballardini” di Faenza (RA)

Ai sensi dell'art. 25 del Codice, la presente procedura è interamente svolta attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale di cui al successivo paragrafo 2.

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio della Provincia di Ravenna - codice NUTS ITH57

Il Responsabile unico del progetto, ai sensi dell'art. 15 del Codice, è Andrea Minghetti – mail: aminghetti@provincia.ra.it

Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento è Andrea Minghetti – mail: aminghetti@provincia.ra.it

2. SISTEMA PER GLI ACQUISTI TELEMATICI DELL'EMILIA-ROMAGNA (SATER)

Per l'espletamento della presente gara, la Provincia di Ravenna si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (in seguito: SATER), accessibile dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/> (in seguito: sito), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 58 del Codice.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Provincia non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Regolamento di Utilizzo del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna (SATER)".

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la Provincia può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La Provincia si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Al fine della partecipazione alla presente procedura, è indispensabile:

- disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità;
- la registrazione al SATER con le modalità e in conformità alle indicazioni di cui al successivo paragrafo 2.1.

La presentazione dell'offerta per la procedura, i chiarimenti e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relativi alla procedura devono essere effettuati esclusivamente attraverso il SATER e quindi per via telematica, mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, fatto salvo i casi in cui è prevista la facoltà di invio di documenti in formato cartaceo.

Ogni operazione effettuata attraverso il SATER è memorizzata nel registro di sistema, quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni azione compiuta sul SATER e si intende compiuta nel giorno e nell'ora risultanti dalle registrazioni stesse.

Le registrazioni di sistema relative alle operazioni eseguite nell'ambito della partecipazione alla presente procedura sono conservate a sistema e fanno piena prova nei confronti degli utenti del SATER. Le registrazioni di sistema sono effettuate ed archiviate digitalmente, in conformità alle disposizioni tecniche e normative di cui all'art. 43 del D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i..

2.1. REGISTRAZIONE DELLE DITTE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati al SATER, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/>.

La registrazione al SATER deve essere richiesta unicamente dal legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del SATER dall'account riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'account all'interno del SATER si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del SATER e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nella presente Lettera Invito, nei relativi allegati e nelle guide presenti sul sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito o le eventuali comunicazioni.

3. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

3.1. Documenti di gara

- Progetto di Servizio ai sensi dell'art. 41, comma 12, del Codice;
- Lettera di invito e relativi allegati:
 - a) Documento di gara unico europeo (DGUE);
 - b) Schema di Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE;
 - c) Schema di Dichiarazione del procuratore speciale;
 - d) Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara;
 - e) Schema di piano economico-finanziario (PEF) a cura dell'OE;
- Piano economico-finanziario (PEF) di massima redatto dall'ente;
- Planimetria locali;
- Capitolato speciale;
- DUVRI;
- Matrice dei rischi;
- Schema di Contratto;
- Clausole vessatorie

La documentazione di gara è disponibile all'indirizzo: <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/servizi-imprese/bandi-altri-enti/bandi-e-avvisi-altri-enti>, nella sezione dedicata alla

presente procedura.

3.2.DUVRI

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, “DUVRI”, contiene una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione oggetto della presente gara, che potrebbero potenzialmente derivare dall’esecuzione dei singoli contratti, così come previsto dall’art. 26, comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Sulla base dei rischi standard da interferenza individuati, si ritiene che l’attuazione delle relative misure da adottare comporti **oneri per la sicurezza da interferenza pari ad € 0,00**.

Tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell’esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell’aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall’aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Resta comunque onere del Fornitore elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all’esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi e provvedere all’attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all’attività svolta dallo stesso.

3.3. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti inviati mediante il SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l’utilizzo della piattaforma, da inoltrare entro **le ore _____ del _____**. Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modalità diversa da quella esplicitata.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell’art. 88, comma 3, del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima su SATER.

3.4. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale SATER e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la Provincia provvederà all’invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

Eventuali problemi temporanei riscontrati dall’operatore economico nell’utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalati alla Provincia; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

È onere della ditta concorrente provvedere tempestivamente a modificare i recapiti suindicati secondo le modalità esplicitate nelle guide per l’utilizzo della piattaforma “Registrazione e accesso all’area privata” e “Gestione Anagrafica e utenza” (per la modifica dei dati sensibili) accessibili dal sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide>.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono

domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha ad oggetto il servizio di gestione del bar-ristoro come meglio dettagliato nel Capitolato speciale e negli altri documenti di gara elencati al precedente paragrafo 3.1, all'interno dei seguenti Istituti scolastici:

- **Lotto 1: Liceo Scientifico Statale “A. Oriani”** ubicato in Via C. Battisti, 2 - 48121 Ravenna (CPV 55511000-5).;
- **Lotto 2: Liceo “Torricelli – Ballardini”** ubicato in Via S. Maria dell'Angelo, 48 – 48018 Faenza (RA) (CPV 55511000-5).

Ai sensi dell'art. 58 comma 3 Dlgs 36/2023 i lotti sono stati individuati facendo riferimento all'ubicazione del punto di bar-ristoro presso lo specifico Istituto Scolastico.

Il concorrente potrà formulare offerta per un lotto, per più lotti o per tutti i lotti e risultare aggiudicatario di uno o più lotti.

La Provincia si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida (per lotto). La stazione appaltante si riserva la facoltà di revocare in ogni momento l'intera procedura, (o uno solo dei singoli lotti), per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere – a suo insindacabile giudizio – all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte ottenute sia conveniente o rispondente alle proprie esigenze, così come previsto dall'art. 108, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023.

Per ogni ulteriore informazione si rimanda al capitolato speciale, facente parte della documentazione di gara.

Per l'espletamento del servizio, la Provincia di Ravenna concede all'aggiudicatario l'uso dei locali di cui alla planimetria allegata alla presente Lettera invito.

Il Servizio è principalmente rivolto agli utenti presenti a vario titolo nell'Istituto scolastico (studenti, docenti, personale ATA, ecc.) come meglio precisato nel Progetto di servizio e nel Capitolato speciale.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento delle attività indicate nel Capitolato speciale nel rispetto della normativa vigente.

Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del servizio e sarà remunerato dagli introiti derivanti dalla clientela del bar-ristoro.

In conformità a quanto stabilito dall'art. 57 comma 2 del Codice, il Capitolato è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei pertinenti criteri ambientali minimi (CAM) adottati dal MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA (D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024).

5. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà una durata presunta di n. 60 mesi, da settembre 2024 al 31/08/2029.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà comunque essere prorogata ai sensi dell'art. 120, comma 11, del Codice, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

6. VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 179 del Codice, il valore della Concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo della gestione del servizio oggetto della Concessione. Il suddetto valore è stimato in € 1.057.500,00 (unmilione cinquantasettemilacinquecento/00), al netto dell'imposta sul valore aggiunto (IVA) e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (come meglio specificato nel Progetto di Servizio).

Il valore della concessione è così suddiviso:

Lotto	Descrizione	FATTURATO ANNUO al netto iva	DURATA DELLA CONCESSIONE (MESI)	Valore della Concessione intero periodo contrattuale (al netto dell'iva)
1	Liceo Scientifico statale "A. Oriani" di Ravenna	€ 94.300,00	60	€ 471.500,00
2	Liceo "Torricelli – Ballardini" di Faenza	€ 117.200,00	60	€ 586.000,00
	TOTALE			1.057.500,00

Tale stima, effettuata solo ai fini della determinazione del valore dell'appalto, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la Provincia di Ravenna e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, il quale assume interamente a proprio esclusivo carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio. Eventuali variazioni del fatturato rispetto a quanto sopra stimato, quindi, non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

6.1. IMPORTI A BASE DI GARA

I valori posti a base di gara sono costituiti da:

- **il canone**, cioè l'importo annuale, oggetto di rialzo in sede di offerta economica, che il concessionario dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna per la gestione del bar-ristoro, **soggetto ad IVA con aliquota del 22%**, è fissato nel modo seguente:

LOTTO	DESCRIZIONE	IMPORTO ANNUALE CANONE
1	Liceo Scientifico statale "A. Oriani" di Ravenna	€ 8.000,00
2	Liceo "Torricelli – Ballardini" di Faenza	€ 6.000,00

- **i prezzi unitari indicati nel Listino Bar**, cioè i prezzi dei prodotti-base individuati dalla Stazione appaltante, oggetto di ribasso in sede di offerta economica.

Non saranno ammesse:

- offerte in diminuzione rispetto al canone annuale posto a base di gara;
- offerte in aumento rispetto ai prezzi unitari indicati nel listino bar.

Il canone deve intendersi comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dei locali messi a disposizione dalla Provincia e delle spese per acqua e riscaldamento.

I contratti collettivi applicati sono:

- contratto collettivo del settore pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e turismo
- CCNL commercio
- CCNL per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio sanitario assistenziale educativo e di inserimento lavorativo (cooperazione sociale);

Ai sensi dell'art. 41 commi 13 e 14 del D.lgs. 36/2023, si attesta che **i costi della manodopera** a carico del Concessionario stimati dalla Provincia di Ravenna ammontano (come meglio dettagliato nel Progetto di Servizio) a:

LOTTO	DESCRIZIONE	COSTI MANODOPERA ANNUI
1	Liceo Scientifico statale "A. Oriani" di Ravenna	€ 42.800,00
2	Liceo Torricelli – Ballardini di Faenza	€ 46.600,00

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari ad € 0,00, stima dei costi nulla, nonostante la presenza di rischi residuali da interferenza come specificatamente definito dal DUVRI.

7. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 65 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa al singolo lotto in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per il singolo lotto, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvederà ad informare gli operatori economici coinvolti i quali potranno, entro 10 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

8. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice (artt. 94 – 98) del D.lgs. n. 36/2023 nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al presente punto sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al presente punto sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa

(cosiddetta **white list**) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

Tale obbligo scaturisce dall'applicazione dell'art. 1, comma 53, L. n. 190/2012, come di recente modificato dalla L. n. 40/2020, che ha inserito le attività di ristorazione, gestione delle mense e catering tra i servizi sottoposti alle norme che disciplinano la white list (vedi anche Delibera Anac n. 150 del 19/04/2023).

Si invitano, pertanto, gli operatori economici interessati alla procedura (ove non ancora iscritti) a inoltrare la richiesta di iscrizione alla **white list** presso la Prefettura competente. Per ogni altra informazione utile si invita a consultare i siti delle Prefetture, in cui viene descritta la modalità per l'iscrizione, che dovrà essere gestita autonomamente dall'operatore economico e sulla quale la Provincia non ha alcuna competenza. Il requisito dovrà essere posseduto al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della commessa.

9. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale di seguito riportati.

La Provincia verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

9.1. Requisiti di idoneità professionale

I concorrenti dovranno:

- a) essere iscritti nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane, per attività pertinenti, anche se non coincidenti, con quelle oggetto della presente procedura di gara; ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE; gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.
- b) Per gli operatori economici per i quali non sussiste l'obbligo dell'iscrizione nel registro della CC.IAA.: essere iscritti nel REA (Repertorio Economico Amministrativo) tenuto presso la Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura della provincia in cui è stabilita la sede legale del concorrente, per attività pertinenti, anche se non coincidenti, con quelle oggetto della presente procedura di gara;
- c) Per gli operatori che non hanno obbligo di iscrizione alle CC.IAA. né al REA: essere iscritti al Registro unico nazionale del Terzo settore, di cui agli artt. 45 e ss. del Codice del Terzo Settore (Decreto Legislativo 3 luglio 2017, n. 117) e/o iscrizione presso registri/albi riconosciuti da amministrazioni pubbliche, per attività pertinenti, anche se non coincidenti, con quelle oggetto della presente procedura di gara.
- d) essere in possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti stabiliti dall'art. 6 della L.R. 26.07.2003 n. 14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

In particolare, l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- avere frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, o per il commercio e la preparazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano, ovvero essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, almeno triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti e bevande;
- avere esercitato in proprio, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, un'attività d'impresa nel settore merceologico alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande oppure aver prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nell'ultimo quinquennio, presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS.
- essere stato iscritto al registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971, n. 426 (Disciplina del commercio), per attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica, o di essere stato iscritto al medesimo registro per uno dei gruppi merceologici individuati dalle lettere a), b), e c) dell'art. 12, comma 2, del decreto ministeriale 4 agosto 1988, n. 375 (Norme di esecuzione della legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla disciplina del commercio), salva cancellazione.

In caso di società, associazioni od organismi collettivi il possesso dei requisiti suddetti è richiesto al legale rappresentante o altra persona delegata all'attività di somministrazione. In caso di impresa individuale i requisiti devono essere posseduti dal titolare o, in alternativa, dall'eventuale altra persona preposta all'attività di somministrazione.

In caso di partecipazione in RTI, Consorzi ordinari, Aggregazioni di imprese di rete e GEIE, il requisito di cui al precedente paragrafo 9.1 lett.a) dovrà essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito di cui al precedente punto 9.1 lett.d) dovrà invece essere posseduto dall'esecutore.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, il requisito di cui al precedente punto 9.1 lett.a) dovrà essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Il requisito di cui al precedente paragrafo 9.1 lett.d) dovrà invece essere posseduto dal consorziato esecutore.

10. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE E DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

10.1. Dichiarazione del possesso dei requisiti

Il possesso dei requisiti generali e speciali dovrà essere dichiarato dal concorrente nel **Documento di gara unico europeo (DGUE)** e nella **“Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE”** (all. a) e b) alla presente lettera invito).

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale avviene nei confronti del concorrente aggiudicatario della concessione, con le modalità descritte nei seguenti paragrafi.

10.2. Utilizzo del sistema FVOE (Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico)

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, di idoneità professionale e di capacità tecnica e professionale avverrà, ai sensi del combinato disposto degli articoli 24 e 99 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema FVOE (Fascicolo Virtuale Operatore Economico), cioè il sistema istituito presso l'ANAC (Autorità nazionale anticorruzione) che consente:

- alla Provincia l'acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario, per la partecipazione alla presente procedura;
- agli operatori economici concorrenti, di inserire e gestire tutti i documenti, la cui produzione è a proprio carico, che comprovano il possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara.

Pertanto, gli operatori economici interessati a partecipare alla presente procedura di gara **dovranno obbligatoriamente:**

- **registrarsi e profilarsi come utenti dei servizi di ANAC**, accedendo al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/fascicolo-virtuale-dell-operatore-economico-fvoe#p3>;

10.3. Comprova dei requisiti di ordine generale

La verifica dei requisiti di ordine generale è effettuata d'ufficio dalla Provincia di Ravenna, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

10.4. Comprova dei requisiti di idoneità professionale

La verifica dei requisiti di idoneità professionale, comprovati da certificazioni e documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, è effettuata d'ufficio dalla Provincia sulla base delle dichiarazioni e delle informazioni fornite dai concorrenti in sede di gara.

Nel caso in cui le certificazioni e i documenti comprovanti il possesso dei requisiti non siano in possesso di pubbliche amministrazioni, il concorrente aggiudicatario dovrà fornire, attraverso il sistema FVOE, copia scansionata firmata digitalmente della documentazione comprovante il possesso dei requisiti medesimi.

11. AVVALIMENTO DEI REQUISITI

Ai sensi dell'articolo 104 comma 1 del Codice il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio (bando tipo ANAC 1/2023).

Il concorrente può avvalersi di un ausiliario per comprovare il possesso del requisito di cui al punto 9.1 d) solo se l'ausiliario esegue direttamente la prestazione per cui tale requisito è richiesto. In tal caso, Si applicano le disposizioni in materia di subappalto.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti al paragrafo 8 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti i di cui al paragrafo 9 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

12. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al paragrafo 6.1, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assuntore), l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al paragrafo 6.1.

I dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'allegato "Progetto di servizio".

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il concorrente si impegna, in caso di aggiudicazione, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale e tenuto conto delle attività da svolgere, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriore manodopera rispetto a quella di cui si avvale per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto del contratto e compatibilmente con l'effettiva reperibilità sul mercato, ad assicurare:

- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione giovanile (età non superiore a 36 anni);
- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione femminile.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui al paragrafo 12 della presente lettera invito.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni solari affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta in un termine non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni solari. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

14. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 119 del Codice. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. A tal riguardo, il concorrente deve indicare in sede di offerta, nell'apposita modulistica, le parti del contratto che intende subappaltare a terzi.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3 del Codice. Conformemente a quanto previsto dall'art. 119 del Codice, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto, e prima dell'inizio dell'esecuzione della stessa, il concessionario deve depositare il contratto di subappalto al RUP, indicando i dati anagrafici dei subappaltatori coinvolti. Il contratto di subappalto deve indicare puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dagli articoli 94-98 del Codice.

N.B. La Provincia prescinde dal valutare eventuali ragioni volte a prevenire il rischio di infiltrazione mafiosa nel caso in cui le imprese subappaltatrici o i subappaltatori ulteriori siano iscritti nelle white list o nell'anagrafe antimafia.

15. SOPRALLUOGO

I concorrenti, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, potranno effettuare, prima della presentazione dell'Offerta, tramite i propri rappresentanti legali o loro delegati (muniti di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato), sopralluogo

presso la sede in cui dovrà essere erogato il servizio di BAR/RISTORO con lo scopo di prendere esatta cognizione dello stato dei luoghi e al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio medesimo.

La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità.

La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo non potrà/potranno rappresentare più di un'impresa.

Il sopralluogo potrà essere effettuato presso l'Istituto Scolastico di riferimento nei giorni dal lunedì al venerdì, a decorrere dalla data di invio della lettera invito fino alla data di scadenza per la presentazione delle richieste di chiarimenti, previo appuntamento da concordare mediante richiesta da inviare al seguente indirizzo di posta elettronica: provra@cert.provincia.ra.it.

Di detto sopralluogo sarà redatto apposito verbale.

La richiesta di sopralluogo deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: denominazione ditta; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con almeno 2 (due) giorni di anticipo.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

16. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610 del 19/12/2023 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara". Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta.

Se un concorrente partecipa per più lotti, dovrà effettuare pagamenti diversi per ogni singolo lotto ed allegare, nella documentazione di gara, la ricevuta del pagamento relativa.

L'impresa offerente dovrà allegare la ricevuta di pagamento all'interno della busta della documentazione amministrativa.

In caso di mancata presentazione della ricevuta, il pagamento è verificato mediante il FVOE. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

L'importo del contributo è pari a:

LOTTO	CONTRIBUTO ANAC
Lotto 1	33,00
Lotto 2	77,00

L'Autorità, come previsto dall'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD) e dall'art. 15, comma 5-bis, del decreto-legge n. 179/2012, ha aderito al sistema pagoPA, il sistema di pagamenti elettronici realizzato dall'Agenzia per l'Italia Digitale (Agid), per rendere più semplice, sicuro e trasparente qualsiasi pagamento verso la Pubblica Amministrazione.

Il servizio permette all'Operatore Economico che intende partecipare a procedure di scelta del contraente per l'affidamento di lavori, servizi e forniture di generare avvisi di pagamento pagoPA (identificati dallo IUV, Identificativo Univoco Versamento) e di pagarli con una delle seguenti modalità:

- a. **“Pagamento on line”** scegliendo uno dei canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA.
- b. **“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.

Per entrambe le modalità sopra descritte, le ricevute di pagamento saranno disponibili nella sezione “Pagamenti effettuati”, a conclusione dell'operazione di pagamento con esito positivo e alla ricezione, da parte dell'Autorità, della ricevuta telematica inviata dai PSP.

Il dettaglio delle informazioni inerenti le modalità di contribuzione sono reperibili al seguente link:

<https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

17. GARANZIE IN TEMA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Prima della stipula del contratto, sarà obbligo del concorrente aggiudicatario, a pena di decadenza dall'aggiudicazione:

- 1) rilasciare la garanzia definitiva prevista dall'art. 53 comma 4 del Codice, pari al 5% del valore complessivo della concessione indicato al paragrafo 7 della presente lettera invito, come di seguito dettagliato:

LOTTO	Descrizione	Importo Garanzia
1	Liceo Scientifico statale “A. Oriani” di Ravenna	€ 23.575,00
2	Liceo Torricelli – Ballardini di Faenza	€ 29.300,00

- 2) dotarsi di polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO), e a mantenerla in vigore per tutta la durata contrattuale, che garantisca un'adeguata copertura assicurativa in relazione alla tipologia del servizio. Tale copertura dovrà prevedere massimali non inferiori ai seguenti:
 - RCT euro 3.000.000,00 per sinistro, con il sotto-limite di euro 2.000.000,00 per persona e di € 1.000.000,00 per danni a cose;
 - RCO euro 2.000.000,00 per sinistro, con il sotto-limite di euro 1.000.000,00 per persona.

Nel caso in cui la garanzia definitiva sia costituita da fideiussione bancaria o assicurativa, questa deve essere conforme agli schemi-tipo di cui al DM 193/2022 (consultabili al seguente link: https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-12-14&atto.codiceRedazionale=22G00201&elenco30giorni=false) e essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

Ai sensi del **parere MIT n. 2174 del 26 febbraio 2024**, la garanzia definitiva non è modificabile nelle procedure sottosoglia restando pertanto fissa al 5%; secondo il Mit, nel parere citato, nel caso in cui la stazione appaltante richieda la garanzia definitiva nelle procedure sottosoglia, il suo valore è pari al 5% dell'importo contrattuale, non trovando ivi applicazione né l'art. 117, co. 2, né l'art. 106, co. 8, D.lgs. 36/2023

In caso di partecipazione a più lotti l'operatore economico può alternativamente:

- prestare tante distinte ed autonome garanzie provvisorie quanti sono i lotti cui si intende partecipare;
- prestare un'unica garanzia di importo pari alla somma degli importi stabiliti per i lotti cui intende partecipare. Nella garanzia sono indicati espressamente i singoli lotti per i quali la stessa viene prestata, nonché gli importi di dettaglio delle singole cauzioni riferite a ciascun lotto.

La garanzia definitiva è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, 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.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotta in formato elettronico**:

- in originale sotto forma di documento informatico, ai sensi del D.lgs. 82/2005 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante, corredato di:

i) autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli art. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ovvero

ii) di autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del Decreto sopra richiamato;

- sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82. In tali casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 22, comma 2 del D. Lgs. n. 82/2005.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice Civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice Civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

A pena di esclusione, la polizza fideiussoria deve essere rilasciata da soggetto diverso dall'offerente.

18. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta, da presentare sul SATER secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma accessibili dal sito <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe> è costituita da tre buste virtuali:

- 1) la busta virtuale **“DOCUMENTAZIONI AMMINISTRATIVA”**;
- 2) la busta virtuale **“OFFERTA TECNICA”**;
- 3) la busta virtuale **“OFFERTA ECONOMICA”**;

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.

L'offerta deve essere collocata sul SATER entro e non oltre il termine perentorio **delle ore del giorno** pena la sua irricevibilità.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

È ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle offerte, il concorrente può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata, ovvero ritirare l'offerta presentata. A tal proposito si precisa che qualora, alla scadenza della gara, risultino

presenti sul SATER più offerte dello stesso operatore economico, salvo diversa indicazione dell'operatore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopradetto termine, non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva a quella precedente.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nella presente Lettera Invito.

Non sono accettate offerte alternative.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

La presentazione dell'offerta mediante il SATER è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Provincia di Ravenna ove per ritardo o disguidi o motivi tecnici o di altra natura, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio.

In ogni caso il concorrente esonera la Provincia da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del SATER.

La Provincia si riserva comunque di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del SATER.

Trattandosi di procedura gestita su piattaforma telematica, si raccomanda di avviare e concludere per tempo la fase di collocazione dell'offerta sul SATER e di non procedere alla collocazione nell'ultimo giorno e/o nelle ultime ore utile/i.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutta la documentazione da presentare in sede di offerta, elencata al paragrafo 3.1 della presente lettera invito ai punti a), b), c), d), e) deve essere sottoscritta, con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata, dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore speciale, andranno osservate le formalità indicate al successivo paragrafo 19.2.1, con riguardo alla stesura della procura. In caso di mancata allegazione della procura dovuta a mera dimenticanza è ammesso il ricorso al soccorso istruttorio con onere del concorrente di dimostrare che la procura era già stata conferita alla data di presentazione dell'offerta; il mancato conferimento della procura prima della presentazione dell'offerta è invece causa di esclusione.

La documentazione deve essere redatta sui modelli predisposti dalla Provincia e messi a disposizione sul SATER.

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 100, comma 3 e 105 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera

e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta “Documentazione amministrativa”, si applica l’art. 101 del Codice. Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della Provincia di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, costituisce causa di esclusione.

Per la documentazione redatta in lingua inglese è ammessa la traduzione semplice.

L’offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell’art. 17, comma 4, del Codice per *180 giorni* dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell’offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell’offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

19. CONTENUTO DELLA BUSTA VIRTUALE “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

L’operatore economico utilizza a Piattaforma SATER per compilare o allegare la seguente documentazione:

- a) DGUE
- b) domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE
- c) eventuale procura;
- d) ricevuta pagamento contributo ANAC;
- e) documentazione per i soggetti associati di cui al paragrafo 19.2.4;

Tale documentazione dovrà essere inserita sul SATER secondo le modalità indicate nelle guide per l’utilizzo della piattaforma <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/> / .

19.1. Documento di gara unico europeo

L’articolo 91 del Codice prevede che l’operatore economico che partecipa ad una procedura per l’aggiudicazione di un appalto presenta (utilizzando la piattaforma di approvvigionamento digitale messa a disposizione dalla stazione appaltante) il documento di gara unico europeo (DGUE) redatto in forma digitale in conformità al modello di formulario approvato con regolamento della Commissione europea (Regolamento di esecuzione UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea L 3/16 del 6 gennaio 2016).

Le parti che compongono il documento sono:

- la Parte I contiene le **informazioni sulla procedura di appalto** e sulla stazione appaltante o sull’ente concedente;
- la Parte II contiene le **informazioni sull’OE** e sui soggetti di cui all’articolo 94, comma 3, per i quali è necessario effettuare le dichiarazioni, sull’eventuale affidamento e capacità di altri soggetti (a fini dell’avvalimento) e sul ricorso al subappalto;
- la Parte III contiene le informazioni relative all’**assenza dei motivi di esclusione** (articoli da 94 a 98 del Codice) ed è così suddivisa:
 - Sez. A - Motivi legati a condanne penali
 - Sez. B- Motivi legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali

- Sez. C - Motivi legati a insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali
- Sez. D - Altri motivi di esclusione eventualmente previsti dalla legislazione nazionale dello stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore;
- la Parte IV , sui criteri di selezione, attiene i requisiti di ordine speciale previsti dagli articoli 100 e 103 del Codice (idoneità professionale, capacità economica e finanziaria, capacità tecniche e professionali);
- la Parte VI riguarda le dichiarazioni finali con le quali si assumono le **responsabilità della veridicità** delle informazioni rese e attesta di essere in grado di produrre eventuali prove documentali.

19.2. Domanda di partecipazione, Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo

19.2.1. Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato b).

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della lettera invito;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della lettera invito.
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della lettera invito.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto concorre.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- Remunerativa l'offerta economica presentata, giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
 - di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'espletamento del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato al paragrafo 12, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di garantire, secondo quanto indicato al paragrafo 12, le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna, reperibile sul sito istituzionale dell'Ente al link <https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi

non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di competenza;

- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al paragrafo 34.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24 oppure bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

19.2.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

Per gli operatori economici che abbiano presentato domanda di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e non sia stato ancor emesso il decreto di ammissione al concordato stesso:

- indica, ad integrazione di quanto eventualmente dichiarato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, nell'ipotesi in cui, abbia presentato domanda di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale e non sia stato ancor emesso il decreto di ammissione al concordato stesso:
 - a) gli estremi del deposito della domanda di ammissione;
 - b) il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciato dal tribunale competente.

19.2.3. Documentazione in caso di avvalimento

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

19.2.4. Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete

- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

20. CONTENUTO DELLA BUSTA VIRTUALE “OFFERTA TECNICA”

La busta virtuale “Offerta tecnica”, da allegare sul SATER secondo le modalità indicate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma <https://intercenter.regione.emilia-romagna.it/help/guide/manuali-oe/> , contiene, a pena di esclusione:

- una **relazione tecnica**, suddivisa in capitoli, redatta in lingua italiana, che sia coerente con quanto previsto nel Capitolato speciale e che contenga lo sviluppo degli argomenti riportato nella tabella Criteri di valutazione di cui al successivo paragrafo 22. Eventuali allegati tecnici, *brochure* o altra documentazione di tipo dimostrativo non saranno oggetto di valutazione.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 19.2.1.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato al paragrafo 6.1 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

L'operatore economico, allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

21. CONTENUTO DELLA BUSTA VIRTUALE “OFFERTA ECONOMICA”

La busta virtuale “Offerta economica” contiene, a pena di esclusione, (per ciascun lotto di partecipazione) **3 documenti**:

- 1) il **documento OFFERTA ECONOMICA** elaborato dal sistema SATER, a seguito dell'inserimento da parte del concorrente, nelle apposite sezioni presenti sulla piattaforma:
 - **della percentuale di rialzo sul valore del Canone posto a base di gara** (l'offerta dovrà quindi essere espressa in termini di rialzo percentuale (ad es. 7,53%), e non in valore assoluto, che verrà invece calcolato automaticamente dal sistema.

- **dello sconto ponderato totale**, espresso in termini percentuali, risultante dalla compilazione della “*Scheda integrativa offerta economica: Listino Bar posto a base di gara*” predisposta dalla Provincia su file excel (allegato d) e riportante l’elenco dei prodotti minimi obbligatori con i relativi prezzi base (oggetto di ribasso). Tale percentuale di sconto ponderato totale verrà arrotondata per difetto (troncamento) alla terza cifra decimale. In caso di discordanza tra la % di sconto presente nella Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar e quella inserita sulla piattaforma SATER prevarrà la prima.

- 2) **la Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara.** Il concorrente dovrà inserire, a pena di esclusione, nella “Scheda integrativa offerta economica” i prezzi espressi in euro offerti per ciascuna tipologia di prodotto, compilando la colonna evidenziata in verde “Prezzi offerti” della scheda medesima. I prezzi offerti per le singole tipologie di prodotto non potranno, a pena di esclusione, essere superiori ai prezzi posti a base d’asta (colonna “Prezzi massimi fissati dall’Ente”). I prezzi offerti relativi alle singole tipologie di prodotto dovranno essere espressi, a pena di esclusione, in cifre con al massimo due decimali e con la frazione minima di 5 centesimi di euro (0,05).

I coefficienti di ponderazione relativi alle singole tipologie di prodotto sono riportati nella scheda stessa.

La percentuale di sconto ponderata per le singole tipologie di prodotto è determinata in base alla seguente formula:
coefficiente di ponderazione * percentuale di sconto

Dove:

percentuale di sconto = $(VS - VM) / VS * 100$

VS = Valore soglia, rappresentato dal prezzo unitario massimo offribile per ciascuna tipologia di prodotto da quotare (colonna “Prezzi massimi fissati dall’Ente”);

VM = Prezzo offerto dal concorrente per la singola tipologia di prodotto

- 3) **il “Piano economico finanziario”** (ai sensi dell’art. 185 del Codice) che il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello allegato e) alla presente lettera di invito (“Schema di piano economico-finanziario”), secondo la propria organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio. Il Piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell’equilibrio economico finanziario posti a base dell’affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo e non esaustivo:

per il Servizio Bar:

- i tempi e i costi previsti per l’allestimento dei locali del Bar;
- l’importo dei ricavi presunti;
- l’importo complessivo dei costi di gestione del servizio;
- la stima degli ammortamenti;
- i costi per il personale addetto al servizio;
- i costi delle materie prime.

ATTENZIONE: alla voce “costo del personale” del PEF, l’operatore economico:

DEVE procedere alla stima del costo del LAVORO in ragione del compenso destinato a remunerare la prestazione lavorativa dei SOGGETTI NON LAVORATORI SUBORDINATI (titolare dell’impresa, socio-lavoratore, collaboratore familiare, ecc.); tale costo, quindi, dovrà essere sommato al costo per il personale con contratto di lavoro subordinato eventualmente impiegato nell’attività del punto di ristoro-bar.

Costi della manodopera e oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Il Concorrente, ai sensi dell'articolo 108, comma 9, del Codice, dovrà indicare:

- i propri costi della manodopera
- gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro specificamente riferiti all'esecuzione del presente appalto.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al paragrafo 6.1 della presente lettera Invito non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

ATTENZIONE: la mancata indicazione dei costi della manodopera e degli oneri aziendali in materia di sicurezza costituisce **causa di esclusione**, in quanto configurabile come irregolarità afferente all'offerta economica e pertanto **non sanabile mediante soccorso istruttorio** ai sensi dell'articolo 101 comma 1 lettera a) del Codice.

Si precisa che i costi indicati in sede di gara dal concorrente titolare di offerta anomala saranno valutati in sede di verifica di anomalia, ai sensi dell'articolo 110, comma 1, del Codice.

L'Operatore economico **DEVE procedere alla stima del costo del LAVORO in ragione del compenso destinato a remunerare la prestazione lavorativa dei SOGGETTI NON LAVORATORI SUBORDINATI (titolare dell'impresa, socio-lavoratore, collaboratore familiare, ecc.); tale costo, quindi, dovrà essere sommato al costo per il personale con contratto di lavoro subordinato eventualmente impiegato nell'attività del punto di ristoro-bar.**

L'Offerta economica, la Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara e lo Schema di piano economico-finanziario sono sottoscritti digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

22. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La Concessione del servizio sarà aggiudicata, **mediante il criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**, ai sensi dell'art. 95 del Codice.

La graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (PT)	70
Offerta economica (PE)	30
PUNTEGGIO TOTALE (PT + PE)	100

In particolare, la migliore offerta sarà determinata dal **punteggio complessivo (P_{totale})** più alto, che sarà ottenuto sommando il **“Punteggio Tecnico” (PT)** e il **“Punteggio Economico” (PE)**:

$$P_{totale} = PT + PE$$

Il “**Punteggio Tecnico**” sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$PT_i = \sum P_{ij}$$

Dove:

PT_i: punteggio tecnico dell’Operatore i-esimo

ΣP_{ij}: sommatoria dei punteggi assegnati all’Operatore i-esimo per ogni sub-criterio j-esimo

Il punteggio di merito tecnico - PT - (max 70 punti) verrà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri:

Lotto 1: Liceo Scientifico Statale “A. Oriani” Ravenna			
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA		PUNTEGGIO MASSIMO	DISCREZIONALE (D) TABELLARE (T) QUANTITATIVO (Q)
A	Organizzazione del punto bar: 1. pianta organica con indicazione dei ruoli, delle turnazioni e degli orari per singolo ruolo (max 6 punti); 2. descrizione della modalità di erogazione del servizio (ad es. gestione del servizio nei rapporti con l’utenza, proposte di menu per la pausa pranzo, misure di customer satisfaction intese come raccolta dei dati e come riscontro delle esigenze emerse, ecc.) (max 6 punti); 3. servizi aggiuntivi o proposte innovative volte ad aumentare la qualità del servizio (ad es. utilizzo app di pagamento quali Satispay o equivalenti, sistemi di prenotazione tramite app, ecc) (max 6 punti); <i>Il punteggio sarà attribuito, oltre che sulla base del livello di dettaglio delle informazioni fornite:</i> - per il punto 1: in ragione della maggiore copertura oraria in compresenza - per il punto 2: sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte. - per il punto 3: sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte.	18	D

B	Descrizione delle modalità di erogazione del servizio “ristoro volante” di cui all’articolo 16 del Capitolato Speciale. <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base all’esaustività delle informazioni e delle descrizioni riportate e dell’efficacia delle proposte.</i>	8	D
C	Listino Bar: indicazione/descrizione dei <u>prodotti aggiuntivi freschi da forno/gastronomia/pasticceria/ortofrutta</u> rispetto a quelli obbligatori previsti nel Capitolato Tecnico (n.b. i prodotti speciali devono essere indicati al successivo punto D), nel caso in cui il prodotto sia indicato sia al presente criterio che al successivo criterio D, il prodotto sarà valutato al criterio D; (Nel caso in cui siano offerti primi, secondi piatti, contorni si rinvia ai requisiti di cui al paragrafo 3.1.2 dei CAM). Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 0,50 punti per ciascun alimento per un massimo di 8 punti. Si precisa che all’interno di tali alimenti saranno considerati, ai fini dell’attribuzione del punteggio, solo prodotti freschi preparati direttamente presso il bar o fatti pervenire al bar (quindi, ad es., non sarà attribuito alcun punteggio in caso di merendine preconfezionate). N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi.</i>	8	Q
D	Prodotti speciali: - proposta di prodotti senza glutine (max 2 punti) - proposta di prodotti senza lattosio (max 2 punti) - proposta di prodotti per vegani/vegetariani (max 2 punti) Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 0,50 punti per ciascun alimento per un massimo di 2 punti per ogni categoria. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato per due o più categorie, verranno attribuiti 0,50 punti per ciascuna categoria. N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti per intolleranza <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi.</i>	6	Q
E	Proposte o soluzioni che prevedano vantaggi economici diretti per l’utenza (menù promozionali, tessere sconto, ecc.). <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni</i>	7	D

	proposte.		
F	Impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “chilometro zero” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 dei CAM adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e Sicurezza Energetica. Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 1 punto per ciascun alimento per un massimo di 6 punti per ogni tipologia. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato sia nell’ambito dei criteri D o C che per il presente criterio, verranno attribuiti punti per entrambi i criteri. N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi.</i>	7	Q
G	Impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “filiera corta” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 dei CAM adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e Sicurezza Energetica. Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 1 punto per ciascun alimento per un massimo di 6 punti per ogni tipologia. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato sia nell’ambito dei criteri D o C che per il presente criterio, verranno attribuiti punti per entrambi i criteri. N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi.</i>	7	Q
H	Misure volte a ridurre lo spreco alimentare e destinazione del cibo non somministrato (vedi paragrafo 3.1.4 dei CAM) <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte</i>	6	D
I	Natura di cooperativa sociale dell’impresa ai sensi dell’articolo 1 comma 1, lettera b), della legge 8 novembre 1991, n. 381, a condizione che le persone con disabilità impiegate siano almeno il 30 per cento dei lavoratori della cooperativa (al netto cioè delle altre categorie di lavoratori “svantaggiati” di cui all’articolo 4 della legge n. 381 del 1991).	3	T

Sì = 3 punti - No = 0 punti		
Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà fornire idonea certificazione a comprova del requisito.		
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO	70	

Lotto 2: Liceo “Torricelli – Ballardini” di Faenza (RA)		
CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA		PUNTEGGIO MASSIMO
		DISCREZIONALE (D) TABELLARE (T) QUANTITATIVO (Q)
A	Organizzazione del punto bar: 1. pianta organica con indicazione dei ruoli, delle turnazioni e degli orari per singolo ruolo (max 6 punti); 2. descrizione della modalità di erogazione del servizio (ad es. gestione del servizio nei rapporti con l’utenza, proposte di menu per la pausa pranzo, misure di customer satisfaction intese come raccolta dei dati e come riscontro delle esigenze emerse, ecc.) (max 6 punti); 3. servizi aggiuntivi o proposte innovative volte ad aumentare la qualità del servizio (ad es. utilizzo app di pagamento quali Satispay o equivalenti, sistemi di prenotazione tramite app, ecc) (max 6 punti); <i>Il punteggio sarà attribuito, oltre che sulla base del livello di dettaglio delle informazioni fornite:</i> - per il punto 1: in ragione della maggiore copertura oraria in compresenza; - per il punto 2: sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte. - per il punto 3: sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte.	18
B	Servizio opzionale: eventuale impegno a fornire il servizio “ristoro volante” di cui all’articolo 16 del Capitolato Speciale e descrizione delle modalità di erogazione del servizio. Sede Liceo Classico – Via S. Maria dell’Angelo n.1 – Faenza; SI = da 1 a 3 NO = 0 Sede Liceo Artistico – Via Baccarini n.17 – Faenza; SI = da 1 a 3 NO = 0 Sede Liceo Linguistico – Via Pascoli n.4 – Faenza SI = da 1 a 3 NO = 0	9
		T / D

	<i>Il punteggio sarà attribuito sulla base all'esaustività delle informazioni e delle descrizioni riportate e dell'efficacia delle proposte.</i>		
C	Listino Bar: indicazione/descrizione dei <u>prodotti aggiuntivi freschi da forno/gastronomia/pasticceria/ortofrutta</u> rispetto a quelli obbligatori previsti nel Capitolato Tecnico (n.b. i prodotti speciali devono essere indicati al successivo punto D), nel caso in cui il prodotto sia indicato sia al presente criterio che al successivo criterio D, il prodotto sarà valutato al criterio D; (Nel caso in cui siano offerti primi, secondi piatti, contorni si rinvia ai requisiti di cui al paragrafo 3.1.2 dei CAM). Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell'ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 0,50 punti per ciascun alimento per un massimo di 8 punti. Si precisa che all'interno di tali alimenti saranno considerati, ai fini dell'attribuzione del punteggio, solo prodotti freschi preparati direttamente presso il bar o fatti pervenire al bar (quindi, ad es., non sarà attribuito alcun punteggio in caso di merendine preconfezionate). N.B. Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell'esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi</i>	8	Q
D	Prodotti speciali: - proposta di prodotti senza glutine (max 2 punti) - proposta di prodotti senza lattosio (max 2 punti) - proposta di prodotti per vegani/vegetariani (max 2 punti) Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell'ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 0,50 punti per ciascun alimento per un massimo di 2 punti per ogni categoria. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato per due o più categorie, verranno attribuiti 0,50 punti per ciascuna categoria. N.B. Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell'esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti per intolleranza <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi.</i>	6	Q
E	Proposte o soluzioni che prevedano vantaggi economici diretti per l'utenza (menù promozionali, tessere sconto, ecc.). <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della rilevanza e dell'efficacia delle soluzioni proposte.</i>	7	D

F	Impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “chilometro zero” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 dei CAM adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e Sicurezza Energetica. Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 1 punto per ciascun alimento per un massimo di 5 punti per ogni tipologia. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato sia nell’ambito dei criteri D o C che per il presente criterio, verranno attribuiti punti per entrambi i criteri. N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi .</i>	7	Q
G	Impegno a fornire esclusivamente prodotti biologici da “filiera corta” per almeno una delle categorie di prodotti elencate nel capitolo 2.2.2 dei CAM adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell’Ambiente e Sicurezza Energetica. Il punteggio verrà attribuito in modo quantitativo tenuto conto dell’ampiezza dei prodotti offerti, attribuendo 1 punto per ciascun alimento per un massimo di 5 punti per ogni tipologia. Si precisa che nel caso di medesimo alimento elencato sia nell’ambito dei criteri D o C che per il presente criterio, verranno attribuiti punti per entrambi i criteri. N.B. Si precisa che, ai fini dell’attribuzione del punteggio, la frutta fresca sarà considerata quale unico prodotto. Quanto indicato dall’aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte della Provincia nel corso dell’esecuzione del contratto, al fine di verificare il rispetto del numero e delle caratteristiche dei prodotti offerti. Gli alimenti potranno cambiare nel corso del contratto, purché venga rispettato il numero complessivo di alimenti offerti. <i>Il concorrente dovrà riportare un elenco/descrizione DETTAGLIATA dei prodotti che intende offrire, senza indicare specifici prezzi</i>	7	Q
H	Misure volte a ridurre lo spreco alimentare e destinazione del cibo non somministrato (vedi paragrafo 3.1.4 dei CAM) <i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della rilevanza e dell’efficacia delle soluzioni proposte</i>	5	D
I	Natura di cooperativa sociale dell'impresa ai sensi dell'articolo 1 comma 1, lettera b), della legge 8 novembre 1991, n. 381, a condizione che le persone con disabilità impiegate siano almeno il 30 per cento dei lavoratori della cooperativa (al netto cioè delle altre categorie di lavoratori "svantaggiati" di cui all'articolo 4 della legge n. 381 del 1991). Sì = 3 punti - No = 0 punti Al fine dell’attribuzione del relativo punteggio, il concorrente dovrà idonea certificazione a prova del requisito.	3	T
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		70	

Con riferimento a ciascun criterio ogni commissario attribuisce la valutazione di “**ottimo**”, “**buono**”, “**discreto**”, “**sufficiente**”, “**mediocre**” e “**insufficiente**”, in base a quanto proposto dal concorrente. Ad ogni valutazione corrisponde un coefficiente come riportato di seguito:

VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
OTTIMO	Il criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese	1
BUONO	Il criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese	0,8
DISCRETO	Il criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese	0,6
SUFFICIENTE	Il criterio è trattato in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese	0,4
MEDIOCRE	descrizione gravemente insufficiente; offerta che non risponde in maniera grave alle finalità poste dalla S.A. nella descrizione del criterio tale da definire l’offerta per il sub-criterio analizzato mediocre rispetto ai criteri di valutazione	0,2
INSUFFICIENTE	Il criterio è trattato in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese	0

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il suo giudizio, e quindi il coefficiente a ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari attribuendo, per ciascun *sub*-criterio j-esimo, un punteggio **Pij_a** secondo la seguente formula:

$$P_{ij_a} = P_{jmax} * CM_{ij}$$

Dove:

Pij_a= **punteggio** assegnato al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

Pjmax= punteggio massimo attribuibile per il *sub*-criterio j-esimo

CMij = media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

Per ciascun *sub*-criterio j-esimo, quindi, si assegna il valore 1 alla media coefficienti che risulta più elevata, riparametrando di conseguenza tutte le altre medie, secondo la seguente formula:

$$CR_{ij} = 1 * CM_{ij} / \max(CM_{ij})$$

Dove:

CRij = coefficiente riparametrato assegnato al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

CMij = media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario al concorrente i-esimo per il *sub*-criterio j-esimo

max(CMij) = media dei coefficienti risultata più elevata tra quelle assegnate a ciascun concorrente per il *sub*-criterio j-esimo

Una volta ottenuto il coefficiente riparametrato di ogni concorrente si procederà all’attribuzione del punteggio del *sub*-criterio con la seguente formula:

$$P_{ij} = P_{jmax} * CR_{ij}$$

Dove:

P_{ij} = punteggio assegnato al concorrente i-esimo per il sub-criterio j-esimo

P_{jmax}= punteggio massimo attribuibile per il sub-criterio j-esimo

CR_{ij}= coefficiente riparametrato assegnato al concorrente i-esimo per il sub-criterio j-esimo

Il **calcolo delle operazioni aritmetiche**, relative all'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con arrotondamento alla seconda cifra decimale.

La Provincia, oltre che alla riparametrazione dei punteggi relativi ai singoli sub-criteri tramite le formule sopra evidenziate, procede alla ulteriore riparametrazione dei punteggi ottenuti dagli operatori PER LA PARTE TECNICA COMPLESSIVAMENTE CONSIDERATA (doppia riparametrazione), tramite la seguente formula:

$$P_{iT_tot} = P_{maxOT} * (P_{Ti} / P_{Tmax})$$

Dove:

P_{iT_tot}= punteggio TECNICO totale attribuito all'Operatore i-esimo

P_{maxOT}=punteggio massimo attribuibile per l'offerta TECNICA (70 punti)

P_{Ti} = punteggio tecnico totale dell'Operatore i-esimo

P_{Tmax} = punteggio tecnico totale maggiore tra le offerte presentate per la parte TECNICA

Il "Punteggio Economico" (PE) consentirà l'assegnazione di massimo 30 (trenta) punti, così suddivisi:

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA	PUNT. MAX
1	<u>Rialzo percentuale unico offerto</u> rispetto al canone annuale posto a base di gara	10
2	<u>Sconto ponderato totale offerto</u> sui prezzi a base d'asta indicati nella "Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar"	20
TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO		30

Sono ammesse offerte economiche che non presentino rialzi del canone o ribassi dei prezzi dei prodotti posti a base di gara.

In tal caso alle offerte economiche verranno attribuiti zero punti.

Il "Punteggio Economico" sarà attribuito mediante la seguente formula:

$$PE_i = P_{i1} + P_{i2}$$

Dove:

PE_i: punteggio economico dell'Operatore i-esimo

P_{i1}: punteggio assegnato all'operatore i-esimo per il criterio 1

P_{i2}: punteggio assegnato all'operatore i-esimo per il criterio 2

Il punteggio di merito economico per il criterio 1 sarà attribuito mediante la seguente formula:

$$\mathbf{P_{i1} = P_{maxj} \cdot (R_i / R_{max1})}$$

Dove:

P_{i1}= punteggio economico attribuito all'Operatore i-esimo per il criterio 1

P_{max1}=punteggio massimo attribuibile per il criterio 1

R_i=rialzo percentuale unico offerto dall'operatore i-esimo rispetto al canone annuale

R_{max1}= rialzo percentuale maggiore tra le offerte presentate per il criterio 1

Il punteggio di merito economico per il criterio 2 sarà attribuito mediante la seguente formula:

$$\mathbf{P_{i2} = P_{maxj} \cdot (R_i / R_{max2})}$$

Dove:

P_{i2}= punteggio economico attribuito all'Operatore i-esimo per il criterio 2

P_{max2}=punteggio massimo attribuibile per il criterio 2

R_i= sconto ponderato totale offerto dall'operatore i-esimo rispetto al listino

R_{max2}= sconto ponderato totale maggiore tra le offerte presentate per il criterio 2

La Stazione Appaltante, oltre che alla riparametrazione dei punteggi relativi ai singoli sub-criteri tramite le formule sopra evidenziate, procede alla riparametrazione dei punteggi ottenuti dagli operatori per la PARTE ECONOMICA COMPLESSIVAMENTE CONSIDERATA, tramite la seguente formula:

$$\mathbf{P_{iE_tot} = P_{maxOE} \cdot (P_{Ei} / P_{Emax})}$$

Dove:

P_{iE_tot}= punteggio ECONOMICO totale attribuito all'Operatore i-esimo

P_{maxOE}=punteggio massimo attribuibile per l'offerta ECONOMICA (30 punti)

P_{Ei} = punteggio economico totale dell'Operatore i-esimo

P_{Emax} = punteggio economico totale maggiore tra le offerte presentate per la parte ECONOMICA

Il **calcolo del punteggio totale** sarà effettuato tramite la sommatoria dei punteggi tecnici ed economici e sarà definita, conseguentemente, la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Nel caso di più offerte che abbiano riportato un punteggio complessivo uguale, verrà individuato come migliore offerente il concorrente che abbia riportato il maggior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di offerte aventi il medesimo punteggio tecnico ed economico, si procederà all'individuazione del migliore offerente mediante sorteggio pubblico. La Provincia potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

23. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le sedute pubbliche saranno effettuate attraverso il SATER e ad esse potrà partecipare ogni ditta concorrente, collegandosi da remoto al sistema, tramite la propria infrastruttura informatica, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma SATER.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

La prima seduta pubblica virtuale avrà luogo **il giorno _____, alle ore _____.**

La presente vale quindi anche come convocazione a detta seduta che avverrà esclusivamente in modalità telematica e alla quale le ditte interessate potranno partecipare collegandosi alla piattaforma nelle modalità di cui sopra.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati mediante SATER, nella sezione dedicata alla presente procedura.

Parimenti le successive sedute pubbliche virtuali saranno comunicate ai concorrenti mediante SATER.

24. APERTURA DELLA BUSTA VIRTUALE “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Il Responsabile unico del progetto (RUP), nella prima seduta pubblica virtuale, procede:

- 1) a **verificare la ricezione delle offerte collocate sul SATER;**
- 2) a **sbloccare la documentazione amministrativa** allegata dai concorrenti in fase di caricamento dell'offerta;
- 3) all'**esame della documentazione amministrativa** contenuta nella busta virtuale “Documentazione Amministrativa”, al fine di verificare la correttezza formale delle offerte e della documentazione sulla base delle dichiarazioni presentate dai concorrenti, e dai riscontri eventualmente rilevabili dai dati risultanti dal casellario delle imprese istituito presso l'ANAC; in caso negativo, procede ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse si riferiscono, ovvero a richiedere opportune integrazioni e/o chiarimenti alle dichiarazioni rese, ai sensi dell'articolo 101 del Codice;
- 4) ad **ammettere** alla successiva fase di gara i concorrenti che abbiano posto in essere tutti gli adempimenti prescritti dalla presente Lettera di Invito e dalla vigente normativa;
- 5) all'**esclusione dalla gara** dei concorrenti che non abbiano posto in essere gli adempimenti prescritti dalla presente Lettera di Invito e dalla vigente normativa.

Ultimata la verifica della documentazione amministrativa e, a seguito della verifica dell'eventuale documentazione integrativa richiesta mediante soccorso istruttorio, la Provincia adotta il provvedimento che dispone le eventuali esclusioni dalla procedura di affidamento, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 28, comma 1, del Codice; di tale informazione sarà contestualmente dato avviso ai concorrenti a mezzo PEC all'indirizzo comunicato in fase di registrazione al SATER entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

25. COMMISSIONE GIUDICATRICE

Ai sensi dell'art. 93 del Codice, la commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione “Amministrazione trasparente”.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

26. APERTURA E VALUTAZIONE DELLA BUSTA VIRTUALE “OFFERTA TECNICA”

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa e adottato il provvedimento che determina le eventuali esclusioni dalla procedura di affidamento, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica virtuale alla data e ora comunicate tramite la Piattaforma (relativamente a ciascun singolo lotto), procederà all’apertura della busta virtuale concernente l’offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dalla presente Lettera Invito.

In una o più sedute riservate la commissione procederà (relativamente a ciascun singolo lotto) all’esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all’assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nella presente Lettera Invito.

Successivamente, anche nella medesima giornata di valutazione delle offerte tecniche, in seduta pubblica virtuale, la commissione renderà noti i punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Gli esiti della valutazione sono registrati e visibili sul SATER.

27. APERTURA DELLA BUSTA VIRTUALE “OFFERTA ECONOMICA”

In seguito alla valutazione delle offerte tecniche contenute nella busta virtuale "Offerta Tecnica", la Commissione giudicatrice procede (relativamente a ciascun singolo lotto), all’apertura in seduta pubblica virtuale delle buste contenenti l’offerta economica.

La data e l’ora di tale seduta pubblica saranno comunicate ai concorrenti mediante il sistema SATER.

La Commissione giudicatrice procede, in seduta pubblica virtuale, all’apertura della busta virtuale “**Offerta Economica**”, contenente l’offerta economica dei concorrenti ammessi a tale fase e provvede:

- 1) a **sbloccare l’offerta economica** allegata dai concorrenti in fase di caricamento dell’offerta;
- 2) alla **verifica della conformità dell’offerta economica** rispetto alle prescrizioni di cui al paragrafo 21 della presente lettera di invito;
- 3) alla lettura della percentuale di rialzo sul valore del canone posto a base di gara offerta da ciascun concorrente;
- 4) alla lettura dello Sconto ponderato totale, espresso in termini percentuali, da applicare ai valori riportati sul Listino Bar, offerta da ciascun concorrente;
- 5) ad attribuire i punteggi relativi all’offerta economica, effettuando il calcolo del punteggio complessivo assegnato ai concorrenti sulla base delle formule indicate al paragrafo 22 della presente Lettera Invito;
- 6) a **formare la graduatoria finale** dei concorrenti ammessi alla gara, effettuando la sommatoria dei punteggi assegnati in sede di valutazione dell’offerta tecnica e dei punteggi attribuiti all’offerta economica da questi ultimi presentate; nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio **nell’offerta tecnica**.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

- 7) all'**eventuale rilevazione delle offerte anomale**, ai sensi dell'articolo 110 del Codice, secondo le modalità indicate al successivo paragrafo 28 della presente lettera di invito;
- 8) nel caso in cui la miglior offerta non risulti anomala, a formulare la **proposta di aggiudicazione** in favore del Concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, con comunicazione resa ai Concorrenti mediante il SATER;
- 9) nel caso in cui la miglior offerta risulti potenzialmente anomala, alla **verifica delle offerte anomale**, secondo le modalità indicate al successivo paragrafo 28;
- 10) a **verificare** la sussistenza rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara ed in caso positivo ad escluderli dalla gara;
- 11) a formulare la **proposta di aggiudicazione** in favore del Concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo e la cui offerta non sia stata ritenuta inaffidabile in sede di verifica dell'anomalia, con comunicazione resa ai concorrenti mediante il SATER.

Ai sensi dell'art. 108, comma 12, del Codice: « Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente al provvedimento di aggiudicazione, tenendo anche conto dell'eventuale inversione procedimentale, non è rilevante ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte, eventualmente stabilita nei documenti di gara, e non produce conseguenze sui procedimenti relativi agli altri lotti della medesima gara. ».

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte la commissione provvede a comunicare, tempestivamente, al RUP che procederà, ai sensi dell'art. 90, comma 1, lett. d) del Codice), all'esclusione dei concorrenti:

- per la mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero per l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste "Documentazione amministrativa" o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- In caso di presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

28. VERIFICA DELL'ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte i cui costi della manodopera indicati siano inferiori a quelli stimati dall'amministrazione concedente, e gli oneri della sicurezza indicati siano considerati potenzialmente incongrui; la Stazione appaltante, inoltre, si riserva la facoltà di verificare l'attendibilità e ragionevolezza dell'offerta fondando il proprio giudizio di congruità sulla base delle stime previsionali contenute nel Piano economico finanziario, in coerenza con i generali principi dell'efficienza e buon andamento dell'azione amministrativa.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, la Commissione giudicatrice chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione al Responsabile del Progetto che, avvalendosi, se necessario, della medesima commissione giudicatrice, ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

In caso di rilevazione di offerte anormalmente basse il Responsabile del Progetto procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai Concorrenti ai sensi dell'articolo 110, comma 5, del Codice, eventualmente avvalendosi della Commissione giudicatrice.

Il RUP, in sede di **verifica delle offerte anormalmente basse**, procede:

- 1) alla **valutazione delle eventuali giustificazioni, se fornite dal Concorrente** in sede di presentazione dell'offerta;
- 2) alla **richiesta** per iscritto a ciascun Concorrente titolare di offerta apparentemente anomala (qualora questi non abbia presentato la documentazione di cui al punto precedente o qualora la stessa risulti incompleta) di presentare delle spiegazioni; nella richiesta la Stazione Appaltante può indicare le componenti specifiche dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare il Concorrente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili, nell'ambito dei criteri previsti dalla presente Lettera Invito.

Al Concorrente è assegnato un termine perentorio **non superiore a quindici giorni** dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni;

- 3) alla **valutazione** degli elementi costitutivi dell'offerta, tenendo conto delle giustificazioni fornite, ai sensi dell'articolo 110, comma 5 del Codice;
- 4) esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, alla eventuale **richiesta** per iscritto di eventuali ulteriori spiegazioni e precisazioni in merito alle giustificazioni fornite, assegnando al Concorrente un termine perentorio per presentare, in forma scritta, le integrazioni;
- 5) all'**esclusione dell'offerta**, a prescindere dalla valutazione delle giustificazioni ed eventuali integrazioni, qualora questi:
 - non presenti le giustificazioni entro il termine di cui al precedente punto 2);
 - non presenti le precisazioni alle giustificazioni entro il termine stabilito nella comunicazione inviata dalla Stazione Appaltante di cui al precedente punto 4);

La Provincia **esclude l'offerta** che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le eventuali integrazioni, risulta inaffidabile, tenendo conto degli elementi di cui all'articolo 110, commi 4 e 5, del Codice.

Per quanto non previsto dalla presente Lettera Invito di gara, alla procedura di verifica delle offerte anormalmente basse si applica l'articolo 110 del Codice.

Ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte, saranno presi in considerazione i punteggi attribuiti prima delle riparametrazioni.

29. AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra il RUP formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'Appalto, la Provincia di Ravenna, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al paragrafo 6.1;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal paragrafo 12 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

La verifica dei requisiti generali e speciali prescritti dalla presente lettera invito verrà effettuata sul concorrente aggiudicatario.

La Provincia esamina la proposta di aggiudicazione, e, se la ritiene legittima e conforme all'interesse pubblico ai sensi degli artt. 17, comma 5 del Codice, dispone l'aggiudicazione all'esito positivo della verifica dei requisiti prescritti sopra menzionati. L'aggiudicazione è immediatamente efficace.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo, altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula avrà luogo entro 30 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 55, comma 1, del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva di cui all'art. 53 comma 4 del Codice, di importo **pari al 5% dell'importo contrattuale**, in riferimento a ciascun lotto.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica sul SATER, mediante scrittura privata, secondo lo schema facente parte degli atti di gara.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

Nei casi di cui all'art. 124 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei lavori, servizi o forniture, se tecnicamente ed economicamente possibile.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto, per un importo presunto di € 200,00.

Sono a carico, in particolare, dell'aggiudicatario le spese relative all'imposta di bollo di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, dovuta nella misura individuata in base alla tabella di cui all'allegato I.4 al codice, per un importo presunto di € 120,00 per ciascun lotto.

L'affidatario, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni, deve depositare presso la Provincia di Ravenna il contratto di subappalto.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2 l'affidatario comunica alla Provincia di Ravenna, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, il nome del sub-contraente, l'importo del subcontratto, l'oggetto servizio o fornitura affidati nonché una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita apposita clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari. Sono, altresì, comunicate alla stazione appaltante eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto. Sono altresì comunicate eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

È inoltre fatto obbligo di acquisire una nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di cui all'art. 119, comma 5, del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 90, comma 1, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 36/2023, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire alla Provincia, nel termine di 30 giorni dall'aggiudicazione la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3, comma 7 della Legge n. 136/2010;
- b) eventuale procura alla sottoscrizione del contratto;
- c) Documentazione di cui al paragrafo 17 della presente Lettera Invito.

La mancata presentazione della documentazione necessaria ai fini della stipula sarà causa di revoca dell'aggiudicazione.

30. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Ravenna, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri. La presente lettera invito può essere impugnata entro 30 giorni dalla pubblicazione dinanzi al Tribunale amministrativo regionale – Emilia Romagna, sede di Bologna.

31. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

32. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione ai seguenti link:

[-https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta](https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta)

- <https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Altri-contenuti/Prevenzione-della-Corruzione/Piano-triennale-per-la-prevenzione-della-corruzione-e-della-trasparenza>

33. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

34. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016, si informa che i dati personali raccolti nell'ambito della presente procedura vengono trattati per i soli fini attinenti alla partecipazione alla presente gara e la conclusione/esecuzione del relativo contratto. Il trattamento avviene attraverso mezzi cartacei ed informatici, nell'assoluto rispetto della normativa in materia di privacy e nei limiti di quanto strettamente necessario alle finalità perseguite nella presente procedura.

Tutti i dati richiesti devono essere obbligatoriamente forniti dall'operatore economico concorrente; in difetto, si può determinare l'impossibilità per questa Amministrazione di dar corso alla valutazione dell'offerta presentata e/o alla conclusione del contratto e/o all'esecuzione del rapporto da esso contratto nascente. I dati così raccolti sono comunicati esclusivamente ai responsabili ed agli incaricati al trattamento di questa Amministrazione, solo per fini strettamente necessari al presente procedimento, salvo i casi di procedimenti giudiziari o amministrativi.

Il titolare del trattamento dei dati personali è la Provincia di Ravenna, nella persona del Presidente pro tempore, con sede in Piazza Caduti per la Libertà, 2 - 48121 Ravenna.

La Provincia di Ravenna ha designato quale Responsabile della Protezione dei Dati Lepida S.p.A., e-mail di riferimento dpo@mail.provincia.ra.it.

L'Ente può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente ha la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli di esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Vengono formalizzate da parte dell'Ente istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Vengono sottoposti tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

Ravenna, 19/08/2024

Il Responsabile unico del progetto
Dott. Andrea Minghetti

Questionario Specifico DGUE

Compilatore

Registro di Sistema

Fase

Minghetti Andrea

PI194476-24

Pubblicato

Elenco Sezioni \ Domande

Selezionato	Indice	Tipologia	Descrizione	Esito Riga	Apri
☒	B	Parti	Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore		
☒	B.0.C1	Commenti	Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.		
☒	B.1	Sezioni	Informazioni sulla pubblicazione		
☒	B.1.1	Modulo Richieste	Informazioni sulla pubblicazione		
☒	B.2	Sezioni	Identità del committente		
☒	B.2.1	Modulo Richieste	Identità del committente		
☒	B.3	Sezioni	Informazioni sulla procedura di appalto		
☒	B.3.1	Modulo Richieste	Dati informativi dell'appalto (Titolo, descrizione breve, etc...)		
☒	B.3.2	Modulo Richieste	Informazioni sulla partecipazione ai Lotti Prego considerare i seguenti requisiti circa la gestione dei lotti in		

			questa procedura di acquisto.		
☒	B.3.C1	Commenti	Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico		
☒	C	Parti	Parte II: Informazioni sull'operatore economico		
☒	C.1	Sezioni	A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO		
☒	C.1.1	Modulo Richieste	Dati Identificativi		
☒	C.1.2	Modulo Richieste	Indirizzo postale		
☒	C.1.3	Modulo Richieste	Indirizzo Internet o sito web (ove esistente)		
☒	C.1.4	Modulo Richieste	Persona di contatto		
☒	C.1.5	Modulo Richieste	Operatore Economico PMI L'Operatore Economico è una Micro, Piccola o Media Impresa?		
☐	C.1.6	Modulo Richieste	OE è un laboratorio protetto Solo se l'appalto è riservato: l'operatore economico è un laboratorio protetto, una "impresa sociale" o provvederà all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti?		
☐	C.1.7	Modulo Richieste	Registrazione in elenchi ufficiali Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale degli operatori economici riconosciuti, oppure possiede un certificato equivalente (ad esempio rilasciato nell'ambito di un sistema nazionale di qualificazione o prequalificazione)?		
☒	C.1.8	Modulo Richieste	Forma di Partecipazione L'operatore economico partecipa alla procedura		

			di appalto insieme ad altri?		
☒	C.1.9	Modulo Richieste	Lotti a cui l'OE intende partecipare Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:		
☒	C.2	Sezioni	B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO		
☒	C.2.C1	Commenti	Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario		
☒	C.2.1	Modulo Richieste	Eventuali rappresentanti		
☐	C.3	Sezioni	C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI		
☐	C.3.1	Modulo Richieste	Imprese Ausiliarie L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?		
☒	C.4	Sezioni	D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO		
☒	C.4.1	Modulo Richieste	Subappaltatori L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?		
☒	C.4.C1	Commenti	Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della		

			presente sezione, fornire le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III e dalla parte VI, per ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati.		
☒	D	Parti	PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE		
☒	D.1	Sezioni	A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI		
☒	D.1.C1	Commenti	L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione: a. Partecipazione a un'organizzazione criminale; b. Corruzione; c. Frode; d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.		
☒	D.1.SV1	Selezione Veloce	Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione: a. Partecipazione a un'organizzazione criminale; b. Corruzione; c. Frode; d. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; e. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; f. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani.		
☒	D.1.1	Modulo Richieste	Partecipazione ad organizzazione criminale Partecipazione a un'organizzazione criminale, come definita all'articolo 2 della Decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, sulla lotta alla criminalità organizzata		

☒	D.1.2	Modulo Richieste	Corruzione Corruzione, come definita nell'articolo 3 della convenzione sulla lotta alla corruzione che coinvolge funzionari delle Comunità europee o funzionari degli Stati membri dell'Unione europea, GU C 195 del 25.6.1997 e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro del Consiglio 2003/568 / GAI del 22 luglio 2003 sulla lotta alla corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003). Questo motivo di esclusione include anche la corruzione come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (ente aggiudicatore) o dell'operatore economico	
☒	D.1.3	Modulo Richieste	Frode Frode ai sensi dell'articolo 1 della Convenzione sulla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995)	
☒	D.1.4	Modulo Richieste	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche Reati di terrorismo o reati collegati ad attività terroristiche, quali definiti negli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta al terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002). Questo motivo di esclusione include anche l'incitamento, il favoreggiamento o il tentativo di commettere un reato, di cui all'articolo 4 di tale decisione quadro	
☒	D.1.5	Modulo Richieste	Riciclaggio di proventi di attività criminosi o finanziamento del terrorismo Riciclaggio di denaro o finanziamento del terrorismo, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento	

			europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)		
☒	D.1.6	Modulo Richieste	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani, come definito all'articolo 2 della direttiva 2011/36 / UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, sulla prevenzione e la lotta alla tratta di esseri umani e sulla protezione delle sue vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002 / 629 / GAI (GU L 101 del 15.4.2011)		
☒	D.2	Sezioni	B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI		
☒	D.2.1	Modulo Richieste	Pagamento di imposte L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento delle tasse, sia nel paese in cui è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?		
☒	D.2.2	Modulo Richieste	Pagamento di contributi previdenziali L'operatore economico ha violato i suoi obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali, sia nel paese in cui è stabilito che nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore se diverso dal paese di stabilimento?		
☒	D.3	Sezioni	C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI		

☒	D.3.C1	Commenti	Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.		
☒	D.3.SV2	Selezione Veloce	Barrare la casella nel caso in cui l'OE non rientri in nessuna delle condizioni sottoindicate considerate motivi di esclusione nella presente sezione C e confermi di non essersi reso gravemente colpevole di Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate.		
☒	D.3.1	Modulo Richieste	Violazione di obblighi in materia di diritto ambientale L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto ambientale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE		
☒	D.3.2	Modulo Richieste	Violazione di obblighi in materia di diritto sociale L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi nel campo del diritto sociale? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE		
☒	D.3.3	Modulo Richieste	Violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro		

			L'operatore economico, a sua conoscenza, ha violato i suoi obblighi in materia di diritto del lavoro? Come indicato ai fini del presente appalto nel diritto nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara o nell'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE		
✓	D.3.4	Modulo Richieste	Liquidazione giudiziale Liquidazione giudiziale		
✓	D.3.5	Modulo Richieste	Liquidazione coatta Liquidazione coatta		
✓	D.3.6	Modulo Richieste	Concordato preventivo con i creditori Concordato preventivo con i creditori		
✓	D.3.7	Modulo Richieste	Gravi illeciti professionali L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali? Vedere, ove pertinente, le definizioni nel diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.		
✓	D.3.8	Modulo Richieste	Accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza?		
✓	D.3.9	Modulo Richieste	Conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto L'operatore economico è a conoscenza di conflitti di interesse come indicato nella legislazione nazionale, nell'avviso pertinente o nei documenti di gara dovuti alla sua partecipazione alla procedura di appalto?		
✓	D.3.10	Modulo Richieste	Partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza		

			all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di appalto?		
✓	D.3.11	Modulo Richieste	Cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente contratto di appalto pubblico, di un precedente contratto di appalto con un ente aggiudicatore o di un precedente contratto di concessione, oppure di imposizione di un risarcimento danni o altre sanzioni comparabili in relazione a tale precedente contratto di appalto?		
✓	D.3.12	Modulo Richieste	Influenza indebita nel processo decisionale, vantaggi indebiti derivanti da informazioni riservate L'operatore economico può confermare che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione, non ha ommesso di fornire tali informazioni, è stato in grado di presentare senza indugio i documenti giustificativi richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore e non si è impegnato a influenzare indebitamente il processo decisionale dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, a ottenere informazioni riservate che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura di appalto o a fornire per negligenza informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza significativa sulle decisioni riguardanti		

			l'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione?		
☒	D.4	Sezioni	D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE		
☒	D.4.1	Modulo Richieste	Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale Si applicano motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale, specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?		
☒	E	Parti	PARTE IV: CRITERI DI SELEZIONE		
☒	E.0.C1	Commenti	In merito ai criteri di selezione (sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:		
☒	E.1	Sezioni	A: IDONEITÀ		
☒	E.1.C1	Commenti	L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.		
☐	E.1.1	Modulo Richieste	Iscrizione in un registro professionale pertinente E iscritto nei registri professionali pertinenti tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.		

☒	E.1.2	Modulo Richieste	Iscrizione in un registro commerciale È iscritto nei registri commerciali tenuti nello Stato membro di stabilimento come indicato nell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.		
☒	E.1.3	Modulo Richieste	Per gli appalti di servizi: necessità di autorizzazione particolare È richiesta un'autorizzazione particolare per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?		
☐	E.1.4	Modulo Richieste	Per gli appalti di servizi: obbligo di appartenenza a una particolare organizzazione È richiesta l'appartenenza a una particolare organizzazione per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?		
☐	E.2	Sezioni	B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA		
☐	E.2.C1	Commenti	L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.		
☐	E.2.1	Modulo Richieste	Fatturato annuo generale Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei		

			documenti di gara è il seguente:		
☐	E.2.2	Modulo Richieste	Fatturato annuo medio Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:		
☐	E.2.3	Modulo Richieste	Fatturato medio specifico Il fatturato annuo medio specifico nel settore di attività oggetto dell'appalto per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:		
☐	E.2.4	Modulo Richieste	Fatturato annuo specifico Il fatturato annuo specifico dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:		
☐	E.2.5	Modulo Richieste	Costituzione o avvio dell'attività dell'operatore economico Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:		
☐	E.2.6	Modulo Richieste	Copertura contro i rischi professionali L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente:		
☐	E.2.7	Modulo Richieste	Altri requisiti economici o finanziari Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara,		

			l'operatore economico dichiara che:		
☐	E.3	Sezioni	C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI		
☐	E.3.C1	Commenti	L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i criteri di selezione in oggetto sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.		
☐	E.3.1	Modulo Richieste	Per gli appalti di lavori: esecuzione di lavori del tipo specificato Unicamente per gli appalti pubblici di lavori: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato: Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.		
☐	E.3.2	Modulo Richieste	Per gli appalti di forniture: consegna di forniture del tipo specificato Unicamente per gli appalti pubblici di forniture: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti principali forniture del tipo specificato. Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.		
☐	E.3.3	Modulo Richieste	Per gli appalti di servizi: prestazione di servizi del tipo specificato Unicamente per gli appalti pubblici di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha prestato i seguenti principali servizi del tipo specificato. Le amministrazioni		

			aggiudicatrici possono richiedere fino a tre anni e ammettere un'esperienza che risale a più di tre anni prima.		
☐	E.3.4	Modulo Richieste	Tecnici o organismi tecnici per il controllo della qualità Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità. Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.		
☐	E.3.5	Modulo Richieste	Per gli appalti di lavori: tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:		
☐	E.3.6	Modulo Richieste	Strutture Tecniche e Misure per assicurare la Qualità Utilizza le seguenti strutture e misure tecniche per garantire la qualità. Le strutture di studio e di ricerca sono le seguenti:		
☐	E.3.7	Modulo Richieste	Strutture di Studio e Ricerca Utilizza le seguenti strutture di studio e ricerca:		
☐	E.3.8	Modulo Richieste	Gestione della Catena degli Approvvigionamenti Sarà in grado di applicare i seguenti sistemi di gestione e tracciamento della supply chain durante l'esecuzione del contratto:		
☐	E.3.9	Modulo Richieste	Esecuzione di verifiche Per la fornitura di		

			prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità? La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.		
☐	E.3.10	Modulo Richieste	Misure per la gestione aziendale L'operatore economico sarà in grado di applicare le seguenti misure di gestione ambientale durante l'esecuzione del contratto:		
☐	E.3.11	Modulo Richieste	Organico medio annuo L'organico medio annuo dell'operatore economico negli ultimi tre anni è il seguente:		
☐	E.3.12	Modulo Richieste	Numero di dirigenti Il numero dei dirigenti dell'operatore economico negli ultimi tre anni è stato il seguente:		
☐	E.3.13	Modulo Richieste	Abilitazioni di Studio e Professionali Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso lo stesso prestatore di servizi o imprenditore e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara) i suoi dirigenti.		
☐	E.3.14	Modulo Richieste	Strumenti, stabilimenti e attrezzature tecniche I seguenti strumenti, impianti o attrezzature tecniche saranno disponibili per		

			l'esecuzione del contratto:		
☐	E.3.15	Modulo Richieste	Per gli appalti di forniture: campioni, descrizioni o fotografie senza certificazioni di autenticità Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti.		
☐	E.3.16	Modulo Richieste	Per gli appalti di forniture: campioni, descrizioni o fotografie con certificazioni di autenticità Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, come richiesti, e provvederà alle certificazioni di autenticità ove del caso.		
☐	E.3.17	Modulo Richieste	Per gli appalti di forniture: certificati rilasciati da istituti di controllo della qualità L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?		
☐	E.4	Sezioni	D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE		
☐	E.4.C1	Commenti	L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione		

			ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.		
☐	E.4.1	Modulo Richieste	Certificati rilasciati da organismi indipendenti a conferma delle norme di garanzia della qualità L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa le norme prescritte di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?		
☐	E.4.2	Modulo Richieste	Certificati rilasciati da organismi indipendenti su sistemi o norme di gestione ambientale L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta i sistemi o le norme di gestione ambientale prescritti?		
☐	F	Parti	PARTE V: RIDUZIONE DEL NUMERO DI CANDIDATI QUALIFICATI		
☐	F.0.C1	Commenti	L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati. Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive		

			con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:		
☐	F.0.1	Modulo Richieste	Riduzione del numero dei candidati qualificati L'operatore economico dichiara che soddisfa i criteri e le regole oggettivi e non discriminatori da applicare al fine di limitare il numero di candidati nel modo seguente:		
☒	G	Parti	PARTE VI: DICHIAZIONI FINALI		
☒	G.0.C1	Commenti	Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000. Ferme restando le disposizioni degli articoli 40 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni: a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della		

			documentazione in questione. Il sottoscritto/I sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A ad accedere ai documenti complementari alle informazioni del presente documento di gara unico europeo, ai fini della suddetta procedura di appalto.		
☒	G.0.1	Modulo Richieste			

**Istanza di partecipazione alla gara
e dichiarazioni integrative per l'ammissione**

(artt. 46 e 47 del T.U. 28.12.2000 N. 445)

PROVINCIA DI RAVENNA

Piazza Caduti per la Libertà n. 2

48121 Ravenna

OGGETTO:	PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO SCIENTIFICO "A. ORIANI" DI RAVENNA LOTTO 1 - CIG:
-----------------	---

da presentare in bollo nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72

NOTA PER LA COMPILAZIONE

Il presente documento deve essere compilato, FIRMATO DIGITALMENTE e allegato a Sistema, secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara e nelle guide al Sistema

Per il concorrente di nazionalità italiana e/o appartenente ad altro Stato membro della UE, le dichiarazioni dovranno essere sottoscritte nelle forme stabilite dall'art. 38 D.P.R. 445/2000.

Per il concorrente non appartenente ad altro Stato membro della UE, le dichiarazioni dovranno essere rese a titolo di unica dichiarazione solenne, come tale da effettuarsi dinanzi ad un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, un notaio o un organismo professionale qualificato.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni di cui agli artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000;*
- b) costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.*

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il _____

a _____ c.f. _____

in qualità di (**barrare la casella che interessa**):

☐ Titolare o Legale rappresentante

☐ Procuratore, come da procura generale/speciale in data ____/____/____ a rogito Notarile
_____ Rep. n. _____ (**allegata in copia conforme**)

dell'Impresa/Società _____

con sede legale in _____ cap _____ (Prov. _____)

Via _____ n. _____ Tel. n. _____/_____

CHIEDE

di partecipare alla gara indicata in oggetto come:

- ☐ IMPRESA INDIVIDUALE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. a);
- ☐ SOCIETA' (specificare tipo _____);
- ☐ CONSORZIO fra SOCIETA' COOPERATIVE di PRODUZIONE e LAVORO (D.Lgs. 36/2023, art.65, co.2, lett. b);
- ☐ CONSORZIO tra IMPRESE ARTIGIANE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. c);
- ☐ CONSORZIO STABILE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. d);

ovvero

- ☐ CAPOGRUPPO/MANDATARIO **ovvero** ☐ MANDANTE
- ☐ di un RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. e);
- ☐ di un CONSORZIO ORDINARIO (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. f);
- ☐ di un GEIE (D.lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. h);
- _____ ☐ già costituito ☐ o da costituirsi

RTI/Consorzio/GEIE formato da:	% di partecipazione	% di servizio eseguito
(Capogruppo) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		

Ovvero

- ☐ AGGREGAZIONE DI IMPRESE DI RETE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. g);
- ☐ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
- ☐ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
- ☐ dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o di rete sprovvista di organo comune, ovvero, dotata di organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;

con riferimento ai seguenti Lotti di gara:

- ☐ **Lotto 1:** Liceo Scientifico "A. Oriani" - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia

DICHIARA:

(per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente dichiara)

- 1) (**completare**) che l'impresa ha domicilio fiscale in _____
Codice fiscale n. _____ Partita IVA n. _____,
è in possesso di indirizzo di PEC (coincidente con quello registrato sul SATER) _____,
in assenza, di posta elettronica non certificata o di fax (coincidente con quello registrato sul SATER) _____
che autorizza ad ogni effetto di legge per il ricevimento di tutte le comunicazioni inerenti alla suindicata procedura;
- 2) che l'impresa ha le seguenti posizioni: (**completare**)
INPS: sede di _____ matricola n° _____
INAIL: sede di _____ matricola n° _____
P.A.T. (Posizione Assicurativa Territoriale) n. _____
- 3) (**completare**) che l'Agenzia delle Entrate competente per territorio è _____
- 4) che l'impresa ha la seguente dimensione aziendale (**barrare la casella che interessa**):
 - ☐ Microimpresa (è l'impresa che ha meno di 10 occupati e un fatturato non superiore a 2 ml);
 - ☐ Piccola Impresa (è l'impresa che ha meno di 50 occupati e un fatturato non superiore a 10 ml);
 - ☐ Media Impresa (è l'impresa che ha meno di 250 occupati e un fatturato non superiore a 50 ml);
 - ☐ Grande impresa (è l'impresa che ha $\geq$ di 250 occupati e un fatturato $>$ a 50 ml);
- 5) di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta);
- 6) se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- 7) di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio;
- 8) di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione;
- 9) di non aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- 10) di non aver dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili;

oppure

di aver dimostrato le seguenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione,

che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni; (in questo caso sarà la stazione appaltante a valutare se i fatti dichiarati costituiscano o meno causa di esclusione) _____

- 11) che i **soggetti attualmente in carica** che rivestono le cariche di cui all'art. 94, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. sono i seguenti (**completare**):

Tab. 1 - In caso di impresa individuale			
TITOLARE e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 2 - In caso di società in nome collettivo			
SOCI e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 3 - In caso di società in accomandita semplice			
SOCI ACCOMANDATARI e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 4 - In caso di altro tipo di società o consorzio			
AMMINISTRATORE UNICO o MEMBRI C.d.A cui sia stata conferita la legale rapp.za			

Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
MEMBRI Organi di DIREZIONE o di VIGILANZA (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali i membri del Consiglio di gestione, del Consiglio di sorveglianza, del Collegio sindacale e del Comitato di controllo sulla gestione			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI DIREZIONE (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali i Dipendenti o Professionisti ai quali siano stati conferiti significativi poteri di direzione e gestione dell'impresa, pur non facendo parte degli organi sociali di amministrazione e controllo			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI CONTROLLO (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali il Revisore contabile e i Membri dell'Organismo di vigilanza			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI RAPPRESENTANZA (Procuratori o Istitutori <i>se previsti</i>)			
N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali gli Istitutori ed i Procuratori speciali <i>ad negotia</i>			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

DIRETTORI TECNICI (<i>se previsti</i>)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

SOCIO UNICO PERSONA ovvero SOCIO DI MAGGIORANZA in caso di società con numero di soci pari o inferiore a quattro (Nel caso in cui il socio sia una persona giuridica indicare gli amministratori di quest'ultima)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 5 - In caso di società costituite all'estero prive di una sede secondaria con rappresentanza stabile nel territorio dello Stato italiano			
SOGGETTI con poteri di amministrazione di rappresentanza e di direzione (<i>se previsti</i>)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

- 12) che, ai fini di quanto previsto dall'art. 85, comma 3 del D.Lgs. 159/2011, i soggetti di cui al punto 11) (**barrare e completare la casella che interessa**):
- ☐ non hanno familiari conviventi di maggiore età;
- ☐ hanno i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

- 13) ai sensi del comma 52 dell'art. 1 della Legge 190/2012 (servizi o forniture rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell'art. 1, della legge 6 novembre 2012, n.

190: Dichiarazioni in caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili ex art 1, comma 53 della l. 190/2012)

- ☐ di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) della Prefettura di
 - ☐ di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) della Prefettura di
 - ☐ di non essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) in quanto l'esecuzione del servizio/fornitura di cui ai settori sensibili è demandata ad altro soggetto in possesso del requisito _____ **[indicare il soggetto]**.
- 14) di essere a piena e diretta conoscenza che il sottoscritto dichiarante e i soggetti indicati ai precedenti punti 11) e 12) non si trovano in alcuna delle condizioni elencate all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023 (Se tali elementi non sono di piena e diretta conoscenza del soggetto che produce l'istanza, ciascuno dei soggetti indicati ai precedenti punti 11) e 12) dovrà produrre apposita separata dichiarazione sostitutiva di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023)
- 15) di impegnarsi a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo sull'integrità morale del personale impiegato;
- 16) ***Dichiarazioni in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale***
- **DICHIARA** che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il da
 - **DICHIARA** che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il da
 - (solo in caso di raggruppamento) **DICHIARA** che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019
 - **ALLEGA** la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto
- 17) ***(In caso di Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice)*** che è stato emesso il provvedimento **[indicare il tipo di provvedimento ... Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario]** in data ____ da parte di _____.
- 18) di aver preso visione e quindi accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni e previsioni contenute nel Progetto, nel Capitolato speciale (ivi comprese le modalità di pagamento e fatturazione), nella Lettera Invito e relativi allegati, inclusi i criteri ambientali minimi adottati dal MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA (D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) e di tutte le previsioni contenute nella documentazione della presente gara caricata sul SATER e quanto indicato nelle risposte ai quesiti pubblicate in forma anonima sul sito del SATER alla pagina relativa alla presente procedura;
- 19) di accettare, in caso di aggiudicazione, di svolgere le prestazioni oggetto della presente procedura con le

modalità offerte e quelle previste nel Capitolato speciale, anche nelle more della formale stipula del contratto;

20) **(barrare e completare la casella che interessa)**

☐ di non intendere ricorrere al subappalto nell'esecuzione del presente servizio,
(*oppure*)

☐ di intendere procedere al subappalto, **nel rispetto dei limiti indicati nella Lettera Invito**, per l'esecuzione delle seguenti prestazioni:, affidando l'esecuzione di siffatte prestazioni a subappaltatori di comprovata esperienza e capacità, i quali verranno indicati dall'aggiudicatario a seguito dell'aggiudicazione;

21) **(in caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia):**

- di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare al Comune la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

22) **(solo se vigenti decreti CAM per il settore di riferimento)** a porre in essere, in caso di aggiudicazione, tutte le operazioni e le procedure necessarie per il rispetto dei criteri ambientali, minimi e premianti, individuati dalla stazione appaltante e contenuti negli elaborati progettuali, in ottemperanza a quanto previsto nei decreti sui Criteri Ambientali Minimi (D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024)

23) disciplina dell'emersione progressiva (Legge 18/10/2001 n. 383) **(barrare la casella che interessa):**

☐ di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della Legge 18/10/2001, n. 383 (sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002, n. 266);

☐ (*oppure*) di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della Legge 18/10/2001, n. 383 (sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002, n. 266), ma che il periodo di emersione si è concluso;

24) **Dichiarazioni in caso di partecipazione in forma associata o in più forme diverse**

(Per tutti i consorzi, i raggruppamenti temporanei e i GEIE, già costituiti e costituendi)

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

In caso di raggruppamenti art. 65 comma 2 lett. e) del Codice e consorzi ordinari

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- **DICHIARA** che il Consorzio concorre con le seguenti Consorziatrici esecutrici. (Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal

caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore.)

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Sede

(Solo per i Consorzi Stabili)

- **DICHIARA** che il Consorzio, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dalla Lettera Invito ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato (*compilare solo se di interesse*):

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Requisito e relativa misura

(Ciascuna consorziata, esecutrice e non, deve presentare una propria domanda di partecipazione)

- **DICHIARA** di non partecipare in forma singola/associata e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;
- **DICHIARA** di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio);

o, in alternativa,

- **DICHIARA** di partecipare in più di una forma, ... e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- **DICHIARA** di non partecipare a più di un consorzio stabile.

(Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'articolo 65, comma 2 lett. f) del d.lgs. 36/2023 o GEIE non ancora costituiti)

Dichiarazioni da rendere da parte di ciascun componente del RTI/Consorzio ordinario:

- **DICHIARA** che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a (indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo);
- **SI IMPEGNA**, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato

collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)

▪ **DICHIARA:**

- di concorrere per le seguenti imprese:

.....

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

- *(dichiarazione da rendere solo dall'organo comune):* che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di al n..... partita I.V.A. n..... oppure è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di..... al n.

(Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo)

- *(in caso di Rete costituenda):*

▪ **DICHIARA:** *(dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete)*

- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei

25) **Dichiarazioni in caso di avalimento (da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria)**

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa _____ al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE relativa all'avvalimento e allega il contratto di avvalimento.

26) **Dichiarazioni in caso di adozione di misure di self-cleaning:**

- **INSERISCE** nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e indica nel DGUE il riferimento al documento caricato nel FVOE;

- in alternativa, dichiara che è stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi _____ e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione.
- 27) in caso di aggiudicazione, per quanto di propria competenza, si impegna a rispettare puntualmente quanto disposto dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

[Eventuale, ove previste nel Disciplinare le relative previsioni: Assunzione di specifici impegni in materia di tutela del lavoro e parità di genere e generazionale]

(In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni seguenti sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, RETE e GEIE le dichiarazioni seguenti sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici)

- 28) di impegnarsi: **(barrare e, se necessario, completare la casella che interessa):**
- ☐ ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nella Lettera Invito, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata;
(oppure):
 - ☐ ad applicare il contratto collettivo nazionale seguente: _____
in vigore per la provincia di Ravenna (codice alfanumerico unico:), che garantisce ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative rispetto al CCNL indicato nella Lettera Invito (si allega - nella busta dell'offerta tecnica - dichiarazione di equivalenza e documentazione probatoria a dimostrazione dell'equivalenza del proprio CCNL);
- 29) assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto
- 30) clausola sociale – di impegnarsi a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta nelle seguenti modalità: **(barrare e, se necessario, completare la casella che interessa):**
- ☐ in caso di aggiudicazione, si impegna ad assumere i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e la loro qualifica risultano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa;
(oppure)
 - ☐ in caso di aggiudicazione, **non** si impegna ad assumere i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e la loro qualifica **non** risultano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, in quanto: _____

(oppure)
 - ☐ in caso di aggiudicazione, si impegna ad assumere **solo parzialmente** i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e/o la loro qualifica **non** risultano completamente armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, e precisamente: **(indicare numero e qualifica del/i lavoratore/i che l'aggiudicatario si impegna ad assumere):**

N. UNITÀ DI PERSONALE	LIVELLO	QUALIFICA	N.ORE DI LAVORO

- 31) rispettare le misure individuate nella Lettera Invito al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- 32) *(barrare e completare la casella che interessa)*
☐ che, ai fini dell'applicazione dell'art. 35, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, non ci sono informazioni fornite nell'ambito dell'offerta che costituiscano segreti tecnici o commerciali ed autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
(oppure)
☐ che, ai fini dell'applicazione dell'art. 35, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, vi sono **PARTI** dell'offerta tecnica (**non l'intera offerta**) costituenti segreto tecnico o commerciale. **Al riguardo, allega alla Busta Tecnica apposita dichiarazione denominata "Segreti tecnici e commerciali" secondo quanto previsto dalla Lettera Invito.**
- 33) di essere informato ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali e di essere consapevole che i dati personali, anche giudiziari, raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte, e di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE 2016/679;
- 34) di essere consapevole che, nei casi di cui all'articolo 36, commi 1 e 2, del codice, l'offerta presentata sarà resa disponibile mediante accesso diretto alla piattaforma.
- 35) essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile nel sito <https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.
- 36) **DICHIARA di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nella Lettera Invito;**
- 37) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il **diritto al lavoro dei disabili** di cui alla L. 12 marzo 1999, n. 68:
☐ sì ☐ no ☐ non soggetta alla L. 68/1999
- Nel caso in cui l'operatore non sia tenuto all'applicazione della disciplina della L. 68/1999, indicarne le motivazioni (es. numero di dipendenti; esclusioni per particolari settori: coop. sociali (L. 381/1991, Circ. Min Lav. 41/2000) e/o altro): _____
-
- 38) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione:
- delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza derivanti dal CCNL applicato.
- di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta.
- 39) Di impegnarsi a non attuare nella presente gara intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile

- 40) *(se presente negli atti di gara)* di aver preso visione del documento ricognitivo redatto dalla stazione appaltante relativamente alle ipotesi dei rischi interferenti con relative misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi stessi e la stima degli eventuali costi della sicurezza relativi ai rischi interferenti (DUVRI);
- 41) *(per importi posti a base di gara uguali o maggiori a 150.000)* di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'Autorità ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 oppure di impegnarsi ad effettuare il pagamento entro il termine fissato per la presentazione della domanda, a pena di inammissibilità della stessa.
- 42) *(barrare la casella e completare se di interesse)*
- ☐ di aver versato l'imposta di bollo mediante:
- marca da bollo da € 16,00 n. emessa in data .../.../2023 (di cui si allega copia del contrassegno in formato pdf), assumendo ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni;
 - F24 allegando, a comprova del pagamento effettuato, copia informatica del modello utilizzato ai fini dell'esecuzione dei pagamenti (mod. F24) e relativa ricevuta di addebito;
- ☐ di essere esente dal versamento dell'imposta di bollo per le seguenti ragioni:

AUTORIZZA la Stazione Appaltante a trasmettere ogni comunicazione ai sensi dell'articolo 29 del Codice dei Contratti tramite le piattaforme dell'ecosistema nazionale di cui all'articolo 22 del predetto Codice e, per quanto non previsto dalle predette piattaforme, mediante l'utilizzo del domicilio digitale.

DICHIARA che il proprio domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05 è il seguente:

[per gli operatori economici transfrontalieri] **INDICA** il seguente domicilio fiscale e l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS e, per le comunicazioni che avvengono a Sistema così come precisato al par. 3.4 Comunicazioni della Lettera Invito, elegge domicilio nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

(in alternativa, nel caso in cui l'operatore economico non sia presente nei predetti indici): **DICHIARA** di non essere presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05, e, pertanto, così come previsto nella Lettera Invito, elegge domicilio digitale per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE (ART. 100 DLGS 36/2023)

A. Requisiti di idoneità professionale (Art. 100, co. 1, lett. a) e co. 11 d.lgs. n. 36/2023)

- **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

☐ SI ☐ NO

- essere in possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti stabiliti dall'art. 6 della L.R. 26.07.2003 n. 14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande"

☐ SI ☐ NO

Luogo e data

MODALITA' DI SOTTOSCRIZIONE

N.B.:

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal “procuratore/i” dell’Impresa, dovrà essere allegata copia conforme della relativa procura notarile.

ALLEGATI ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

1. Attestazione di assolvimento dell'imposta di bollo
2. Dichiarazione del procuratore speciale (eventuale)
3. Ricevuta attestante il versamento del contributo di gara all'ANAC
4. Ulteriore documentazione (ove ricorra il caso):
☐ SI ☐ NO
5. Comprova dei requisiti (facoltativo):
☐ SI ☐ NO

Dichiarazione PROCURATORE SPECIALE

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445

Il sottoscritto _____

nato il _____ a _____ C.F. _____ in qualità di
_____ dell'impresa _____ con sede
in _____ via _____

con codice fiscale n. _____

e con partita IVA n. _____

ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/00, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 445/00, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

- di avere i poteri per impegnare l'operatore economico rappresentato nell'ambito della procedura di gara in oggetto, come risultante dall'atto (inserire estremi della procura) e dalla visura camerale.

Luogo e data

Firma

AVVERTENZE

Il presente modello deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del dichiarante ed allegato sul SATER.

Prodotto	Gramm./q.tà Minime	Prezzi massimi fissati dall'Ente	Prezzi offerti in euro * massimo 2 decimali in frazioni di 5 centesimi (ad es. 0,55 - 0,60 - 0,65, ecc.)	Coefficiente di ponderazione	Percentuale di sconto	Percentuale di sconto ponderata
A) BEVANDE CALDE						
Caffè espresso	7 gr	1,20 €		0,07	100,00%	
Cappuccino	150 ml	1,50 €		0,05	100,00%	
Tè e infusi	150 ml	1,20 €		0,05	100,00%	
B) BEVANDE FREDEDE:						
ACQUA MINERALE NATURALE /FRIZZANTEIN PET	50 cl	1,00 €		0,06	100,00%	
SUCCHI DI FRUTTA vari in BRICK	20 cl	1,50 €		0,05	100,00%	
C) PASTICCERIA						
BRIOCES, CORNETTI, BOMBOLONI (freschi non preconfezionati)	60 gr	1,30 €		0,08	100,00%	
PIZZA POMODORO E MOZZARELLA (freschi non preconfezionati)	100 gr	2,00 €		0,11	100,00%	
FOCACCIA OLIO E SALE	90 gr	1,50 €		0,11	100,00%	
BRIOCES/CROSTATINE/MUFFIN/CRACKER o simili confezionati SENZA GLUTINE	45 gr	1,70 €		0,07	100,00%	
D) GASTRONOMIA (prodotti freschi non preconfezionati)						
PANINO FARCITO CON INGREDIENTE UNICO (prosciutto crudo, cotto, salame, ecc.)	Panino gr 70 Farcitura gr 40	2,20 €		0,09	100,00%	
PANINO FARCITO CON PIU' INGREDIENTI (es. prosciutto+formaggio+insalata+maionese)	Panino gr 70 Farcitura gr 80	2,50 €		0,09	100,00%	
TOAST FARCITO CON INGREDIENTI VARI (es. prosciutto e formaggio)	Farcitura gr 80	2,00 €		0,07	100,00%	
PANINO CON LA COTOLETTA	Panino gr 70 Cotoletta gr 70	3,20 €		0,10	100,00%	
22,80 €						
Sconto ponderato totale in termini percentuali						0,000%
Compilare le celle evidenziate in verde					Percentuale di sconto da riportare nell'apposita sezione dell'offerta economica formulata sul SATER	

* Sono ammessi prezzi pari o inferiori a quelli massimi fissati dall'Ente

CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)						-
	(A) Ricavi Totali	-	-	-	-	-	-
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci						-
(-)	Spese di trasporto						-
(-)	Utenze						-
(-)	Costo del personale						-
(-)	Manutenzione						-
(-)	Spese generali (consulenze etc)						-
(-)	Assicurazioni						-
(-)	Canone d'uso dei locali						-
(-)	Oneri diversi di gestione						-
	(B) Costi operativi totali	-	-	-	-	-	-
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)	-	-	-	-	-	-
(-)	Ammortamento beni materiali						-
(-)	Ammortamento beni immateriali						-
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti	-	-	-	-	-	-
	(E) Margine operativo netto	-	-	-	-	-	-
(-)	Oneri finanziari						-
	(G) Utile ante imposte	-	-	-	-	-	-
(-)	Imposte e tasse	-	-	-	-	-	-
	<i>IRES (24%)</i>						-
	<i>IRAP (3,9%)</i>						-
	(H) Utile netto	-	-	-	-	-	-

**Istanza di partecipazione alla gara
e dichiarazioni integrative per l'ammissione**

(artt. 46 e 47 del T.U. 28.12.2000 N. 445)

PROVINCIA DI RAVENNA

Piazza Caduti per la Libertà n. 2
48121 Ravenna

OGGETTO:	PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO "TORRICELLI-BALLARDINI" DI FAENZA (RA) LOTTO 2 - CIG:
-----------------	---

da presentare in bollo nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72

NOTA PER LA COMPILAZIONE

Il presente documento deve essere compilato, FIRMATO DIGITALMENTE e allegato a Sistema, secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara e nelle guide al Sistema

Per il concorrente di nazionalità italiana e/o appartenente ad altro Stato membro della UE, le dichiarazioni dovranno essere sottoscritte nelle forme stabilite dall'art. 38 D.P.R. 445/2000.

Per il concorrente non appartenente ad altro Stato membro della UE, le dichiarazioni dovranno essere rese a titolo di unica dichiarazione solenne, come tale da effettuarsi dinanzi ad un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, un notaio o un organismo professionale qualificato.

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- a) comporta le conseguenze, responsabilità e sanzioni di cui agli artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000;*
- b) costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.*

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il _____

a _____ c.f. _____
in qualità di (**barrare la casella che interessa**):

☐ Titolare o Legale rappresentante

☐ Procuratore, come da procura generale/speciale in data ____/____/____ a rogito Notarile
_____ Rep. n. _____ (**allegata in copia conforme**)

dell'Impresa/Società _____

con sede legale in _____ cap _____ (Prov. _____)

Via _____ n. _____ Tel. n. _____/_____

CHIEDE

di partecipare alla gara indicata in oggetto come:

- ☐ IMPRESA INDIVIDUALE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. a);
- ☐ SOCIETA' (specificare tipo _____);
- ☐ CONSORZIO fra SOCIETA' COOPERATIVE di PRODUZIONE e LAVORO (D.Lgs. 36/2023, art.65, co.2, lett. b);
- ☐ CONSORZIO tra IMPRESE ARTIGIANE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. c);
- ☐ CONSORZIO STABILE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. d);

ovvero

- ☐ CAPOGRUPPO/MANDATARIO **ovvero** ☐ MANDANTE
- ☐ di un RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. e);
- ☐ di un CONSORZIO ORDINARIO (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. f);
- ☐ di un GEIE (D.lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. h);
- _____ ☐ già costituito ☐ o da costituirsi

RTI/Consorzio/GEIE formato da:	% di partecipazione	% di servizio eseguito
(Capogruppo) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		
(Mandante) _____		

Ovvero

- ☐ AGGREGAZIONE DI IMPRESE DI RETE (D.Lgs. 36/2023, art. 65, co.2, lett. g);
- ☐ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica;
- ☐ dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica;
- ☐ dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o di rete sprovvista di organo comune, ovvero, dotata di organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria;

con riferimento ai seguenti Lotti di gara:

- ☐ **Lotto 2:** Liceo "Torricelli-Ballardini" - Via S. Maria dell'Angelo, 48 – Faenza RA

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia

DICHIARA:

(per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente dichiara)

- 1) (**completare**) che l'impresa ha domicilio fiscale in _____
Codice fiscale n. _____ Partita IVA n. _____,
è in possesso di indirizzo di PEC (coincidente con quello registrato sul SATER) _____,
in assenza, di posta elettronica non certificata o di fax (coincidente con quello registrato sul SATER) _____
che autorizza ad ogni effetto di legge per il ricevimento di tutte le comunicazioni inerenti alla suindicata procedura;
- 2) che l'impresa ha le seguenti posizioni: (**completare**)
INPS: sede di _____ matricola n° _____
INAIL: sede di _____ matricola n° _____
P.A.T. (Posizione Assicurativa Territoriale) n. _____
- 3) (**completare**) che l'Agenzia delle Entrate competente per territorio è _____
- 4) che l'impresa ha la seguente dimensione aziendale (**barrare la casella che interessa**):
 - ☐ Microimpresa (è l'impresa che ha meno di 10 occupati e un fatturato non superiore a 2 ml);
 - ☐ Piccola Impresa (è l'impresa che ha meno di 50 occupati e un fatturato non superiore a 10 ml);
 - ☐ Media Impresa (è l'impresa che ha meno di 250 occupati e un fatturato non superiore a 50 ml);
 - ☐ Grande impresa (è l'impresa che ha $\geq$ di 250 occupati e un fatturato $>$ a 50 ml);
- 5) di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta);
- 6) se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- 7) di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio;
- 8) di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione;
- 9) di non aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- 10) di non aver dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili;

oppure

di aver dimostrato le seguenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione,

che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni; (in questo caso sarà la stazione appaltante a valutare se i fatti dichiarati costituiscano o meno causa di esclusione) _____

- 11) che i **soggetti attualmente in carica** che rivestono le cariche di cui all'art. 94, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. sono i seguenti (**completare**):

Tab. 1 - In caso di impresa individuale			
TITOLARE e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 2 - In caso di società in nome collettivo			
SOCI e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 3 - In caso di società in accomandita semplice			
SOCI ACCOMANDATARI e DIRETTORI TECNICI (se previsti)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 4 - In caso di altro tipo di società o consorzio			
AMMINISTRATORE UNICO o MEMBRI C.d.A cui sia stata conferita la legale rapp.za			

Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
MEMBRI Organi di DIREZIONE o di VIGILANZA (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali i membri del Consiglio di gestione, del Consiglio di sorveglianza, del Collegio sindacale e del Comitato di controllo sulla gestione			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI DIREZIONE (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali i Dipendenti o Professionisti ai quali siano stati conferiti significativi poteri di direzione e gestione dell'impresa, pur non facendo parte degli organi sociali di amministrazione e controllo			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale
SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI CONTROLLO (se previsti) N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali il Revisore contabile e i Membri dell'Organismo di vigilanza			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

SOGGETTI MUNITI DEI POTERI DI RAPPRESENTANZA (Procuratori o Istitutori <i>se previsti</i>)			
N.B.: in base al Comunicato Pres. ANAC del 26/10/2016, sono tali gli Istitutori ed i Procuratori speciali <i>ad negotia</i>			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

DIRETTORI TECNICI (<i>se previsti</i>)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

SOCIO UNICO PERSONA <i>ovvero</i> SOCIO DI MAGGIORANZA in caso di società con numero di soci pari o inferiore a quattro (Nel caso in cui il socio sia una persona giuridica indicare gli amministratori di quest'ultima)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

Tab. 5 - In caso di società costituite all'estero prive di una sede secondaria con rappresentanza stabile nel territorio dello Stato italiano			
SOGGETTI con poteri di amministrazione di rappresentanza e di direzione (<i>se previsti</i>)			
Nome e Cognome, Comune di residenza	Data e luogo di nascita	Carica rivestita	Codice Fiscale

- 12) che, ai fini di quanto previsto dall'art. 85, comma 3 del D.Lgs. 159/2011, i soggetti di cui al punto 11) (*barrare e completare la casella che interessa*):
- ☐ non hanno familiari conviventi di maggiore età;
- ☐ hanno i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

Familiari conviventi di maggiore età del sig./ra _____			
Nome e Cognome	Data e luogo di nascita	Comune di residenza	Codice Fiscale

13) ai sensi del comma 52 dell'art. 1 della Legge 190/2012 (servizi o forniture rientranti in una delle attività a

maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell'art. 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190: Dichiarazioni in caso di servizi/forniture di cui ai settori sensibili ex art 1, comma 53 della l. 190/2012)

- ☐ di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) della Prefettura di
 - ☐ di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) della Prefettura di
 - ☐ di non essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) in quanto l'esecuzione del servizio/fornitura di cui ai settori sensibili è demandata ad altro soggetto in possesso del requisito _____ [**indicare il soggetto**].
- 14) di essere a piena e diretta conoscenza che il sottoscritto dichiarante e i soggetti indicati ai precedenti punti 11) e 12) non si trovano in alcuna delle condizioni elencate all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023 (Se tali elementi non sono di piena e diretta conoscenza del soggetto che produce l'istanza, ciascuno dei soggetti indicati ai precedenti punti 11) e 12) dovrà produrre apposita separata dichiarazione sostitutiva di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023)
- 15) di impegnarsi a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI", garantendo un costante controllo sull'integrità morale del personale impiegato;
- 16) ***Dichiarazioni in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale***
- **DICHIARA** che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il da
 - **DICHIARA** che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il da
 - (*solo in caso di raggruppamento*) **DICHIARA** che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019
 - **ALLEGA** la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto
- 17) ***(In caso di Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice)*** che è stato emesso il provvedimento (**indicare il tipo di provvedimento ... Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario**) in data ____ da parte di _____.
- 18) di aver preso visione e quindi accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni e previsioni contenute nel Progetto, nel Capitolato speciale (ivi comprese le modalità di pagamento e fatturazione), nella Lettera Invito e relativi allegati, inclusi i criteri ambientali minimi adottati dal MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA (D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024) e di tutte le previsioni contenute nella documentazione della presente gara caricata sul SATER e quanto indicato nelle risposte ai quesiti pubblicate in forma anonima sul sito del SATER alla pagina relativa alla presente procedura;

- 19) di accettare, in caso di aggiudicazione, di svolgere le prestazioni oggetto della presente procedura con le modalità offerte e quelle previste nel Capitolato speciale, anche nelle more della formale stipula del contratto;
- 20) **(barrare e completare la casella che interessa)**
- ☐ di non intendere ricorrere al subappalto nell'esecuzione del presente servizio,
(oppure)
- ☐ di intendere procedere al subappalto, **nel rispetto dei limiti indicati nella Lettera Invito**, per l'esecuzione delle seguenti prestazioni:, affidando l'esecuzione di siffatte prestazioni a subappaltatori di comprovata esperienza e capacità, i quali verranno indicati dall'aggiudicatario a seguito dell'aggiudicazione;
- 21) **(in caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia):**
- di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare al Comune la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 22) **(solo se vigenti decreti CAM per il settore di riferimento)** a porre in essere, in caso di aggiudicazione, tutte le operazioni e le procedure necessarie per il rispetto dei criteri ambientali, minimi e premianti, individuati dalla stazione appaltante e contenuti negli elaborati progettuali, in ottemperanza a quanto previsto nei decreti sui Criteri Ambientali Minimi (D.M. 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024)
- 23) disciplina dell'emersione progressiva (Legge 18/10/2001 n. 383) **(barrare la casella che interessa):**
- ☐ di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della Legge 18/10/2001, n. 383 (sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002, n. 266);
- ☐ **(oppure)** di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14 della Legge 18/10/2001, n. 383 (sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002, n. 266), ma che il periodo di emersione si è concluso;
- 24) **Dichiarazioni in caso di partecipazione in forma associata o in più forme diverse**
(Per tutti i consorzi, i raggruppamenti temporanei e i GEIE, già costituiti e costituendi)
- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:
- In caso di raggruppamenti art. 65 comma 2 lett. e) del Codice e consorzi ordinari**

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- **DICHIARA** che il Consorzio concorre con le seguenti Consorziatoe esecutrici. (Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziate esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore.)

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Sede

(Solo per i Consorzi Stabili)

- **DICHIARA** che il Consorzio, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dalla Lettera Invito ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato (*compilare solo se di interesse*):

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Requisito e relativa misura

(Ciascuna consorziata, esecutrice e non, deve presentare una propria domanda di partecipazione)

- **DICHIARA** di non partecipare in forma singola/associata e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;
- **DICHIARA** di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio);

o, in alternativa,

- **DICHIARA** di partecipare in più di una forma, ... e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- **DICHIARA** di non partecipare a più di un consorzio stabile.

(Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'articolo 65, comma 2 lett. f) del d.lgs. 36/2023 o GEIE non ancora costituiti)

Dichiarazioni da rendere da parte di ciascun componente del RTI/Consorzio ordinario:

- **DICHIARA** che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a (*indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo*);
- **SI IMPEGNA**, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)

- **DICHIARA:**
 - di concorrere per le seguenti imprese:
.....
- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio/fornitura saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio/fornitura	Parte /percentuale	Operatore esecutore

- (*dichiarazione da rendere solo dall'organo comune*): che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di al n..... partita I.V.A. n..... oppure è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di..... al n.

(Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo)

- (*in caso di Rete costituenda*):
- **DICHIARA:** (*dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete*)
 - che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a
 - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei

25) **Dichiarazioni in caso di avalimento (da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria)**

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa _____ al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE relativa all'avvalimento e allega il contratto di avvalimento.

26) **Dichiarazioni in caso di adozione di misure di self-cleaning:**

- **INSERISCE** nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e indica nel DGUE il riferimento al documento caricato nel FVOE;
 - in alternativa, dichiara che è stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi _____ e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione.
- 27) in caso di aggiudicazione, per quanto di propria competenza, si impegna a rispettare puntualmente quanto disposto dall'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

[Eventuale, ove previste nel Disciplinare le relative previsioni: Assunzione di specifici impegni in materia di tutela del lavoro e parità di genere e generazionale]

(In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni seguenti sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, RETE e GEIE le dichiarazioni seguenti sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici)

- 28) di impegnarsi: **(barrare e, se necessario, completare la casella che interessa):**
- ☐ ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nella Lettera Invito, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata;
(oppure):
 - ☐ ad applicare il contratto collettivo nazionale seguente: _____
in vigore per la provincia di Ravenna (codice alfanumerico unico:), che garantisce ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative rispetto al CCNL indicato nella Lettera Invito (si allega - nella busta dell'offerta tecnica - dichiarazione di equivalenza e documentazione probatoria a dimostrazione dell'equivalenza del proprio CCNL);
- 29) assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto
- 30) clausola sociale – di impegnarsi a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta nelle seguenti modalità: **(barrare e, se necessario, completare la casella che interessa):**
- ☐ in caso di aggiudicazione, si impegna ad assumere i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e la loro qualifica risultano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa;
(oppure)
 - ☐ in caso di aggiudicazione, **non** si impegna ad assumere i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e la loro qualifica **non** risultano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, in quanto: _____
(oppure)
 - ☐ in caso di aggiudicazione, si impegna ad assumere **solo parzialmente** i lavoratori che operavano alle dipendenze dell'impresa uscente, poiché il loro numero e/o la loro qualifica **non** risultano completamente armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa, e precisamente: **(indicare numero e qualifica del/i lavoratore/i che l'aggiudicatario si impegna ad assumere):**

N. UNITÀ DI PERSONALE	LIVELLO	QUALIFICA	N.ORE DI LAVORO
-----------------------	---------	-----------	-----------------

- 31) rispettare le misure individuate nella Lettera Invito al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;
- 32) *(barrare e completare la casella che interessa)*
☐ che, ai fini dell'applicazione dell'art. 35, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, non ci sono informazioni fornite nell'ambito dell'offerta che costituiscano segreti tecnici o commerciali ed autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
(oppure)
☐ che, ai fini dell'applicazione dell'art. 35, comma 4, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, vi sono **PARTI** dell'offerta tecnica (**non l'intera offerta**) costituenti segreto tecnico o commerciale. **Al riguardo, allega alla Busta Tecnica apposita dichiarazione denominata "Segreti tecnici e commerciali" secondo quanto previsto dalla Lettera Invito.**
- 33) di essere informato ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali e di essere consapevole che i dati personali, anche giudiziari, raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara e per le finalità ivi descritte, e di essere stato informato circa i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE 2016/679;
- 34) di essere consapevole che, nei casi di cui all'articolo 36, commi 1 e 2, del codice, l'offerta presentata sarà resa disponibile mediante accesso diretto alla piattaforma.
- 35) essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile nel sito <https://www.provincia.ra.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.
- 36) **DICHIARA di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nella Lettera Invito;**
- 37) che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il **diritto al lavoro dei disabili** di cui alla L. 12 marzo 1999, n. 68:
☐ sì ☐ no ☐ non soggetta alla L. 68/1999

Nel caso in cui l'operatore non sia tenuto all'applicazione della disciplina della L. 68/1999, indicarne le motivazioni (es. numero di dipendenti; esclusioni per particolari settori: coop. sociali (L. 381/1991, Circ. Min Lav. 41/2000) e/o altro): _____

- 38) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione:
- delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza derivanti dal CCNL applicato.

- di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta.

- 39) Di impegnarsi a non attuare nella presente gara intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile
- 40) *(se presente negli atti di gara)* di aver preso visione del documento ricognitivo redatto dalla stazione appaltante relativamente alle ipotesi dei rischi interferenti con relative misure da adottare per eliminare o ridurre i rischi stessi e la stima degli eventuali costi della sicurezza relativi ai rischi interferenti (DUVRI);
- 41) *(per importi posti a base di gara uguali o maggiori a 150.000)* di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'Autorità ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 oppure di impegnarsi ad effettuare il pagamento entro il termine fissato per la presentazione della domanda, a pena di inammissibilità della stessa.
- 42) *(barrare la casella e completare se di interesse)*
- ☐ di aver versato l'imposta di bollo mediante:
- marca da bollo da € 16,00 n. emessa in data .../.../2023 (di cui si allega copia del contrassegno in formato pdf), assumendo ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni;
 - F24 allegando, a comprova del pagamento effettuato, copia informatica del modello utilizzato ai fini dell'esecuzione dei pagamenti (mod. F24) e relativa ricevuta di addebito;

☐ di essere esente dal versamento dell'imposta di bollo per le seguenti ragioni:

AUTORIZZA la Stazione Appaltante a trasmettere ogni comunicazione ai sensi dell'articolo 29 del Codice dei Contratti tramite le piattaforme dell'ecosistema nazionale di cui all'articolo 22 del predetto Codice e, per quanto non previsto dalle predette piattaforme, mediante l'utilizzo del domicilio digitale.

DICHIARA che il proprio domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05 è il seguente:

[per gli operatori economici transfrontalieri] **INDICA** il seguente domicilio fiscale e l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS e, per le comunicazioni che avvengono a Sistema così come precisato al par. 3.4 Comunicazioni della Lettera Invito, elegge domicilio nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

(in alternativa, nel caso in cui l'operatore economico non sia presente nei predetti indici): **DICHIARA** di non essere presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05, e, pertanto, così come previsto nella Lettera Invito, elegge domicilio digitale per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE (ART. 100 DLGS 36/2023)

A. Requisiti di idoneità professionale (Art. 100, co. 1, lett. a) e co. 11 d.lgs. n. 36/2023)

- **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

☐ SI

☐ NO

- essere in possesso dei titoli abilitativi prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti stabiliti dall'art. 6 della L.R. 26.07.2003 n. 14 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande"

☐ SÌ

☐ NO

Luogo e data

FIRMATO DIGITALMENTE

MODALITA' DI SOTTOSCRIZIONE

N.B.:

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" dell'Impresa, dovrà essere allegata copia conforme della relativa procura notarile.

ALLEGATI ALLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

1. Attestazione di assolvimento dell'imposta di bollo
2. Dichiarazione del procuratore speciale (**eventuale**)
3. Ricevuta attestante il versamento del contributo di gara all'ANAC
4. Ulteriore documentazione (ove ricorra il caso):
☐ SÌ ☐ NO
5. Comprova dei requisiti (facoltativo):
☐ SÌ ☐ NO



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo Scientifico "A. Oriani" di Ravenna.**

LOTTO 1

CIG:

Per la durata di 5 anni

(da settembre 2024 al 31/08/2029)

PROGETTO DEL SERVIZIO

(ART. 41, C. 12 D-LGS. 36/2023)

Redatto da:
Servizio Provveditorato

1. Premessa

La Provincia di Ravenna intende avviare, ai sensi dell'allegato II.1 articolo 2, un'indagine di mercato finalizzata ad individuare idonei operatori economici da invitare a successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187 del D. lgs 36/2023 per l'affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

- Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA

2. Normativa di riferimento

Il comma 12 dell'art. 41 del D. lgs 36/2023 (Codice dei contratti pubblici) prevede che per gli appalti di forniture e servizi la progettazione sia articolata, di regola, in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti, mediante propri dipendenti in servizio.

L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto, stabilisce che il progetto deve contenere una relazione tecnico- illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, il prospetto economico per l'acquisizione dei servizi, il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Con il presente progetto si intende, pertanto, dare piena applicazione alla suddetta disciplina progettando la fornitura in oggetto ai sensi dell'art. 41 del Codice.

3. Relazione tecnico - illustrativa

Al Servizio Provveditorato, nell'ambito delle proprie competenze gestionali, competono le procedure per l'acquisizione di beni e servizi.

Con l'entrata in vigore del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.lgs.36/2023) e del nuovo sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti, gli Istituti scolastici si trovano nell'impossibilità di provvedere autonomamente all'affidamento e all'esecuzione delle concessioni dei servizi di cui sopra, se privi della necessaria qualificazione (art. 5, comma 5, dell'allegato II.4 al D.lgs. 36/2023); per tale motivazione, gli Istituti Scolastici medesimi hanno provveduto a delegare a questa Provincia la gestione di tutte le fasi della procedura di affidamento (programmazione, progettazione e redazione degli atti di gara, affidamento, ed esecuzione del contratto).

Il servizio Provveditorato ha, quindi, proceduto a suddividere l'affidamento in concessione del servizio di Bar-Ristoro scolastico in n. 2 lotti:

- LOTTO 1 – Sedi Liceo Scientifico “Oriani” di Ravenna;
- LOTTO 2 – Sedi Liceo “Torricelli-Ballardini” di Faenza.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio e pericolo mediante personale ed organizzazione propri, prevede l’organizzazione e lo svolgimento, nel rispetto della vigente normativa e del Capitolato Tecnico, di varie attività inclusi gli altri servizi connessi ed accessori al mantenimento e al funzionamento della struttura per tutta la durata del contratto; in particolare, il servizio bar presuppone l’approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza utilizzati per l’espletamento del servizio.

Questo Progetto di Servizio fa riferimento al LOTTO n.1

I locali da destinare a punto di ristoro/bar, presso la Sede del Liceo Scientifico “A. Oriani” Via Cesare Battisti n. 2 Ravenna, sono di proprietà della Provincia di Ravenna; il servizio potrà estendersi anche alla succursale del Liceo, sita in via Marconi n. 6 Ravenna, su richiesta della Provincia o dell’Istituto. Oltre al locale-bar il concessionario avrà a disposizione un locale ad uso magazzino, uno spogliatoio ed un servizio igienico così come identificati nell'allegata planimetria (allegato 1).

4. Contesto SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.

In particolare, possono usufruire del bar anche le persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto quali ad esempio addetti alla manutenzione, partecipanti ad iniziative dell’Istituto nonché i genitori in visita.

Si fa presente che i dati relativi al numero di alunni, docenti e personale ATA, relativi all’anno scolastico [2024/2025] **per la sola Sede**, sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	650
Numero docenti	70
Numero personale ATA	21

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

Il servizio bar dovrà osservare un orario confacente alle esigenze dell’Istituto e quindi:

- dal lunedì al sabato dalle ore 07:30 alle ore 13:30;

- nei pomeriggi in cui sono previste attività didattico-formative almeno fino alle ore 16:00, comunque da concordare con l'amministrazione del Liceo Scientifico.

Il bar potrà altresì essere aperto in altre occasioni quali ad es. lo svolgimento di corsi di recupero, di seminari, conferenze, corsi di formazione.

La sospensione del Servizio è indicativamente prevista nei seguenti periodi:

- Dal termine degli Esami di Stato fino al 31 agosto;
- Durante gli ulteriori periodi di sospensione dell'attività didattica stabiliti dal calendario scolastico interno dell'Istituto.

5. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri aggiunti di una certa rilevanza, come risulta dal “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. Tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Pertanto, i relativi costi per la sicurezza sono da ritenersi pari a 0,00.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10, l'operatore dovrà indicare, nell'offerta economica, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

6. Durata dell'affidamento

La concessione ha la durata di anni 5 (cinque) 60 mesi, con decorrenza dalla data del Verbale di consegna del servizio (data presunta settembre 2024).

7. Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'art. 179 del D. lgs. 36/2023 il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale presunto del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

In questo caso, non avendo dati certi di fatturato, il valore è stimato dall'amministrazione aggiudicatrice nel seguente modo:

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	741	35 %	51.870	€ 2,00	€ 103.740,00	€ 94.300,00

La spesa media unitaria è stata determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. La percentuale dei consumatori, pari al 35% degli utenti potenziali, è stata stimata **considerando la contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto.**

In base a questo calcolo, il valore stimato della concessione per l'intero periodo contrattuale (5 anni) è stato quantificato, dunque, in € **471.500,00 (94.300,00 x 5)** iva esclusa.

8. Costi manodopera (art. 41 commi 13 e 14)

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore giornaliere pari a 6 (sei) dalle 7,30 alle 13,30 nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde".

E' stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore settimanali pari a 6 (sei) nei pomeriggi in cui sono previste attività didattico-formative, con orario da concordare, comunque, con l'amministrazione del Liceo Scientifico.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr. 44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 42.800,00 euro all'anno.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO DICEMBRE 2021	
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5^ LIVELLO - CASSIERA	19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6^ LIVELLO - Commis di cucina sala e bar	18,17

PERSONALE BAR	ORE LAVORO SETTIMANALI	SETTIMANE LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e bar	36	35	18,17	22.900
Cassiera	24	35	19,21	16.100
Commis di cucina sala e bar	6	35	18,17	3.800

TOTALE ANNUO 42.800,00

8.1. Dati utili per la formulazione delle offerte

Dipendenti concessionario uscente:

n.	Monte ore giornaliero	CCNL applicato	QUALIFICA
1	7 ORE	COMMERCIO	BARISTA
1	7 ORE	COMMERCIO	BARISTA
1	3 ORE	COMMERCIO	BARISTA

Si precisa che i dati relativi al personale dipendente del concessionario uscente sono stati comunicati dal concessionario uscente medesimo.

9. Attrezzature e arredi

Come meglio dettagliato agli artt. 18.1 e 18.2 del Capitolato speciale, il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà del precedente concessionario. Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

Ogni altro arredo o apparecchiatura necessari al funzionamento del posto di ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

10. Servizio Ristoro volante

Il Concessionario avrà l'obbligo di fornire, a proprie cure e spese, il servizio di ristoro "volante" presso la succursale sita in Via Guglielmo Marconi, 6 - RAVENNA dell'Istituto Scolastico Liceo Scientifico "A. Oriani".

Tale servizio, che non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere la consegna, presso la succursale suddetta dell'Istituto Scolastico, in concomitanza con l'intervallo, di prodotti alimentari freschi quali ad esempio panini freschi, focacce e pizzette di produzione e/o preparazione della ditta aggiudicataria.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) come definita all'articolo 13.1 del Capitolato e alle caratteristiche qualitative meglio disciplinate all'articolo 13 del medesimo Capitolato.

Il servizio disciplinato dal presente paragrafo sarà attivato solo ed esclusivamente nel caso in cui la Provincia di Ravenna (in accordo con l'Istituto scolastico) ne faccia specifica e formale richiesta, nonché solo ed esclusivamente per il periodo di tempo dettagliatamente individuato dalla Provincia di Ravenna nella suddetta richiesta.(come indicato anche nell'art.16 del Capitolato speciale)

11. Canone di concessione

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna, quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo BAR, un canone posto a base di gara e stimato su base annua in **euro 8.000,00** (ottomila), oggetto di rialzo in sede di Offerta Economica del Concorrente.

Sono a carico del gestore le spese relative ai consumi di luce mentre quelle di acqua e riscaldamento si intendono compensate attraverso la corresponsione del canone di concessione. Per il rimborso alla Provincia dei consumi dell'energia elettrica sono installati appositi contatori divisionali le cui letture verranno rilevate una volta all'anno.

12. Quadro economico

Il servizio non prevede alcun corrispettivo a carico dell'Amministrazione in quanto l'affidatario sarà remunerato dal costo delle consumazioni effettuate dall'utenza;

L'unico onere a carico dell'Amministrazione, pertanto, è il contributo di gara da versare a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021, pari ad € 660,00

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in € 0,00.

13. Piano economico finanziario

Il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello predisposto dalla PROVINCIA DI RAVENNA un Piano economico finanziario di gestione della concessione uso servizio, secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio.

Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

1. l'importo dei ricavi presunti;
2. costi di gestione, declinati per singola voce;
3. ammortamenti;
4. costo del personale;
5. utile d'impresa.

14. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Per l'analisi dettagliata delle condizioni e le modalità di esecuzione del servizio si rimanda a quanto indicato nel Capitolato speciale e nella documentazione di gara ivi richiamata.

Ravenna, 19/08/2024

IL RUP
Dott. Andrea Minghetti



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo "Torricelli-Ballardini" di Faenza.**

LOTTO 2

CIG:

Per la durata di 5 anni

(da settembre 2024 al 31/08/2029)

PROGETTO DEL SERVIZIO

(ART. 41, C. 12 D-LGS. 36/2023)

Redatto da:
Servizio Provveditorato

1. Premessa

La Provincia di Ravenna intende avviare, ai sensi dell'allegato II.1 articolo 2, una indagine di mercato finalizzata ad individuare idonei operatori economici da invitare a successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187 del D. lgs 36/2023 per l'affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

- Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA

2. Normativa di riferimento

Il comma 12 dell'art. 41 del D. lgs 36/2023 (Codice dei contratti pubblici) prevede che per gli appalti di forniture e servizi la progettazione sia articolata, di regola, in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti, mediante propri dipendenti in servizio.

L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto, stabilisce che il progetto deve contenere una relazione tecnico- illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, il prospetto economico per l'acquisizione dei servizi, il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Con il presente progetto si intende, pertanto, dare piena applicazione alla suddetta disciplina progettando la fornitura in oggetto ai sensi dell'art. 41 del Codice.

3. Relazione tecnico - illustrativa

Al Servizio Provveditorato, nell'ambito delle proprie competenze gestionali, competono le procedure per l'acquisizione di beni e servizi.

Con l'entrata in vigore del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.lgs.36/2023) e del nuovo sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti, gli Istituti scolastici si trovano nell'impossibilità di provvedere autonomamente all'affidamento e all'esecuzione delle concessioni dei servizi di cui sopra, se privi della necessaria qualificazione (art. 5, comma 5, dell'allegato II.4 al D.lgs. 36/2023); per tale motivazione, gli Istituti Scolastici medesimi hanno provveduto a delegare a questa Provincia la gestione di tutte le fasi della procedura di affidamento (programmazione, progettazione e redazione degli atti di gara, affidamento, ed esecuzione del contratto).

Il servizio Provveditorato ha, quindi, proceduto a suddividere l'affidamento in concessione del servizio di Bar-Ristoro scolastico in n. 2 lotti:

- LOTTO 1 – Sedi Liceo Scientifico “Oriani” di Ravenna;

- LOTTO 2 – Sedi Liceo “Torricelli-Ballardini” di Faenza.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio e pericolo mediante personale ed organizzazione propri, prevede l’organizzazione e lo svolgimento, nel rispetto della vigente normativa e del Capitolato Tecnico, di varie attività inclusi gli altri servizi connessi ed accessori al mantenimento e al funzionamento della struttura per tutta la durata del contratto; in particolare, il servizio bar presuppone l’approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza utilizzati per l’espletamento del servizio.

Questo Progetto di Servizio fa riferimento al LOTTO n. 2

I locali da destinare a punto di ristoro/bar, presso la Sede Centrale del Liceo Scientifico “Torricelli-Ballardini” Via s. Maria dell’Angelo n.48 a Faenza, sono di proprietà della Provincia di Ravenna; il servizio potrà estendersi anche alle succursali dell’Istituto:

- Sede Liceo Classico – Via S. Maria dell’Angelo n.1 – Faenza;
- Sede Liceo Artistico – Via Baccarini n.17 – Faenza;
- Sede Liceo Linguistico – Via Pascoli n.4 – Faenza

come previsto e disciplinato all’art 16 del Capitolato Speciale.

Oltre al locale-bar il concessionario avrà a disposizione un locale ad uso magazzino, uno spogliatoio ed un servizio igienico così come identificati nell'allegata planimetria (allegato 1).

4. Contesto SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.

In particolare, possono usufruire del bar anche le persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto quali ad esempio addetti alla manutenzione, partecipanti ad iniziative dell’Istituto nonché i genitori in visita.

Si fa presente che i dati relativi al numero di alunni, docenti e personale ATA, relativi all’anno scolastico [2024/2025] **per la sola Sede Centrale**, sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	710
Numero docenti	183
Numero personale ATA	28

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

Il servizio bar dovrà osservare un orario confacente alle esigenze dell'Istituto e quindi:

- dal lunedì al sabato dalle ore 07:30 alle ore 14:00;
- al pomeriggio in cui sono previste attività didattico-formative, almeno fino alle ore 15:00;
- nelle giornate degli Scrutini fino alle ore 17:00, comunque da concordare con l'amministrazione del Liceo.

Nel periodo degli esami di stato **si chiede la chiusura del bar nelle giornate delle prove scritte.**

La sospensione del Servizio è indicativamente prevista nei seguenti periodi:

- Dal termine degli Esami di Stato fino al 31 agosto;
- Durante gli ulteriori periodi di sospensione dell'attività didattica stabiliti dal calendario scolastico interno dell'Istituto.

5. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri aggiunti di una certa rilevanza, come risulta dal “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. Tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Pertanto i relativi costi per la sicurezza sono da ritenersi pari a 0,00.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10, l'operatore dovrà indicare, nell'offerta economica, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

6. Durata dell'affidamento

La concessione ha la durata di anni 5 (cinque) 60 mesi, con decorrenza dalla data del Verbale di consegna del servizio (data presunta settembre 2024).

7. Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'art. 179 del D. lgs. 36/2023 il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale presunto del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

In questo caso, non avendo dati certi di fatturato, il valore è stimato dall'amministrazione aggiudicatrice nel seguente modo:

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	921	35 %	64.470	€ 2,00	€ 128.940,00	€ 117.200,00

La spesa media unitaria è stata determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. La percentuale dei consumatori, pari al 35% degli utenti potenziali, è stata stimata **considerando la contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto.**

In base a questo calcolo, **il valore stimato della concessione** per l'intero periodo contrattuale (5 anni) è stato quantificato, dunque, in € **586.000,00 (117.200,00 x 5)** iva esclusa.

8. Costi manodopera (art. 41 commi 13 e 14)

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore giornaliere pari a 6,5 (sei ore e trenta minuti) dalle 7:30 alle 14:00 nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde".

E' stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore settimanali pari a 9 (nove) nei pomeriggi in cui sono

previste attività didattico-formative, con orario comunque da concordare, comunque, con l'Istituto scolastico.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr. 44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 46.600,00 euro all'anno.

.MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO DICEMBRE 2021	
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5^ LIVELLO - CASSIERA	19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6^ LIVELLO - Commis di cucina sala e bar	18,17

PERSONALE BAR	ORE LAVORO SETTIMANALI	SETTIMANE LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e bar	39	35	18,17	24.800
Cassiera	24	35	19,21	16.100
Commis di cucina sala e bar	9	35	18,17	5.700

TOTALE ANNUO 46.600,00

9. Attrezzature e arredi

Come meglio dettagliato agli artt. 18.1 e 18.2 del Capitolato speciale, il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà del precedente concessionario (che ha cessato l'attività da febbraio 2020 causa Covid).

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

Ogni altro arredo o apparecchiatura necessari al funzionamento del posto di ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

10. Servizio Ristoro volante

Il Concessionario avrà la facoltà di fornire, a proprie cure e spese, il servizio di ristoro “volante” presso le succursali:

- Sede liceo classico – Via Santa Maria dell’Angelo,1 Faenza
- Sede liceo linguistico – Via Pascoli,4 Faenza
- Sede liceo artistico Ballardini – Via Baccarini,17 Faenza

Tale servizio, che non comporta l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere la consegna, presso le succursali suddette dell’Istituto Scolastico, in concomitanza con l’intervallo, di prodotti alimentari freschi quali ad esempio panini freschi, focacce e pizzette di produzione e/o preparazione della ditta aggiudicataria.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) come definita all’articolo 13.1 del Capitolato e alle caratteristiche qualitative meglio disciplinate all’articolo 13 del medesimo Capitolato.

11. Canone di concessione

L’aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna, quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo BAR, un canone posto a base di gara e stimato su base annua in **euro 6.000,00** (seimila), oggetto di rialzo in sede di Offerta Economica del Concorrente.

Sono a carico del gestore le spese relative ai consumi di luce mentre quelle di acqua e riscaldamento si intendono compensate attraverso la corresponsione del canone di concessione. Per il rimborso alla Provincia dei consumi dell’energia elettrica sono installati appositi contatori divisionali le cui letture verranno rilevate una volta all'anno.

12. Quadro economico

Il servizio non prevede alcun corrispettivo a carico dell’Amministrazione in quanto l’affidatario sarà remunerato dal costo delle consumazioni effettuate dall’utenza;

L'unico onere a carico dell'Amministrazione, pertanto, è il contributo di gara da versare a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021, pari ad € 660,00

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in € 0,00.

13. Piano economico finanziario

Il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello predisposto dalla PROVINCIA DI RAVENNA un Piano economico finanziario di gestione della concessione uso servizio, secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio.

Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

1. l'importo dei ricavi presunti;
2. costi di gestione, declinati per singola voce;
3. ammortamenti;
4. costo del personale;
5. utile d'impresa.

14. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Per l'analisi dettagliata delle condizioni e le modalità di esecuzione del servizio si rimanda a quanto indicato nel Capitolato speciale e nella documentazione di gara ivi richiamata.

Ravenna, 19/08/2024

IL RUP
Dott. Andrea Minghetti



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE RISORSE FINANZIARIE, UMANE E RETI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo Scientifico "A. Oriani" di Ravenna.**

LOTTO 1

**Per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 ad agosto 2029)**

ALLEGATO

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO di massima

Introduzione

Il presente documento ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima del progetto per ciascun lotto e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. È rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione di eventuali investimenti attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

La Provincia di Ravenna intende procedere con un nuovo affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici della durata di anni 5 (cinque), suddiviso in 2 lotti, per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

- Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA

Lo scopo del documento è di verificare le condizioni per la fattibilità finanziaria del progetto nell'ipotesi di affidamento dei servizi in oggetto ad un soggetto gestore (il Concessionario) tramite la procedura indicata ai sensi della vigente normativa. Le elaborazioni effettuate hanno lo scopo di individuare il valore congruo dei ricavi attesi di gestione necessari per il raggiungimento dell'equilibrio economico e finanziario del progetto (definito all'art. 177, c. 5, del D.Lgs. 36/2023). Nei contratti di concessione, come definiti all'art. 176 e ss del D.lgs. n. 36/2023 e all'art. 2 comma 1 lett. c) dell'All. I al Codice, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito all'art. 177 del d.lgs. n. 36/2023, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario (art. 177, c. 4, del D.Lgs.36/2023). In tale ottica, ma anche al fine di agevolare la partecipazione alla procedura negoziata e consentire la formulazione di un'offerta consapevole da parte dei concorrenti, l'Ente ha redatto il presente piano economico finanziario di massima sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza degli anni passati e del canone annuo posto a base di gara. Le principali norme di riferimento che regolano la procedura di affidamento sono quelle contenute nel citato D.Lgs. 36/2023 e più specificatamente nel libro IV, Parte II, Titoli I e II.

Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni, del corpo docente e del personale amministrativo, tecnico ed ausiliario (“personale ATA”) delle varie sedi scolastiche, nonché degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse.

L'uso del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancato utilizzo.

L'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Pertanto, il Concessionario, assumendosi il rischio operativo, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

I concorrenti in sede di elaborazione del proprio piano economico finanziario dovranno tenere conto, in particolare, del fatto che il servizio sarà affidato in regime di concessione e che, di conseguenza, i parametri di riferimento sono influenzati in misura prevalente dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. I ricavi indicati, pertanto, non impegnano in alcun modo l'Ente e non costituiscono alcuna garanzia di introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio.

Salvo quanto stabilito dall'art. 192 del D. Lgs. 36/2023, le variazioni che potranno intervenire non potranno dar luogo a rivalsa da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

LOTTO 1 - Liceo Scientifico "A. Oriani" - Ravenna

Gli utenti del Bar-Punto di Ristoro sono, principalmente, gli alunni, il corpo docente e il personale amministrativo, tecnico ed ausiliario ("personale ATA") delle varie sedi scolastiche per un totale medio negli anni di circa 51.870 consumazioni all'anno (ipotizzando che il 35% dell'utenza alunni/personale scolastico accede al servizio **anche in seguito alla contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto**) con una spesa pro-capite media giornaliera di circa € 2,00 (due euro) determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. Si precisa che il numero di consumazioni sopra riportate deriva da una stima presuntiva di consumazioni medie che potrebbero avvenire nel corso di 1 anno preso come campione di riferimento.

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	741	35 %	51.870	€ 2,00	€ 103.740,00	€ 94.300,00

Preme evidenziare, infatti, che i dati sopra forniti sono meramente indicativi e soggetti a variazione.

Inoltre, qualora, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, si verificasse una significativa diminuzione dei consumi degli alimenti e delle bevande erogati nell'ambito della concessione rispetto ai dati stimati nel presente documento, il concessionario potrà richiedere una riduzione del canone concessorio, limitatamente al periodo interessato dalla variazione, che verrà valutata dal concedente, al fine di ristabilire l'equilibrio economico-finanziario della concessione.

Costo del personale

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore giornaliere pari a 6 (sei) dalle 7,30 alle 13,30 nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde".

E' stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore settimanali pari a 6 (sei) nei pomeriggi in cui sono previste attività didattico-formative, con orario da concordare, comunque, con l'amministrazione del Liceo Scientifico.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr. 44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 42.800,00 euro all'anno.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI
PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO

DICEMBRE 2021

COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5^ LIVELLO - CASSIERA	19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6^ LIVELLO - Commis di cucina sala e bar	18,17

PERSONALE BAR	ORE LAVORO SETTIMANALI	SETTIMANE LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e bar	36	35	18,17	22.900
Cassiera	24	35	19,21	16.100
Commis di cucina sala e bar	6	35	18,17	3.800

TOTALE ANNUO 42.800,00

Costo per le materie prime

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci è stato stimato, specie per aumento continuo del costo delle materie prime derivante dal contesto storico attuale, nella percentuale di circa il 30% del fatturato.

Utenze

I costi per utenze sono stimati sulla base di quanto addebitato a tale titolo dalla Provincia di Ravenna al Concessionario uscente con riferimento al periodo 2022-2023.

Servizi, consulenze, pubblicità, manutenzione, ecc.

Vengono stimati indicativamente pari al 5% del fatturato.

Ammortamento beni materiali

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari a circa 12.000 euro, determinate considerando il prezzo mediamente applicato sul mercato per l'acquisto di arredi e attrezzature completi per punto Bar.

Il Piano ammortamento è stato stimato in 5 anni relativi alla durata della Concessione.

Ammortamento beni immateriali

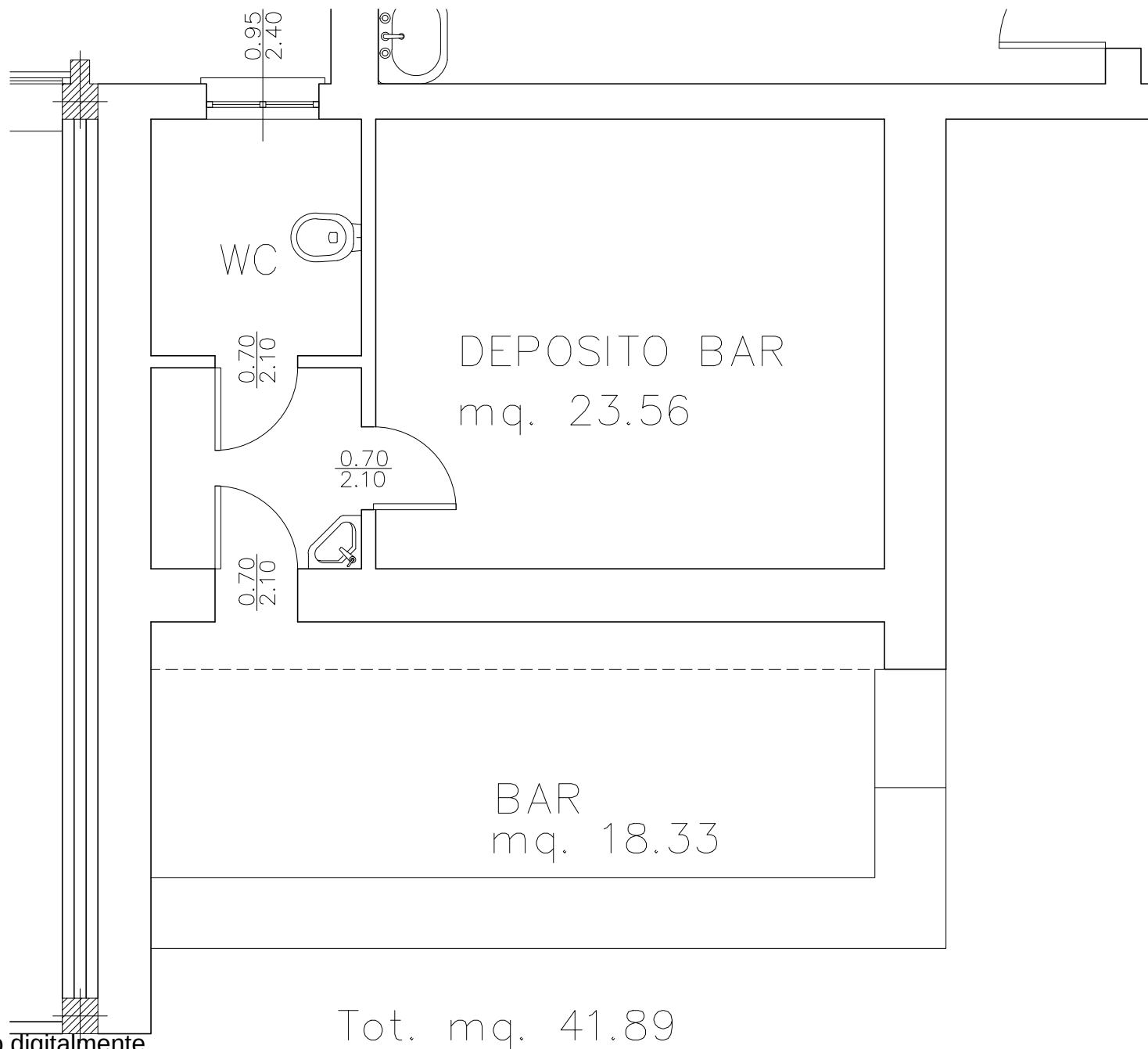
Non risultano, allo stato attuale, beni immateriali da ammortizzare.

Tasse

Non risultano stimate in quanto strettamente legate alla natura giuridica e alla specifica posizione fiscale dell'operatore economico.

CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)	94.300,00	94.300,00	94.300,00	94.300,00	94.300,00	471.500,00
	(A) Ricavi Totali	94.300,00	94.300,00	94.300,00	94.300,00	94.300,00	471.500,00
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci (30% del fatturato)	28.290,00	28.290,00	28.290,00	28.290,00	28.290,00	141.450,00
(-)	Spese di trasporto						-
(-)	Utenze	950,00	950,00	950,00	950,00	950,00	4.750,00
(-)	Costo del personale	42.800,00	42.800,00	42.800,00	42.800,00	42.800,00	214.000,00
(-)	Manutenzione (1% del fatturato)	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	4.500,00
(-)	Spese generali (consulenze etc) (5% del fatturato)	4.700,00	4.700,00	4.700,00	4.700,00	4.700,00	23.500,00
(-)	Assicurazioni	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00
(-)	Canone d'uso dei locali	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	40.000,00
(-)	Oneri diversi di gestione						-
	(B) Costi operativi totali	86.140,00	86.140,00	86.140,00	86.140,00	86.140,00	430.700,00
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)	8.160,00	8.160,00	8.160,00	8.160,00	8.160,00	40.800,00
(-)	Ammortamento beni materiali	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
(-)	Ammortamento beni immateriali						-
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
	(E) Margine operativo netto	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	28.800,00
(-)	Oneri finanziari						-
	(G) Utile ante imposte	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	28.800,00
(-)	Imposte e tasse	-	-	-	-	-	-
	<i>IRES (24%)</i>						-
	<i>IRAP (3,9%)</i>						-
	(H) Utile netto	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	28.800,00

LICEO SCIENTIFICO "A. ORIANI" DI RAVENNA





PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICO FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI

SERVIZIO PROVVEDITORATO

**PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS. 36/2023,
SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DI N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA
PROVINCIA DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024
AL 31/08/2029)**

CAPITOLATO SPECIALE

LOTTO N. 1

LICEO SCIENTIFICO "A. ORIANI" RAVENNA

CIG:

INDICE

CAPITOLATO SPECIALE	1
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	5
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	6
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	6
ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	6
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO E ALTRI ONERI	7
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 8 - PREZZI.....	8
ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	9
ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	9
ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA	10
ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA	11
ART. 13 – PRODOTTI.....	11
ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA.....	12
ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	13
ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	14
ART. 16 – SERVIZIO “RISTORO VOLANTE”	15
ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO	15
ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	15
ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	16
ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI	17
ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	17
ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	18
ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	18
ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI	18
ART. 18.2 – ATTREZZATURE.....	19
ART. 19 - INTERVENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	19
ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA.....	20
ART. 19.2 – PICCOLA MANUTENZIONE.....	20
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA	20
ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	20
ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	21
ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	21
ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO	21
ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	21
ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	22
ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI.....	23
ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	23

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI	23
ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	24
ART. 27 – PUBBLICITÀ.....	24
ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	24
ART. 29 – TERMINE DEL SERVIZIO E RICONSEGNA DEI LOCALI	25
ART. 30 – INADEMPIMENTI E PENALI	25
ART. 31 – DIVIETI	26
ART. 32 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI.....	26

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante: il soggetto pubblico PROVINCIA DI RAVENNA che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar-Punto Ristoro;
- c) Attrezzatura da cucina o Attrezzature, Macchine da cucina o Macchine, Apparecchiature: strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (Ad esempio elettrodomestici ecc.);
- d) Bar: la struttura che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata alla documentazione di gara) sita in Ravenna (RA), Via Battisti n. 2 sede **del Liceo Scientifico "A. Oriani"**
- e) CAM: Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, adottati con del Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (e successive modificazioni);
- f) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per la gestione del punto di ristoro-bar, eventualmente oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- g) Capitolato Speciale o Capitolato: il presente documento;
- h) Codice: D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
- i) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato presso l'istituto scolastico sopra evidenziato;
- j) Contratto di Concessione del Servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- k) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dal concedente all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- l) Direttore dell'Esecuzione del contratto: il funzionario della Provincia del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla Provincia, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- m) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti Tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- n) "Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara": l'elenco dei prodotti obbligatori offerti nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun prodotto, da ribassarsi in sede di offerta economica;

- o) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- p) Operatore Economico, Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al Servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- q) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;
- r) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede dell'Istituto scolastico, utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- s) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- t) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie);

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione del Bar-Ristoro interno del Liceo Scientifico "A. Oriani" di Ravenna, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, come dettagliatamente descritto nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale**: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata alla documentazione di gara), consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti,
- **Servizi Accessori**: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, ove mancanti, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto;
 - lavori funzionali allo svolgimento del Servizio, come descritti di seguito;
 - la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del Servizio;
 - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Per l'espletamento del servizio e contestualmente al suo affidamento, la Provincia di Ravenna concede all'aggiudicatario l'uso dei locali (di cui alla planimetria, allegato *alla documentazione di gara*) presso l'istituto scolastico sopra citato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio in oggetto, è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Si evidenzia che, all'interno dell'istituto (presso le succursali), è già attiva una concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici affidata ad altro operatore economico; alla scadenza di tale concessione la Provincia provvederà ad indire una procedura di gara finalizzata all'affidamento del servizio medesimo.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di n. 60 mesi, da settembre 2024 al 31/08/2029.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà comunque essere prorogata ai sensi dell'art. 120, comma 11, del Codice, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il Servizio che si intende approntare:

- Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.
- il numero presunto dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa 741 unità, tra studenti, personale dell'Istituto e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo; più in particolare:

Numero alunni iscritti	650
Numero docenti	70
Numero personale ATA	21

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e la Provincia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di alunni, dei docenti e personale scolastico. Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, la Provincia di Ravenna concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegata alla documentazione di gara.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo. Qualora si rendesse necessario ai fini dell'espletamento del Servizio oggetto della presente procedura, risulteranno a carico del Concessionario la realizzazione e/o l'integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze, provvedendo ad acquisire le relative certificazioni di conformità, previste dalla normativa vigente.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar interno all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

Le Parti si daranno reciprocamente atto, in seguito alla sottoscrizione del contratto per il Servizio in oggetto, che con la Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. 27 luglio 1978, n. 392 e s.m.i..

Resta a carico del Concessionario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.

ART. 6 – CANONE CONCESSIONARIO E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Provincia, per la gestione del punto di ristoro-bar, il canone annuo offerto in sede di gara, **soggetto ad IVA con aliquota del 22%.**

Il Canone è comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e delle spese per il riscaldamento e di acqua. Sono escluse dal canone le utenze per l'energia elettrica nonché gli importi relativi alla pulizia dei locali in uso e dell'area antistante il bancone, tali costi sono a carico del Concessionario.

A tal fine è presente un apposito contatore divisionale le cui letture verranno rilevate una volta l'anno. Il rimborso dei consumi per energia elettrica, quantificati sulla base dei prezzi corrisposti dalla Provincia alle aziende erogatrici, dovrà avvenire entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento del rendiconto annuale.

Ogni imposta, tassa od onere, presente o futuro, inerente lo svolgimento del "servizio di ristoro" sarà a carico del concessionario non potendo in alcun modo essere posto a carico della Provincia di Ravenna.

Ogni onere relativo alla manutenzione e/o sostituzione del contatore divisionale sopra menzionato sarà a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

Si conviene che il canone di concessione suddetto venga aggiornato, a partire dal secondo anno, nella misura del 100% della variazione – accertata dall'ISTAT – dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati al netto dei tabacchi (c.d. FOI) verificatosi nell'anno precedente, utilizzando l'ultimo indice mensile disponibile alla scadenza delle relative annualità contrattuali.

In caso di calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili che determinino la chiusura totale o parziale dell'istituto scolastico o una sensibile riduzione del numero di persone che possano accedervi, l'importo del canone potrà essere rimodulato.

In particolare:

- per la chiusura dell'istituto scolastico durante l'attività didattica, per un periodo superiore a 20 giorni feriali nel corso del singolo anno scolastico, per calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili, il canone annuo sarà ridotto in proporzione ai giorni di chiusura.
- in caso di sospensioni dell'attività didattica in presenza che comportino su base mensile un tasso di assenza superiore al 25%, si darà luogo ad una rimodulazione del canone in misura proporzionale (Es. 741 studenti x 25 giorni al mese di lezione = 18.525 presenze mensili circa; pertanto se le presenze mensili calano di oltre il 25% (25% di 18.525 = 4.631) si applica la riduzione proporzionale del canone).

Il suddetto Canone sarà corrisposto attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul conto corrente bancario intestato alla Provincia di Ravenna – Servizio Tesoreria.

Il Canone Concessionario dovrà essere corrisposto in n. 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro 10 giorni dall'inizio del trimestre di riferimento (10 settembre, 10 dicembre, 10 marzo, 10 giugno).

ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio bar presso il Liceo Scientifico "A. Oriani" è attualmente gestito da un Concessionario fino al 31/08/2024.

Successivamente alla stipula del nuovo contratto di concessione con il nuovo operatore economico aggiudicatario, la Provincia di Ravenna procederà alla consegna dei locali all'operatore subentrante al fine dell'allestimento degli ambienti. Di detta consegna verrà redatto apposito verbale.

Ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9, del Codice, l'esecuzione del contratto può essere iniziata, dopo la verifica dei requisiti del concessionario aggiudicatario, anche prima della stipula, nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione possa determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Sarà onere del Concessionario aggiudicatario garantire l'effettivo avvio del servizio entro 30 giorni dalla consegna dei locali.

Il Concessionario dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione alla Provincia.

ART. 8 - PREZZI

Il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi unitari offerti in sede di gara dei prodotti ricompresi nel Listino Bar (elenco dei prodotti minimi e obbligatori indicati all'art. 13.1 del presente Capitolato).

I suddetti prezzi non potranno subire variazioni almeno per la prima annualità contrattuale.

Il Concessionario dovrà esporre presso i locali destinati al servizio Bar il listino dei prezzi praticati, inclusi quelli degli ulteriori prodotti che intenderà porre in vendita.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, è ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti, a richiesta del Concessionario, sulla base dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI)

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione Istat (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

ARROTONDAMENTO APPLICATO IN SEDE DI REVISIONE PREZZI

I. PRIMA REVISIONE

A partire dal 2° anno la revisione sarà effettuata sui prezzi unitari offerti in sede di gara per i prodotti ricompresi nel Listino Bar e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi (per eccesso o per difetto); in particolare, l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è = a 2 e la terza cifra è >= a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è = di 7 e la terza cifra è >= a 5

II. REVISIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA

A partire dalla seconda revisione dei prezzi (3° anno), la revisione sarà calcolata sul prezzo rivalutato applicato l'anno precedente (oppure sul prezzo rivalutato con arrotondamento alla quarta cifra decimale non applicato l'anno precedente) e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT, nelle modalità sopra indicate, sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi,

in particolare l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è >= di 2 e la terza cifra è >= a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è >= di 7 e la terza cifra è >= a 5

ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Si rinvia a quanto riportato all'art. 192 del Codice.

ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

In particolare, Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio Bar**, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166, nelle "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", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018, e nel paragrafo 3.1.4, "Prevenzione degli sprechi alimentari" dei CAM.
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il listino prezzi dei prodotti offerti;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Provincia evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Provincia in modo da non creare disagio all'utenza;
- a garantire, negli orari di maggior affluenza, un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'offerta tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno del punto ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

Inoltre dovrà eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio Bar, impegnandosi:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quando indicato in sede di gara e concordato successivamente con la Provincia, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Provincia. La Provincia non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- a svolgere opere di adeguamento dei locali allo svolgimento del Servizio e, qualora risultasse necessario, gestire la manutenzione e/o sostituzione dei contatori divisionali e apparecchiature relativi alle utenze per acqua ed elettricità;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica presso la quale è sito il punto di Bar-Ristoro;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione negli spazi tecnici destinati allo svolgimento del Servizio medesimo;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto la stoviglieria per il consumo dei prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che possano derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Provincia e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio; la Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.

- a segnalare tempestivamente, per iscritto alla Provincia di Ravenna l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del contratto, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- agli adempimenti amministrativi ed autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione;
- a contabilizzare gli incassi secondo le vigenti disposizioni in materia e a trasmettere, entro il mese di febbraio di ciascun anno o a richiesta della Provincia, l'ammontare degli incassi relativo al precedente anno solare risultante dal registro dei corrispettivi.

ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA

La Provincia di Ravenna provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 13 – PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci, vegetariani, ecc.

Il Concessionario si impegna, presso il punto Bar-Ristoro, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali comunitarie vigenti in materia.

Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti in vendita dovranno essere conformi ai criteri del **capitolo 2.2 "Clause contrattuali"** del Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, relativo all'adozione dei **CAM** (Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili).

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste e contorni, dovranno essere rispettati i requisiti di cui al paragrafo 3.1.2 dei **CAM** sopra citati.

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande, sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa (di cui al paragrafo 3.1.3 dei **CAM** sopra citati)

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia ed al Listino Bar di cui al successivo articolo.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il punto Bar-Ristoro nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalerati o contenuti in confezioni rovinate.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Provincia da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, in particolare il D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante Listino Bar ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

Listino prezzi Bar		Grammature minime	Prezzo a base d'asta in € (IVA inclusa)
A) CAFFETTERIA			
A1	Caffè espresso	7 gr	1,20
A2	Cappuccino	150 ml	1,50
A3	Tè e infusi	150 ml	1,20
B) BIBITE FREDDE			
B1	ACQUA MINERALE NATURALE /FRIZZANTE IN PET	50 cl.	1,00
B2	SUCCHI DI FRUTTA vari in BRICK	20 cl.	1,50
C) PASTICCERIA			
C1	BRIOCHES, CORNETTI, BOMBOLONI (freschi non preconfezionati)	60 gr	1,30
C2	PIZZA POMODORO E MOZZARELLA (freschi non preconfezionati)	100 gr	2,00
C3	FOCACCIA OLIO E SALE	90 gr	1,50
C4	BRIOCHES/CROSTATINE/MUFFIN/CRACKER o simili confezionati SENZA GLUTINE	45 gr	1,70
D) GASTRONOMIA (prodotti freschi non preconfezionati)			
D1	Panino farcito con ingrediente unico (prosciutto crudo, cotto, salame, ecc.)	Panino gr 70 Farcitura gr 40	2,20
D2	Panino farcito con più ingredienti (es. prosciutto+formaggio+insalata+maionese)	Panino gr 70 Farcitura gr 80	2,50
D3	Toast farcito con ingredienti vari (es. prosciutto e formaggio)	Farcitura gr 80	2,00
D4	Panino con la cotoletta	Panino gr 70 Cotoletta gr 70	3,20

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e considerare per la presentazione dell'offerta economica e tecnica. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili, nel punto Bar-Ristoro, anche tutti gli ulteriori Prodotti indicati nell'offerta tecnica (paragrafo 22, Tabella criteri Lotto 1 – criteri C, D, F e G, della Lettera di invito).

ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei CAM *“Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili”*, adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. A tal riguardo, sarà onere del Concessionario elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al capitolo 3.1 del suddetto decreto, dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

Il Concessionario, entro un mese dall'inizio delle attività, dovrà inoltre redigere e applicare, presso il Bar, il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n. 852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile al Direttore dell'esecuzione incaricato dalla Provincia, qualora ne faccia richiesta.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti. Il Concessionario, a richiesta della Provincia, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne la Provincia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La Provincia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, daranno luogo alla risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

Il Concessionario si impegna ad attuare le iniziative di comunicazione di cui al paragrafo 3.1.9 dei CAM.

ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito:

- da lunedì al sabato: [07:30] -[13:30];
- nei pomeriggi in occasione di attività extra curriculare e/o riunioni del personale docente.

Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

Il Concessionario e l'Istituto Scolastico, entro il mese di settembre di ogni anno scolastico concorderanno il calendario di funzionamento del Servizio, contenente, oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giorno lavorativo, i locali concessi in uso. Nei locali adibiti alla preparazione del cibo e in quelli destinati a dispensa/magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del Servizio della Provincia di Ravenna.

La Provincia di Ravenna si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali affidati in Concessione per effettuare le verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali medesimi, nonché sulle Attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi o per ogni altra esigenza di Servizio. Sarà quindi obbligo del Concessionario

consentire in ogni momento l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dalla Provincia di Ravenna e/o dall'Istituto Scolastico.

L'erogazione del Servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto Scolastico, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di massima urgenza), anche grazie ad un Servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 16 – SERVIZIO “RISTORO VOLANTE”

Il Concessionario avrà l'obbligo di fornire, a proprie cure e spese, il servizio di ristoro “volante” presso la succursale sita in Via Marconi,6 Ravenna dell'Istituto Scolastico Liceo Scientifico “A. Oriani”.

Tale servizio, che non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere la consegna, presso la succursale suddetta dell'Istituto Scolastico, in concomitanza con l'intervallo, di prodotti alimentari freschi quali ad esempio panini freschi, focacce e pizzette di produzione e/o preparazione della ditta aggiudicataria.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) come definita all'articolo 13.1 del presente Capitolato e alle caratteristiche qualitative meglio disciplinate all'articolo 13 del medesimo Capitolato.

Il servizio disciplinato dal presente paragrafo sarà attivato solo ed esclusivamente nel caso in cui la Provincia di Ravenna (in accordo con l'Istituto scolastico) ne faccia specifica e formale richiesta, nonché solo ed esclusivamente per il periodo di tempo dettagliatamente individuato dalla Provincia di Ravenna nella suddetta richiesta.

ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Provincia, prima dell'inizio del Servizio ed ogni qualvolta

sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Provincia.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualevolta si modifichino nell'organico impiegato.

La Provincia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette alla Provincia di Ravenna l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, allegando i curricula aggiornati dei suddetti operatori, nonché le ore mensili di lavoro e il contratto di lavoro applicato.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia, cessazione rapporto di lavoro, ecc.), entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica alla Provincia di Ravenna, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio di gestione del punto Bar-Ristoro, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Provincia, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, potrà fare riferimento.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali oppure la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dalla Provincia dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia alla Provincia, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stabilità del personale deve essere garantita per tutto l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) nonché assicurata la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta della Provincia, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette.

In caso di sciopero del personale Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al D.Lgs. 81/2008.

ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Provincia.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione.

ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto alla gestione del punto Bar-Ristoro dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dalla Provincia. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle *"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"* del Ministero della Salute approvate il 16 aprile 2018 e nelle *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* del 2010 del Ministero della Salute, approvate il 29 aprile del 2010;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (Ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel Servizio.

In particolare dovrà:

- garantire la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;
- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 852/2004) con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP);

ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dalla Provincia per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione della Provincia di Ravenna, pena la risoluzione del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. e la Provincia di Ravenna potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'attuale Concessionario.

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del medesimo.

Ogni altro arredo od apparecchiatura necessari al funzionamento del punto di BAR-ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto. Sono a totale carico del concessionario anche le spese che si rendessero necessarie per la sistemazione o la manutenzione sia degli arredi e attrezzature di proprietà della Provincia di Ravenna che degli arredi e attrezzature forniti dal Concessionario. Al momento della cessazione del contratto, nessun rimborso o indennizzo verrà corrisposto al concessionario a fronte delle predette spese.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Provincia della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli arredi e gli eventuali impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 10 giorni dal termine della Concessione, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per la Provincia di Ravenna.

La Provincia si riserva la facoltà di esercitare, a suo insindacabile giudizio, diritto di prelazione sull'acquisto delle strutture di arredo del posto di ristoro.

Gli arredi dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nel paragrafo 3.1.8. *“Arredi per punti ristoro”* dei CAM.

ART. 18.2 – ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Bar-Punto Ristoro con le attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nell'art. 18.1 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti; tali oggetti devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario dovrà operare in conformità ai paragrafi 3.1.6 *“Efficienza energetica”* e 3.1.7 *“Riduttori del flusso idrico”* dei CAM.

Il Concessionario, in sede di attivazione del servizio, su eventuale richiesta della Provincia di Ravenna, dovrà fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

La Provincia si riserva di effettuare le opportune verifiche, utilizzando le informazioni contenute nelle nuove etichette e nelle schede informative che il Concessionario in base all'articolo 5.1(b) del Regolamento quadro (EU) 2017/1369 è tenuto a fornire.

ART. 19 - INTERVENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi volti ad eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 ore afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte della Provincia di Ravenna o dell'Istituto scolastico, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

Il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione dei locali e degli impianti tecnologici interni oggetto della presente Concessione (per l'energia

elettrica, ecc.) che fosse richiesta dalle autorità competenti o fosse necessaria per l'allestimento dei locali e il funzionamento delle attrezzature utilizzate. L'adeguamento deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquamento (acque e fiumi), della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. Il Concessionario dovrà fornire alla Provincia di Ravenna tutte le certificazioni di conformità degli impianti realizzati prima dell'avvio dell'attività. In caso di inadempienza, non potrà essere avviato il Servizio.

Si precisa che tutte le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica che il Concessionario intende eseguire, devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Provincia, che avrà facoltà di verificarne la corretta esecuzione.

Il Concessionario dovrà produrre istanza alla Provincia indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere alla Provincia di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. La Provincia si riserva la facoltà di non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi a carico della Provincia dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ente a cura del Concessionario.

ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione di arredi, attrezzature e strumenti utilizzati per lo svolgimento del servizio Bar, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del contratto.

Ogni onere e spesa collegati al servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

ART. 19.2 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'immobile restano a carico della Provincia di Ravenna le manutenzioni straordinarie dei locali, e dei relativi impianti esistenti al momento della consegna, concessi in uso al Concessionario.

ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle Attrezzature, dei Mobili, degli Arredi, ecc., nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (Ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

Il Concessionario si impegnerà ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del Servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di Servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;

- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario sarà tenuto a garantire la pulizia periodica dei locali destinati al Servizio Bar.

In particolare la pulizia avrà ad oggetto:

- spazzamento e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle attrezzature e degli arredi;
- lavaggio accurato di vasellame, pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite nel caso in cui sia ancora in corso la preparazione e la somministrazione dei pasti e dovranno essere svolte in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli Impianti, gli Arredi e le Attrezzature presenti presso la cucina devono essere accuratamente deterse e disinfettate.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, o altri analoghi materiali destinati alla pulizia.

ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il Concessionario dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nel paragrafo 3.1.5. *“Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili”* dei CAM.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in un armadio chiuso a chiave.

ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

In conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punto 6 *“Tovaglie, tovaglioli”* dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, 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.

ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario avrà l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente, in particolare in materia di raccolta differenziata.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nei paragrafi 3.1.2 e 3.1.3 dei CAM.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

La Provincia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 30 del presente Capitolato. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui la Provincia sarà completamente sollevata da detti obblighi.

ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede, sia a persone e/o cose della Provincia e/o dell'Istituto Scolastico o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Provincia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti della Provincia e degli utenti presenti nella sede (alunni e genitori, ecc.), entro la Data di Attivazione del Servizio (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio del Servizio), e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (DVR) di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b) **Sono esonerate dalla redazione del DVR solo le imprese senza dipendenti e nello specifico: liberi professionisti, società familiari senza dipendenti, ditte individuali senza dipendenti, imprese con un solo socio lavoratore senza dipendenti a eccezione delle società semplici (snc, sas).**
- c) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;

- d) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale della Provincia e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente;
- e) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Bar, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- f) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri particolarmente elevati.

La Provincia metterà a disposizione del Concessionario il DUVRI, ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.LGS 81/08, facente parte della documentazione di gara, contenente le informazioni relative ai rischi specifici presenti negli immobili provinciali nonché i recapiti del datore di lavoro e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. Tale documento potrà essere aggiornato dalla stessa Provincia in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta del Concessionario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio ed a seguito di valutazione della Provincia.

ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Il Concessionario, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche dovrà in possesso delle notifiche, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte della Provincia.

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Provincia, attraverso il Direttore dell'esecuzione, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli. Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del Servizio svolto.

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nella Provincia di Ravenna.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione

ART. 27 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario si impegna a non esibire negli spazi di erogazione del Servizio, oggetto della presente procedura di aggiudicazione, nomi, marchi e segni distintivi.

Negli spazi oggetto della Concessione il Concessionario non potrà, altresì, concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente alla Provincia di Ravenna.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio; il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti, alla Provincia di Ravenna e all'Istituto Scolastico con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e la Provincia di Ravenna, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, la Provincia di Ravenna comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto. In tal caso la Provincia di Ravenna procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dalla Provincia di Ravenna e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 29 – TERMINE DEL SERVIZIO E RICONSEGNA DEI LOCALI

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della Concessione, i locali messi a disposizione dalla Provincia, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine, attrezzature e strumenti da cucina di proprietà del Concessionario, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte della Provincia di Ravenna. In caso ciò non avvenga, entro 10 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'eventuale proroga, la Provincia provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del contratto e il Concessionario.

Qualora le attrezzature o gli arredi siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità della Provincia di Ravenna e allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti, la Provincia medesima non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto della Provincia al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà della Provincia.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dalla Provincia di Ravenna) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Provincia di Ravenna, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto al Concessionario a titolo di avviamento commerciale poiché la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

ART. 30 – INADEMPIMENTI E PENALI

Ai sensi dell'art. 126, comma 1 del D.lgs. 36/2023, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, la Provincia applicherà le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento del maggior danno:

VIOLAZIONE/INADEMPIMENTO		IMPORTO PENALE
1	Mancata corresponsione del canone concessorio	€ 35,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
2	Mancato rispetto degli orari di apertura del punto Bar	€ 100,00 per ogni violazione accertata
3	Ritardo nell'avvio del servizio rispetto alla data indicata nel Capitolato (art. 7 del presente Capitolato), per causa imputabile al Concessionario;	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
4	Non conformità dei prodotti e dei relativi prezzi rispetto a quanto previsto nel Capitolato, nell'offerta tecnica e nell'offerta economica (Artt. 13 e 13.1 del presente Capitolato)	€ 50,00 per ogni violazione accertata
5	Mancato adempimento delle proposte presentate in sede di offerta tecnica (paragrafo. 22 della Lettera d invito)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
6	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti (art. 22 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
7	Mancato rispetto degli obblighi relativi alla manutenzione delle apparecchiature, degli arredi e dei locali (art. 19 e successivi del Capitolato)	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo,

8	Mancato rispetto degli adempimenti relativi alla gestione del personale di cui all'art. 17.2 del Capitolato	€ 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
9	Presenza di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato (art. 13 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
10	Mancato rispetto degli adempimenti relativi ai requisiti di alimenti e bevande e relativi imballaggi, prevenzione e gestione dei rifiuti di cui all'art. 13 del Capitolato	€ 35,00 per ogni violazione accertata
11	Mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione annuale degli incassi (art. 11 del Capitolato)	€ 35,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
12	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini dei luoghi rispetto alla data indicata nel Capitolato (art. 29 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo

Deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel contratto, in tali casi la Provincia applicherà la predetta penale sino al momento in cui il contratto inizierà a essere eseguito in modo conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

Resta inteso che l'importo complessivo delle penali non potrà superare il 10% del valore complessivo netto del contratto, fatto comunque salvo il risarcimento del maggiore danno. Nel caso in cui l'importo delle penali applicate raggiunga il limite del 10%, la Provincia potrà risolvere il contratto per grave inadempimento.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati al Concessionario dalla Provincia per iscritto.

Il concessionario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni alla Provincia nel termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio della Provincia ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato potranno essere applicate al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo 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, fatta salva la facoltà per la Provincia di risolvere il contratto nei casi in cui questo è consentito.

ART. 31 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

È vietato l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria (gratta e vinci, ecc.).

È vietata la somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Sono escluse dalla vendita le bevande ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Provincia.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile.

ART. 32 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività

commerciali e le disposizioni della Provincia di Ravenna, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, l'igiene degli alimenti, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento, e terrà indenne la Provincia di Ravenna da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose della Provincia o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali per il solo fine della gestione del Bar-Punto Ristoro nell'osservanza delle disposizioni della Provincia di Ravenna stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Provincia da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possano derivare ai suoi dipendenti.

La Provincia non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi o dovute a incendio e altri eventi, non imputabili alla stessa.

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Dott. Andrea Minghetti



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA, RISORSE UMANE
RETI E SISTEMI INFORMATIVI
Servizio Provveditorato

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO
SCIENTIFICO "A. ORIANI" DI RAVENNA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029)**

CIG ----- – LOTTO 1

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

(ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

Redatto da: Settore Programmazione Economica
Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi
informativi
Servizio Provveditorato

Visto **Il Committente**
Dirigente del Settore Programmazione
Economica Finanziaria, Risorse umane, Reti e
Sistemi informativi
(Dott.ssa Silva Bassani)

Visto **Il Datore di Lavoro**
Dirigente scolastico del Liceo Scientifico
"Alfredo Oriani"
(Dott.)

Ravenna, 19 agosto 2024

SOMMARIO

1	PREMESSA	3
1.1	Generalità.....	3
1.1.1	Richiami normativi	3
1.1.2	Considerazioni in merito alla redazione del DUVRI	3
1.2	Definizioni.....	4
1.3	Metodologia della valutazione	4
1.4	Modalità d'implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione individuate	5
1.4.1	Redazione del verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento	5
1.4.2	Verifica dell'idoneità tecnico-professionale:.....	5
1.5	Sospensione delle attività	6
2	ANAGRAFICA DELL'APPALTO	7
2.1	Oggetto dell'appalto	7
2.1.1	Durata dell'appalto	7
2.1.2	Modalità di esecuzione dell'attività	7
2.1.3	Orari di apertura.....	7
2.1.4	Numero di lavoratori impegnati	7
2.2	Committente – Responsabile dell'esecuzione del contratto	8
2.3	Datore di Lavoro - Istituzione scolastica.....	8
2.4	Concessionario	8
3	RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO	9
3.1	Generalità.....	9
3.2	Attività e personale presente	9
3.3	Accessi.....	9
3.4	Alimentazione di energia elettrica ed impianti tecnici	9
3.5	Rischio incendio sostanze e materiali pericolosi	10
3.6	Gestione dell'emergenza.....	10
3.7	Rischi connessi alle attività svolte nei locali	11
4	INTERFERENZE OPERATIVE E MISURE DI SICUREZZA	11
4.1	Individuazione delle interferenze.....	11
4.2	Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza	11
4.2.1	Misure di coordinamento generali	12
4.2.2	Misure di riconoscimento del personale addetto al servizio di ristoro	13
4.2.3	Attività lavorative.....	13
4.2.4	Avvertenze particolari e varie	14
5	COSTI DELLA SICUREZZA	15
5.1	Generalità.....	15
5.2	Stima dei costi.....	15
6	CONCLUSIONI.....	17
6.1	Approvazione del documento.....	18
7	ALLEGATI – FAC-SIMILE VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	19

1 PREMESSA

1.1 Generalità

1.1.1 Richiami normativi

L'Art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i, prevede che, in caso di affidamento dei 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, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori devono:

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

In particolare, Il ***datore di lavoro committente***, ai sensi del comma 3 dell'art. 26 citato, ha l'obbligo di promuovere tali attività di cooperazione e il coordinamento, 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 (DUVRI). Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

1.1.2 Considerazioni in merito alla redazione del DUVRI

La particolare situazione che caratterizza la gestione delle strutture scolastiche fa sì che il ***committente*** sia rappresentato dalla Provincia di Ravenna titolare del contratto di appalto o d'opera, mentre la figura del ***datore di lavoro*** coincide, nello specifico caso, con il dirigente scolastico.

Inoltre, l'art. 26 comma 3-ter prevede che: "*in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali*".

In ragione di quanto sopra il Settore Programmazione Economica Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi informativi – Servizio Provveditorato, in qualità di committente affidatario della concessione, ha redatto il presente DUVRI che contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza che, in ottemperanza all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/08, dovranno essere adottate dal concessionario, in accordo con il gestore della struttura scolastica, al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento ed eliminare le eventuali interferenze nelle attività svolte.

Il presente DUVRI si prefigge quindi di :

- fornire al concessionario informazioni relative ai rischi presenti all'interno della sede

scolastica;

- effettuare la valutazione dei rischi relativamente alle interferenze con l'attività scolastica (intesa nel suo complesso) che possono sorgere dalla conduzione del punto di ristoro;
- indicare le misure tecniche, organizzative e procedurali adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi relativi alle interferenze e dunque garantire la sicurezza e la tutela della salute del personale scolastico, degli alunni e degli eventuali utenti esterni, del personale impiegato nel punto di ristoro nonché le misure previste in caso d'emergenza.

Nel presente DUVRI non vengono trattati invece i rischi specifici propri dell'attività scolastica e dell'attività di gestione del punto di ristoro per i quali si rimanda ai seguenti documenti:

- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/2008 redatto dal dirigente scolastico per le attività didattiche svolte nella struttura scolastica;
- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/2008 per l'attività specifica del concessionario;
- il Piano Operativo di Sicurezza per quanto concerne gli interventi di allestimento iniziale del bar e gli eventuali successi lavori di manutenzione.

1.2 Definizioni

Ai fini della redazione del presente documento si fa riferimento alle presenti definizioni.

- **Interferenza:** contatto rischioso tra studenti e personale del Datore di Lavoro/Dirigente scolastico con quello del Concessionario o di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.
- **Committente:** dirigente per conto del quale il servizio viene effettuato, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua esecuzione;
- **Datore di lavoro:** dirigente responsabile dei locali in cui l'attività viene svolta (nel caso specifico individuato nel Dirigente Scolastico della struttura in questione);
- **Concessionario:** soggetto che si obbliga nei confronti del committente ad assumere in gestione il punto di ristoro con mezzi propri; si intende quale Concessionario anche il soggetto che non abbia ancora stipulato il contratto;
- **Fornitore:** colui che fornisce materie prime, prodotti o servizi consegnati o effettuati presso i locali scolastici destinati allo svolgimento dell'attività del concessionario.

1.3 Metodologia della valutazione

La presente valutazione dei rischi da interferenze, di carattere generale, è stata effettuata procedendo preliminarmente al reperimento di tutte le informazioni necessarie per identificare le attività previste dall'appalto e le possibili interferenze correlate con il loro svolgimento.

Sulla base delle informazioni raccolte sono stati individuati e valutati i rischi derivanti dalle possibili interferenze e identificate le relative misure di prevenzione e protezione, distinte per ogni fase di attività.

Per la identificazione dei rischi da interferenza si sono analizzati in particolare i seguenti aspetti:

- **sovrapposizione** di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- **fattori di rischio introdotti** nel luogo di lavoro (locali scolastici) dall'attività del concessionario;
- **fattori di rischio esistenti** nei locali scolastici dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- **fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari** richieste esplicitamente dal Dirigente scolastico che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

La valutazione dei rischi da interferenze è stata condotta in riferimento, oltre che al personale scolastico, agli alunni ed al concessionario (compreso fornitori e personale dipendente del concessionario), anche agli utenti e ai terzi che a vario titolo possono accedere ai locali scolastici interessati dall'attività.

1.4 Modalità d'implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione individuate

1.4.1 Redazione del verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento

Al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento nonché per la condivisione del DUVRI da parte del Dirigente Scolastico ed il Concessionario si provvederà ad effettuare un sopralluogo congiunto presso i locali scolastici interessati.

In tale occasione ciascun soggetto coinvolto propone le eventuali modifiche ed integrazioni al documento preventivo redatto dal Servizio Provveditorato ed una volta raggiunta la condivisione ciascuno si impegna a trasmettere i contenuti del DUVRI ai lavoratori, utenti e fornitori che rappresentano ed individuano coloro che avranno il compito di vigilare e provvedere affinché tali misure siano correttamente applicate.

Al termine del sopralluogo congiunto dovrà essere redatto un verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento che andrà sottoscritto ai sensi del D. Lgs. 81/2008 tra il Responsabile in loco della sede scolastica ed il Concessionario.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) definitivo sarà costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche ed integrazioni, apportate dal Datore di Lavoro/Dirigente Scolastico e/o proposte dal concessionario che dovranno essere riportate sul Verbale della Riunione di Cooperazione e Coordinamento.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di concessione.

1.4.2 Verifica dell'idoneità tecnico-professionale:

L'affidamento delle attività oggetto dell'appalto sarà effettuato solo a seguito della verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice attraverso:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del

possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 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;

Prima dell'attivazione del servizio la ditta appaltatrice dovrà produrre:

- il Piano Operativo di Sicurezza per quanto concerne l'allestimento iniziale del bar (e successivamente per gli eventuali lavori di manutenzione straordinaria;
- i nominativi degli addetti all'espletamento delle operazioni previste dal contratto di appalto;

Ai sensi del comma 3 dell'art. 29 del D. Lgs. 81/2008, entro il termine di trenta giorni dall'attivazione del servizio il Concessionario dovrà produrre:

- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui al comma a) dell'art. 17 del D. Lgs. 81/2008 o in alternativa, nei casi ammessi, l'autocertificazione di cui al comma 5 dell'art. 29 del D. Lgs. 81/2008.

1.5 Sospensione delle attività

In caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente il Dirigente Scolastico o il Concessionario, potrà ordinare la sospensione della attività di ristoro, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il completo rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

2 ANAGRAFICA DELL'APPALTO

2.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione di uno spazio interno al Liceo Scientifico "A. Oriani" di Ravenna, Via C. Battisti, 2 da adibire a posto di ristoro per gli studenti e il personale docente e non docente dell'istituto.

2.1.1 Durata dell'appalto

La concessione avrà una durata presunta di n. 60 mesi, indicativamente da settembre 2024 al 31/08/2029.

2.1.2 Modalità di esecuzione dell'attività

L'attività del concessionario consiste nella somministrazione di cibi (panini, pizzette, brioche merendine, ecc.) e bevande calde e fredde (caffè, latte, the e bibite varie) da svolgersi nei locali concessi in uso.

I prodotti potranno essere forniti sia freschi, preparati dal concessionario nei locali concessi in uso, che confezionati.

Il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese alla pulizia degli spazi antistanti il bar oltre che dei locali concessi in uso.

2.1.3 Orari di apertura

Il servizio bar osserverà un orario confacente alle esigenze dell'Istituto e quindi dal lunedì al sabato, indicativamente, dalle ore 07:30 alle ore 13:30.

L'orario di servizio potrà subire variazioni in seguito alle modifiche del quadro orario scolastico.

Il bar sarà aperto nelle seguenti occasioni:

- durante il periodo di svolgimento di ogni tipo di esame;
- nei pomeriggi in cui si svolge attività didattica almeno fino alle ore 16:00;
- in ogni altra occasione (quali ad es. seminari, conferenze, corsi di formazione), su motivata richiesta della Dirigenza della Scuola;

Tempi e modalità di eventuali aperture straordinarie saranno concordati di volta in volta tra il Concessionario ed il Dirigente Scolastico.

2.1.4 Numero di lavoratori impegnati

Il numero di lavoratori impegnati per lo svolgimento del servizio di ristoro verrà definito dal Concessionario in relazione alle proprie capacità e modalità organizzative, fermo restando l'obbligo di comunicare al committente l'elenco del personale utilizzato.

2.2 Committente – Responsabile dell'esecuzione del contratto

Provincia di Ravenna

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2 – 48121 Ravenna

Cod. Fis. e P. IVA 00356680397

Tel. 0544.258111 – Pec: provra@cert.provincia.ra.it

Settore Programmazione Economica Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi informativi

Servizio Provveditorato

Dirigente: **Dott.ssa Silva Bassani**

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2 - 48121 Ravenna

Tel. 0544.258180 – e.mail: sbassani@mail.provincia.ra.it

2.3 Datore di Lavoro - Istituzione scolastica

Liceo Scientifico "Alfredo Oriani"

Via Cesare Battisti, 2 - 48124 Ravenna

Cod. Fis. 80007520390

Tel. 0544.33085 - e-mail: rap01000q@istruzione.it

Datore di lavoro/Dirigente Scolastico:

Referente del Coordinamento / Preposto:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico competente:

2.4 Concessionario

La concessione è stata affidata a (da completare successivamente all'aggiudicazione dell'appalto):

Denominazione:

Indirizzo:

P. IVA Cod. Fis. e Registro imprese

Tel. Fax

Legale Rappresentante:

Datore di lavoro:

Referente del Coordinamento / Responsabile dei lavori:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico competente:

3 RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

3.1 Generalità

Vengono di seguito riportate alcune informazioni di carattere generale relativamente alle caratteristiche dell'edificio sede del Liceo Scientifico "Oriani" e dei rischi ivi presenti come desunti dal documento di valutazione dei rischi al quale si rimanda per ulteriori chiarimenti.

Per le caratteristiche dimensionali e distributive dei locali si fa riferimento alle planimetrie fornite dal Dirigente scolastico/Datore di Lavoro, ove sono indicate le vie di fuga nonché la ubicazione e la tipologia delle apparecchiature antincendio fisse e mobili.

Le planimetrie suddette, ed ogni altra eventuale informazione, verranno fornite al concessionario in occasione della riunione di cooperazione e coordinamento di cui al punto 1.4.1 del presente documento.

I luoghi di lavoro – per larghezza e lunghezza dei percorsi d'esodo, larghezza e senso di apertura delle uscite, posizioni delle scale ecc. – rispondono in linea di massima ai requisiti previsti dal D. Lgs. n. 81/2008.

3.2 Attività e personale presente

All'interno dell'edificio scolastico opera in genere personale docente, personale amministrativo, personale tecnico/operativo, e personale ausiliario non docente che provvede alle varie attività scolastiche.

La maggior parte delle presenze all'interno dell'edificio è tuttavia costituita da utenti "*interni*" e precisamente studenti (alunni). Agli edifici è occasionalmente consentito anche l'accesso ad utenti "*esterni*" (genitori di alunni, ecc.), fornitori diversi e/o personale addetto ad interventi di manutenzione.

Su richiesta del concessionario potranno essere fornite informazioni più precise in merito alla consistenza del personale presente.

3.3 Accessi

I locali concessi in uso da adibire a punto di ristoro non sono dotati di accesso indipendente dall'esterno, pertanto, il concessionario per accedervi in qualsiasi momento dovrà concordare con il dirigente scolastico gli orari di accesso ovvero la consegna di eventuali chiavi per l'accesso autonomo.

3.4 Alimentazione di energia elettrica ed impianti tecnici

Gli impianti tecnologici a servizio della sede scolastica sono di massima realizzati e/o adeguati a norma con le vigenti norme di sicurezza.

Gli unici impianti presenti all'interno della struttura scolastica sono costituiti unicamente dall'impianto elettrico, dall'impianto di riscaldamento e dall'impianto idrico sanitario.

Per il funzionamento delle attrezzature ed apparecchiature necessarie allo svolgimento dell'attività di ristoro il concessionario potrà utilizzare la rete elettrica presente nei locali concessi in uso attenendosi alle seguenti prescrizioni:

- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto previsto dalla buona tecnica e dalla regola

dell'arte, verificando che l'assorbimento delle apparecchiature sia compatibile con la potenzialità delle linee di alimentazione. Per assorbimenti maggiori occorrerà verificarne la possibilità con il competente Settore Edilizia Scolastica e Patrimonio della Provincia di Ravenna;

- utilizzare apparecchi elettrici e componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione.
- non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

3.5 Rischio incendio sostanze e materiali pericolosi

Le caratteristiche dei locali, la natura delle attività ivi svolte, le caratteristiche di reazione al fuoco dei materiali strutturali e di finitura, la natura degli impianti e il limitato carico d'incendio presente all'interno dei locali scolastici, determinano sostanzialmente, un rischio di incendio ridotto.

Non sono pertanto richieste particolari avvertenze se non il rispetto delle normali cautele e precauzioni all'interno dei locali adibiti ad uso scolastico.

Non è ammesso l'uso di fiamme libere né di alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas. E' vietato depositare all'interno dei locali concessi in uso recipienti e/o bombole contenenti combustibili liquidi e/o gassosi.

In ogni caso, anche in virtù della vigente legge antifumo, all'interno dei locali scolastici non si dovrà fumare né tanto meno, si dovranno lasciare mozziconi di sigaretta accesi.

Si ricorda che l'istituto scolastico in questione risulta, in relazione all'attività svolta ed all'affollamento massimo ivi previsto, soggetto alle visite ed ai controlli dei Vigili del Fuoco ai fini del rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi. Le misure preventive e protettive adottate ai fini della protezione contro gli incendi nonché i relativi oneri gestionali e di esercizio, sono quindi vincolati da quanto previsto ai fini del rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi.

3.6 Gestione dell'emergenza

A protezione dell'edificio scolastico sono presenti:

- numerosi estintori distribuiti all'interno dell'edificio in modo da essere facilmente accessibili ed utilizzabili in caso di necessità;
- idranti a parete con tubi flessibili;

Per quanto riguarda i percorsi d'esodo, i sistemi ed i dispositivi antincendio, i nominativi del personale addetto alla squadra d'emergenza ed i punti di primo soccorso si rimanda al verbale di cooperazione e coordinamento di cui al punto 1.4.1 ed alle planimetrie della sede scolastica ad esso allegate.

3.7 Rischi connessi alle attività svolte nei locali

Nei locali scolastici non vengono svolte di norma attività tali da determinare rischi aggiuntivi allo svolgimento del servizio di ristoro in oggetto.

In particolare, salvo eventualmente quanto previsto all'interno di laboratori specifici (peraltro non pertinenti al presente appalto) non vengono utilizzate sostanze pericolose o nocive né sono individuabili situazioni tali da determinare condizioni ambientali critiche (rumori, polveri, concentrazioni batteriche, emanazioni gassose pericolose o nocive, ecc).

INTERFERENZE OPERATIVE E MISURE DI SICUREZZA

3.8 Individuazione delle interferenze

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione del servizio di ristoro in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza ascrivibili a specifiche fasi ed attività del concessionario come di seguito specificato:

- 1) montaggio di arredi ed installazione di attrezzature per allestimento iniziale punto di ristoro;**
 - i. pericolo di investimento durante la manovra di mezzi di trasporto all'interno di aree cortilizie;
 - ii. pericolo di urto, inciampo o ferite in genere causate da materiali ed attrezzature utilizzate per l'installazione ed il montaggio di arredi;
 - iii. rumore dovuto all'utilizzo di macchinari ed attrezzature;
 - iv. pericoli connessi alla movimentazione dei materiali nei locali interni all'istituto con contemporanea presenza di studenti e/o personale scolastico;
 - v. ingombro di uscite e percorsi di emergenza od inaccessibilità di presidi di emergenza (estintori, idranti, ecc.);
- 2) scarico e movimentazione di prodotti e materiali vari;**
 - i. pericolo di investimento durante la manovra di mezzi di trasporto all'interno di aree cortilizie;
 - ii. pericolo di urto durante le operazioni di trasporto dei prodotti e dei materiali nei locali concessi in uso;
- 3) interventi di pulizia dello spazio antistante il bancone;**
 - i. pericolo di caduta in piano per inciampo o scivolamento a causa di pavimenti bagnati da liquidi di lavaggio;
 - ii. urto o inciampo per materiali depositati in corridoi ed altri spazi di passaggio;

3.9 Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza

Per quanto concerne i rischi interferenziali derivanti dalle caratteristiche dei luoghi interni ed

esterni della sede scolastica interessata dallo svolgimento del servizio di ristoro, dalla natura e dal tipo di oggetti presenti, dal tipo di utenza e dalla conseguente attività svolta, essi sono già tenuti in considerazione nel Documento di Valutazione dei Rischi, e nel Piano di Emergenza e relative planimetrie esposte alle pareti della sede scolastica.

Il concessionario deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche onde evitarne l'ostruzione con il deposito temporaneo di materiali e/o attrezzature.

Il concessionario dovrà, inoltre, essere informato in merito agli incaricati per la gestione delle emergenze, nominati ai sensi degli artt. 18 del D. Lgs. 81/2008 nell'ambito della sede scolastica interessata.

Il datore di lavoro e/o il responsabile di sede in cui viene svolto il servizio di ristoro, devono essere informati circa il recapito del concessionario per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con lo svolgimento del servizio.

3.9.1 Misure di coordinamento generali

Si stabilisce che il concessionario non potrà effettuare alcun intervento di allestimento, né svolgere l'attività di ristoro, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento. In particolare, prima di intraprendere qualsiasi attività lavorativa all'interno dei locali scolastici, dovranno essere concordate con il referente di sede:

- i punti di accesso all'edificio per le macchine e le attrezzature;
- i percorsi da seguire per raggiungere le aree di lavoro e viceversa;
- le sequenze di lavoro, le modalità di spostamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati valutando le dimensioni, gli ingombri e portanze massime delle aree di transito e di lavoro;
- i percorsi interni per recarsi presso gli uffici/locali dei referenti dell'istituto;

Il referente di sede provvederà inoltre a fornire le necessarie indicazioni relative ai comportamenti ed alle procedure adottate all'interno dell'Istituto in caso di emergenza nonché alla ubicazione delle vie di fuga, dei presidi antincendio e di pronto soccorso.

Si stabilisce inoltre che il Dirigente Scolastico e/o il referente di sede oltre al Concessionario (o suo incaricato) potranno interrompere lo svolgimento dell'attività di ristoro qualora ritenessero che la medesima, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fosse più da considerarsi sicura. L'attività potrà riavere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile per l'esecuzione del contratto, e la firma di un nuovo verbale di cooperazione e coordinamento.

Per tutti i luoghi di lavoro viene prescritto quanto segue:

- è vietato fumare;
- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- le attrezzature utilizzate, comunque, devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza;

Negli ambienti di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato;
- è presente la cassetta di pronto soccorso segnalata da apposita cartellonistica.

3.9.2 Misure di riconoscimento del personale addetto al servizio di ristoro

Nell'ambito dello svolgimento del servizio di ristoro, il personale occupato dal Concessionario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Fac-simile della tessera di riconoscimento

spazio per la fotografia a colori del lavoratore autonomo	Cognome e nome
	Data di nascita _____
	Ragione sociale azienda
	Sede _____

3.9.3 Attività lavorative

Onde ridurre al minimo le interferenze la Ditta appaltatrice, in accordo con il Referente di sede/Preposto, programmerà le attività in modo che:

- ***montaggio di arredi ed installazione di attrezzature per allestimento iniziale punto di ristoro;***

L'accesso di mezzi di trasporto, del concessionario e dei suoi fornitori, all'area cortilizia dell'istituto dovrà avvenire di norma in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita degli alunni dalla scuola e comunque previa verifica della non presenza di persone nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

La consegna di eventuali arredi ed attrezzature e la relativa installazione dovranno avvenire preferibilmente **in orario in cui non vi è attività didattica**. Qualora tale soluzione non fosse possibile si attuerà uno sfalsamento spaziale delle attività interferenti diversificando i percorsi e trasferendo temporaneamente le singole attività didattiche in locali non interessati dagli interventi.

La dirigenza scolastica, in accordo con il concessionario, provvederà ad indicare:

- le aree di lavoro e le modalità per effettuare la segregazione/separazione del cantiere e dei percorsi e valutare eventuali delimitazioni da adottare;
- i rischi, presenti nelle aree di lavoro, derivanti dalle attività scolastiche (anche in virtù del presente documento e del documento di valutazione dei rischi);
- le misure preventive e protettive adottate dalla dirigenza scolastica per prevenire i rischi derivanti dalle proprie attività lavorative;
- le misure preventive e protettive richieste dalla ditta esecutrice degli interventi;

Per quanto riguarda la realizzazione di "cantieri" da realizzare all'interno della sede scolastica il concessionario provvede a adottare idonee misure volte a delimitare e segnalare opportunamente le zone di lavoro, mentre la dirigenza scolastica provvederà:

- ad emanare indicazioni e divieti di carattere specifico e generale;
- a richiedere l'adozione di tutti quei comportamenti di normale prudenza e comune buon senso che sono necessari al fine di evitare la possibilità che si verifichino incidenti di qualsiasi natura.

- ***scarico e movimentazione di prodotti e materiali vari;***

Per l'accesso dei mezzi di trasporto all'area cortilizia valgono le indicazioni del punto precedente.

Per l'ingresso delle merci nei locali concessi in uso il concessionario dovrà utilizzare esclusivamente l'accesso che dal cortile immette direttamente nei locali della scuola nei pressi dell'ascensore e del vano scala. I locali concessi in uso per l'attività di bar ristoro sono ubicati al primo piano.

- ***interventi di pulizia dello spazio antistante il bancone;***

Gli interventi di pulizia dell'area antistante il bancone dovranno essere effettuati possibilmente nelle fasce orarie in cui non vi attività didattica e le presenze di alunni e personale scolastico sono ridotte al minimo. In ogni caso il concessionario dovrà opportunamente delimitare le aree di intervento ed utilizzare appositi cartelli o dispositivi di segnalazione del pericolo di caduta in piano per inciampo e/o scivolamento a causa di pavimenti bagnati da liquidi di lavaggio.

3.9.4 Avvertenze particolari e varie

In caso di emergenza il Concessionario, per una maggiore tempestività di segnalazioni, è autorizzato ad utilizzare gli apparecchi telefonici eventualmente presenti nell'edificio.

Le attrezzature ed i materiali dovranno essere depositati esclusivamente nei locali e negli spazi concessi avendo cura di verificare che le apparecchiature elettriche siano disinserite, che i materiali liquidi siano contenuti in recipienti adeguatamente chiusi e collocati in modo da non provocare spandimenti, gocciolamenti o simili.

4 COSTI DELLA SICUREZZA

4.1 Generalità

Quando si parla di costi della sicurezza, si fa riferimento a due diversi tipi di costi, e precisamente a:

- **costi relativi alla sicurezza delle attività oggetto dell'appalto in sé e per sé considerate;**
- **costi derivanti dalla prevenzione e protezione contro i rischi dovuti alle interferenze** tra attività dell'appalto e le attività del Committente/Datore di Lavoro o di altri appaltatori o subappaltatori o, in alcuni casi, attività di terzi estranei – non coinvolti dall'attività di lavoro – ma comunque presenti a vario titolo nei luoghi di lavoro.

Rispetto ai costi relativi alla sicurezza delle attività oggetto dell'appalto in sé e per sé considerate **“resta immutato l’obbligo per ciascuna impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all’attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell’attività svolta”.**

Per quanto previsto dall'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 81/08, i **“costi derivanti dalla prevenzione e protezione contro i rischi dovuti alle interferenze”**:

- devono essere specificatamente indicati nei bandi dalla stazione appaltante, tenendoli distinti dall'importo a base d'asta;
- non sono soggetti al ribasso;
- se i DUVRI “dinamici” richiedono misure di sicurezza aggiuntive, il Committente dovrà stimarne i costi e rimborsarli agli appaltatori; a tal fine il committente dovrà avere delle somme a disposizione per gli imprevisti, a cui poter attingere in tale evenienza;
- nei bandi relativi a contratti per lavori, servizi e forniture per i quali non sono state rilevate interferenze va indicato un importo pari a zero.

4.2 Stima dei costi

Al paragrafo 4.2 *"Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza"* sono state individuate le misure di prevenzione e i provvedimenti da adottare al fine di eliminare le possibili interferenze che si possono presentare nell'esecuzione della attività di ristoro.

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante la riunione di Cooperazione e Coordinamento tra il Dirigente Scolastico ed il Concessionario (si veda il punto 1.4.1 del presente documento).

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

- Designazione di un referente operativo della committenza (referente del contratto).

Misure di prevenzione e protezione a carico del Dirigente Scolastico

- designazione di un Responsabile di sede/Preposto per il coordinamento;

- informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per lo svolgimento dell'attività di ristoro;
- comunicazione al concessionario di eventuali rischi specifici presenti nella sede scolastica;
- predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione al concessionario delle procedure adottate per l'emergenza;
- concordare con il concessionario le procedure per l'attuazione di eventuali sfalsamenti spazio/temporali di attività svolte all'interno di locali interessati dal servizio di ristoro.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Concessionario

- presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori;
- presa visione del documento di valutazione dei rischi della struttura scolastica con eventuale consegna, su richiesta, delle parti inerenti i rischi presenti nelle aree interessate dall'appalto e delle relative misure di prevenzione e protezione adottate;
- verifica, in fase operativa, della presenza di personale scolastico od alunni e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", ecc.);
- concordare con la Dirigenza Scolastica le procedure per l'attuazione di eventuali sfalsamenti spazio/temporali di attività svolte all'interno di locali interessati dalle attività;
- segregazione e segnalazione, se necessario, dell'area di intervento (per allestimenti, montaggi, manutenzioni, lavori di pulizia, ecc.);

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione delle interferenze previste nel presente DUVRI sono stati valutati pari a € 0,00 in quanto trattasi esclusivamente di misure organizzative e gestionali la cui attuazione non comporta oneri aggiunti di una certa rilevanza.

5 CONCLUSIONI

Si precisa che il presente documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), è stato redatto con riferimento al **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"** e s.m.i.

Nel presente documento sono quindi indicate le misure di cooperazione e di coordinamento tra il Dirigente scolastico/Datore di Lavoro ed il Concessionario ai fini della eliminazione delle interferenze.

I costi della sicurezza per l'esercizio delle attività svolte rimangono a carico di ciascuna delle parti interessate.

Il presente documento, successivamente all'aggiudicazione e prima dell'inizio di qualsiasi attività, potrà essere integrato con la collaborazione della Dirigenza Scolastica e del Concessionario.

Nel verbale di cooperazione e coordinamento, anche a seguito delle eventuali integrazioni convenute, l'appaltatore dovrà dichiarare:

- di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta ovvero riportate le eventuali integrazioni, in aggiunta a quelle già previste nel presente DUVRI;
- di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui verrà effettuato il servizio e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Il verbale della riunione di cooperazione e coordinamento costituirà quindi parte integrante e fondamentale ai fini dell'aggiornamento del presente DUVRI.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative delle attività svolte dall'istituzione scolastica ovvero in occasione di modifiche significative dell'attività del concessionario, e comunque ogni qualvolta che – nel corso del servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella presente valutazione.

Gli aggiornamenti dovranno essere formalizzati con nuovo verbale di cooperazione e coordinamento sottoscritto da entrambe le parti.

5.1 Approvazione del documento

Per il COMMITTENTE – Provincia di Ravenna

Luogo e data

Il Dirigente del Settore Programmazione Economica Finanziaria,
Risorse Umane, Reti e Sistemi Informativi

(Firma).....

Per il DATORE DI LAVORO – Dirigente Scolastico

Luogo e data

Il Dirigente Scolastico del Liceo Scientifico “A. Orian” di Ravenna

(Firma).....

II CONCESSIONARIO

Luogo e data :

Il Concessionario

(Firma).....

6 ALLEGATI – FAC-SIMILE VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
--



Provincia di Ravenna

Medaglia d'Argento al Merito Civile

**SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA, RISORSE
UMANE RETI E SISTEMI INFORMATIVI**

Servizio Provveditorato

Piazza dei Caduti per la Libertà 2 - 48121 Ravenna

Tel. 0544.258111 - Pec: provra@cert.provincia.ra.it

C.F. e P. IVA 00356680397

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO
SCIENTIFICO "A. ORIANI" DI RAVENNA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029). CIG ----- - LOTTO 1**

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

(Art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008)

e/o

SOPRALLUOGO CONGIUNTO

Denominazione scuola **LICEO SCIENTIFICO "A. ORIANI"**
Indirizzo **Via C. Battisti, n. 2 - 48124 Ravenna**
Recapiti **Tel. 0544.33085 - PEC: raps01000q@pec.istruzione.it**

Come previsto dal punto 1.4.1 del DUVRI, presso la sede scolastica provinciale sopra indicata sono convenuti in data

- il Dirigente Scolastico Dott.

- il Concessionario sig.

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi connessi allo svolgimento dell'attività di ristoro da svolgersi nei locali concessi in uso dalla Provincia di Ravenna e di quelli derivanti dalle attività lavorative e didattiche svolte nei locali scolastici, nonché alle reciproche interferenze tra le due attività.

In relazione a quanto sopra premesso, anche in esito al sopralluogo, si evidenzia e comunica quanto segue :

Riferimenti scolastici:

- Datore di lavoro/Dirigente Scolastico : Tel.
- Responsabile di sede / Preposto: Tel.
- Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione: Tel.
- Medico competente: Tel.
- Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza: Tel.
- Addetti squadra antincendio:
.....
.....
- Addetti primo soccorso:
.....

- altro

Riferimenti Concessionario :

- Concessionario: Tel.
- Personale impiegato nel punto di ristoro:
.....
- altro

Rischi connessi all'ambiente di lavoro ed alle attività svolte dal Datore di Lavoro / Dirigente Scolastico (vedasi Documentazione di Valutazione del Rischio)

- Il Dirigente Scolastico consegna all'appaltatore copia delle planimetrie dell'edificio scolastico, in cui sono indicate le vie di fuga ed i presidi di emergenza;
-

Rischi connessi all'attività svolta dal Concessionario

- Nulla è stato rilevato
-

Rischi connessi all'uso di particolari attrezzature, macchine, impianti, sostanze, etc.

- Nulla è stato rilevato
-

Il concessionario dichiara inoltre:

- di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta e riportate nel presente documento, in aggiunta a quelle già previste nel DUVRI;
- di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui verrà svolto l'attività di ristoro e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate;
- di essere stato informato in merito alle misure di sicurezza e di avere ricevuto le informazioni basilari sul piano di emergenza per la sede interessata.

Il Concessionario si impegna inoltre formalmente a contattare il Dirigente scolastico o il Responsabile/Referente di sede qualora ritenga necessario acquisire ulteriori informazioni, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze.

Una copia del presente verbale, compilato e firmato, viene consegnato al Settore Risorse Finanziarie, Umane e Reti della Provincia di Ravenna in quanto parte integrante del DUVRI e del contratto di concessione Rep. del	Firma di Ricevuta
Il Dirigente Scolastico	
Il Concessionario	

Allegato 1 A cura dell'appaltatore	VERIFICA IDONEITÀ TECNICO – PROFESSIONALE art. 26 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/2008	
---	--	--

Dichiarazione dell'Appaltatore

Impresa appaltatrice:	
Sede, riferimenti (tel.):	
Datore di Lavoro:	

IL SOTTOSCRITTO _____
 NATO IL _____ A _____
 IN QUALITÀ DI _____
 DELL'IMPRESA _____
 CON SEDE LEGALE: _____

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 1 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,

DICHIARA

sotto la propria personale responsabilità, che l'azienda che rappresenta

☐ possiede tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 1 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;

☐ è regolarmente iscritta alla CCIAA di _____ con n. reg. _____

☐ applica ai propri dipendenti quanto previsto nel CCNL del settore: _____

☐ rispetta quanto previsto dalle leggi e contratti vigenti in merito agli obblighi assicurativi e previdenziali;

☐ n. posizione INAIL: _____ n. posizione INPS: _____

☐ ha ottemperato a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008 e, in particolare:

☐ ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008;

☐ ha nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nella persona di _____;

☐ ha nominato il Medico Competente _____ ed attivato la sorveglianza sanitaria per i lavoratori soggetti;

☐ ha designato i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione delle emergenze, sigg.ri _____;

_____;

☐ ha informato, formato ed addestrato i propri dipendenti sui rischi per la salute e la sicurezza.

☐ ha ricevuto e valutato i documenti tecnici relativi all'opera da realizzare, assieme ai documenti di valutazione dei rischi specifici;

☐ ha valutato e conosce le condizioni di lavoro particolari dove verrà realizzata l'opera;

☐ preventivamente alla esecuzione dei lavori, ha preso visione dei luoghi ove verrà svolta l'attività ed ha ricevuto dal Committente informazioni sui rischi specifici;

☐ gli addetti ai lavori hanno formazione professionale ed esperienza adeguata in relazione all'opera oggetto del presente appalto;

DICHIARA inoltre

che tutti i lavoratori utilizzati per il presente appalto sono:

☐ regolarmente assunti alle condizioni previste dalle disposizioni di legge e delle norme contrattuali;

☐ con i contributi regolarmente versati;

- ☐ sottoposti, ove necessario, a sorveglianza sanitaria;
- ☐ in possesso di apposito tessera di riconoscimento previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

Si allegano:

- ☐ certificato di iscrizione alla CCIAA;
- ☐ Documento Unico di regolarità Contributiva (D.U.R.C.)
- ☐ Documento di Valutazione dei rischi dell'appaltatore

_____, lì _____

Il Datore della ditta appaltatrice

Il datore di lavoro del committente
(per ricevuta)



PROVINCIA DI RAVENNA
Medaglia d'Argento al Merito Civile

SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

Class. 06-06-05

Fasc. 2024 / 8

Prot.

del

Ravenna, 19/08/2024

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO SCIENTIFICO
“A. ORIANI” DI RAVENNA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029)
CIG ----- – LOTTO 1**

ANALISI MATRICE DEI RISCHI

Premessa

Il presente documento descrive la tipologia ed il correlato grado di rischio commisurato alla gestione, in concessione, del servizio di bar-ristoro interno del Liceo Scientifico “A. Oriani”, Via C. Battisti, 2 - Ravenna.

Per la valutazione del rischio è stata utilizzata una scala di opzioni, in ordine crescente di probabilità, con i seguenti significati:

1. N.A. (Non applicabile);
2. Nulla;
3. Minima;
4. Bassa;
5. Media.

1. Il Rischio di costruzione

Il Rischio di costruzione è quello legato al ritardo nei tempi di consegna, al non rispetto degli standard di progetto, all’aumento dei costi, a inconvenienti di tipo tecnico nell’opera e al mancato completamento dell’opera. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

- rischio di progettazione;
- rischio di esecuzione;
- rischio legato ai fattori produttivi;
- rischio di errata valutazione dei costi o dei tempi;
- rischio di inadempimenti contrattuali;
- rischio tecnologico.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione punto di ristoro/bar, si fa presente che **tali rischi, in questa sede, non vengono applicati**, trattandosi di una concessione di spazi e servizi, al netto di modifiche strutturali dei locali che prevedono la realizzazione di un progetto per la creazione di un’opera o una costruzione.

2. Il Rischio di domanda

Il Rischio di domanda è un rischio operativo legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il Concessionario Gestore del servizio (di seguito, “il Concessionario”) deve soddisfare, ovvero, il rischio legato alla mancanza di utenza e, quindi, di flussi di cassa. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

2.1. rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella del Concessionario.

Questo rischio è da ritenersi basso, stante la natura tendenzialmente stabile della domanda di mercato del servizio di erogazione di bevande/alimenti mediante bar, destinato agli studenti, al corpo docenti e al personale del Liceo Scientifico “A. Oriani”.

Tuttavia, la contrazione della domanda potrebbe avere natura casuale ed aleatoria o essere determinata da fattori specifici come ad esempio mutamento del gusto dei consumatori, qualità dei prodotti che non soddisfa gli acquirenti, eventuali disservizi nei rifornimenti.

A tal riguardo, si consideri che il concessionario viene direttamente remunerato dai fruitori del servizio, senza ricevere alcun contributo da parte della Provincia di Ravenna.

La durata della concessione dovrebbe permettere, in ogni caso, di recuperare eventuali periodi sfavorevoli.

2.2. rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all’insorgere nel mercato di riferimento di un’offerta competitiva di altri operatori che eroda parte della domanda.

Nel caso di una concessione per il bar interno all’Istituzione Scolastica la probabilità che il rischio di contrazione della domanda specifica influenzi i ricavi dell’operatore economico risulta bassa. Il rischio di contrazione può essere calcolato presumendo che una percentuale discrezionale dei dipendenti preferisca altre strutture nell’area circostante l’Istituto ed una percentuale discrezionale degli alunni preferisca portare la merenda da casa. Il rischio deve dunque ritenersi basso.

3. Il Rischio di disponibilità

Il Rischio di disponibilità è quello legato alla capacità, da parte del Concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

3.1. rischio di manutenzione straordinaria per il verificarsi di eventi non previsti o malfunzionamenti che comportino una maggiore attività manutentiva piuttosto che la sostituzione di talune apparecchiature.

Si precisa che il rischio di manutenzione straordinaria potrebbe al più porsi in relazione ai macchinari e alle attrezzature direttamente forniti dal Gestore, pur apparendo comunque limitato in considerazione del fatto che le attrezzature utilizzate devono essere di recente fabbricazione, perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, dotati di idonea omologazione e marchio CE (cfr. ART. 18 del Capitolato speciale). Conseguentemente tale rischio può ritenersi MINIMA.

3.2. rischio di performance, ossia il rischio che le strutture messe a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli standard tecnici e funzionali prestabiliti, con conseguente riduzione dei ricavi.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione bar, il rischio di performance – proprio al partenariato pubblico-privato – deve ritenersi Nulla.

4. Altri rischi

Accanto ai rischi di costruzione, di domanda e di disponibilità, vi sono una serie di rischi che possono in generale presentarsi nella fase antecedente l'aggiudicazione e/o la stipula del contratto, in quella successiva al termine di scadenza contrattuale ovvero durante l'intero ciclo di vita della concessione. Tra questi, si segnalano:

4.1. Rischio amministrativo

Il rischio connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (permessi, licenze, ecc.) al Concessionario da parte di soggetti pubblici e privati competenti, con conseguenti ritardi nell'avvio dell'attività.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione bar, tale rischio è da considerare minimo.

4.2. Rischio normativo-politico-regolamentare, ossia che modifiche normative non prevedibili contrattualmente determinino un aumento dei costi per il conseguente adeguamento o, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento.

Si ritiene di aver pienamente ottemperato alle previsioni del D.lgs. 36/2023 in materia di concessioni, anche alla luce degli schemi di linee guida finora pubblicati dall'ANAC, nonché di aver tenuto conto delle disposizioni normative applicabili al settore della distribuzione di alimenti e bevande tramite distributori automatici.

Di conseguenza, il rischio è basso, posto che il contratto di gestione del servizio prevede che il Gestore rispetti la normativa vigente. Per parte della Provincia di Ravenna, il contratto contempla il recesso per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, nonché la possibilità di variare l'entità del servizio e di sospenderlo al ricorrere delle condizioni indicate nel Capitolato speciale.

4.3. Rischio di finanziamento e Rischio finanziario, che si concretizzano nel mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi e nei tempi prestabiliti dall'art. 177 del D.lgs. 36/2023 o in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione.

Pertanto, i soggetti partecipanti alla gara, oltre a possedere i requisiti tecnico-economici stabiliti dal Capitolato speciale, dovranno produrre un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione, con particolare riguardo alla capacità di autofinanziamento.

Per i motivi su esposti si reputa che il rischio di finanziamento e il rischio finanziario risultino bassi.

4.4. Rischio delle relazioni industriali, legato alle relazioni con altri soggetti che influenzino negativamente costi e tempi dell'erogazione del servizio.

A tal riguardo, il Concessionario potrebbe dover fronteggiare eventuali ritardi nella consegna, ovvero difficoltà di reperimento di alimenti/bevande coerenti con le prescrizioni di gara e con la propria offerta (nonché degli altri beni necessari per la corretta erogazione del servizio, es. attrezzature, beni per la pulizia, ecc.) da parte dei propri fornitori e/o aumenti dei prezzi.

Tali rischi possono tuttavia essere considerati contenuti, in quanto i soggetti partecipanti alla gara devono possedere requisiti di idoneità e di capacità economico-finanziaria, adeguati all'impianto concessorio e comunque dovranno adottare un modello gestionale ed organizzativo che assicuri la continuità del servizio, anche producendo un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione durante tutta la vita della concessione.

Per i motivi su esposti si reputa tale rischio basso.

4.5. Rischio di valore residuale, ossia il rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di attrezzature e beni di valore inferiore alle attese.

Questo rischio non risulta configurabile nel caso in esame in quanto, al termine del rapporto contrattuale, le attrezzature e gli strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (es: frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) installate, per la gran parte, dal Concessionario rimarranno di sua proprietà e dovranno essere da quest'ultimo rimosse a sua cura e spese. Conseguentemente, si attribuisce un rischio Nullo.

4.6. Rischio di obsolescenza tecnica

Il rischio legato ad una più rapida obsolescenza tecnica degli impianti, incidente sui costi di manutenzione e/o sugli standard tecnici e funzionali prestabiliti.

Tale rischio può comportare un aumento dei costi legato ad un numero maggiore di interventi di manutenzione o ad una ridotta efficienza degli impianti utilizzati.

Il rischio di obsolescenza è mitigabile, ad esempio utilizzando come strumento di mitigazione la definizione di un piano economico finanziario che tenga conto dei tempi di obsolescenza degli impianti e di eventuali manutenzioni non programmate.

TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	CONSEGUENZE LEGATE AL VERIFICARSI DEL RISCHIO	MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO (BASE ANNUALE)	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO	RISCHIO A CARICO DEL PUBBLICO (Si/No)	RISCHIO A CARICO DEL PRIVATO (Si/No)	INFORMAZIONI IN MERITO ALL'ALLOCAZIONE DEL RISCHIO	ARTICOLO CHE IDENTIFICA IL RISCHIO	NOTE
Rischio di progettazione	rischio connesso alla sopravvenienza di necessari interventi di modifica del progetto, derivanti da errori o omissioni di progettazione, tali da incidere significativamente su tempi e costi di realizzazione dell'opera	N.A.	////////							
Rischio di esecuzione	rischio di esecuzione dell'opera difforme dal progetto, collegato al mancato rispetto degli standard di progetto	N.A.	////////							
Rischio legato ai fattori produttivi	rischio di aumento del costo dei fattori produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto	N.A.	////////							

Rischio di errata valutazione dei costi o dei tempi	rischio di errata valutazione dei costi e tempi di costruzione	N.A.	////////							
Rischio di inadempimenti contrattuali	rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	N.A.	////////							
Rischio tecnologico	rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata	Nulla	////////	////////	////////	No	No	No	ART. 18,18.1,18.2	
Rischio di contrazione della domanda di mercato	rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella dell'operatore economico	Bassa	Minori vendite	equilibrio economico precario	riduzione dei prezzi di vendita	No	Si	No	ART. 4	
Rischio di contrazione della domanda specifica	rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all'insorgere nel mercato di riferimento di un'offerta competitiva di altri operatori che eroda parte della domanda	Bassa	minori vendite	equilibrio economico precario	riduzione dei prezzi di vendita	No	Si	No	ART. 4	

Rischio di manutenzione straordinaria	rischio di manutenzione straordinaria, non preventivata, derivante da una progettazione o costruzione non adeguata, con conseguente aumento dei costi	Minima	sospensione dell'erogazione del servizio	maggiori costi	programmare le manutenzioni ordinarie	No	Si	No	ARTT. 18, 18.1, 18.2, 19.2	
Rischio di performance	rischio che la struttura messa a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli indicatori chiave di prestazione (Key Performance Indicator - KPI) elaborati preventivamente in relazione all'oggetto e alle caratteristiche del contratto o agli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Nulla							ARTT. 18, 18.1, 18.2	
Rischio amministrativo	rischio connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (pareri, permessi, licenze, nulla osta, etc.) da parte di soggetti pubblici e privati competenti, o anche al rilascio dell'autorizzazione con prescrizioni, con conseguenti ritardi nella realizzazione	Minima	ritardi nell'avvio dell'attività	maggiori costi	comunicazioni tempestive agli enti competenti	No	Si	No	ARTT. 7, 19	

Rischio normativo-politico-regolamentare	rischio derivante da modifiche dell'assetto regolatorio e da decisioni politiche programmatiche non prevedibili contrattualmente con conseguente aumento dei costi per l'adeguamento. Anche tale rischio può comportare, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento	Basso	Ritardi nell'avvio dell'attività /revoca affidamento	maggiori costi	recesso per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, nonché possibilità di variare l'entità del servizio e di sospenderlo	No	Si	No	ART. 6	
Rischio di finanziamento	rischio di mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi e nei tempi prestabiliti dall'articolo 180, comma 7 (non superiore a 18 mesi)	Bassa	mancato sottoscrizione del contratto di finanziamento	maggiori costi di gestione	atti preliminari con gli istituti bancari	No	Si	No	ART. 9	
Rischio finanziario	rischio che si concretizza in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione	Basso	oscillazione in negativo dei tassi interesse	maggior costi per interessi passivi	finanziamento a tasso fisso oppure soluzioni intermedie: il "variabile con cap", per esempio, è quello che consente di cogliere nel breve periodo la convenienza dei tassi variabili, fissando però un tetto massimo oltre il quale non si potrà salire	No	Si	No	ART. 9	

Rischio delle relazioni industriali	rischio legato alle relazioni con altri soggetti (parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi della consegna	Bassa	soggetti fornitori di beni strumentali / materie prime inadempienti	maggiori ritardi / maggiori costi	stipula del contratto preventivo	No	Si	No	ART. 9	
Rischio di valore residuale	rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di un bene di valore inferiore alle attese	Nulla							ART. 7	
Rischio di obsolescenza tecnica	rischio legato ad una più rapida obsolescenza tecnica degli impianti, incidente sui costi di manutenzione e/o sugli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Minima	superamento tecnologico di alcune attrezzature	maggior costi di manutenzione	adeguamento delle attrezzature	No	Si	No	ARTT. 18, 19	

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO
Dott. Andrea Minghetti

**Concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo Scientifico “A. Oriani” di
Ravenna.**

LOTTO 1

CIG:

**Per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 al 31/08/2029)**

CONTRATTO

TRA

La Provincia di Ravenna, con sede in Ravenna, Piazza Caduti per la Libertà n. 2 (Codice fiscale 00356680397), rappresentata da....., nato/a a..... il che interviene nel presente contratto nella sua qualità di Dirigente del Settore....., che dichiara di intervenire in nome, per conto e nell'interesse della Provincia;

E

La Società / Ditta, con sede legale in, Via....., P. IVA....., in persona del legale rappresentante/procuratore speciale....., domiciliato per la carica presso la sede sociale, giusta poteri allo stesso conferiti da.....(di seguito nominata, per brevità, anche “Concessionario”).

PREMESSO

- che la Provincia di Ravenna ha necessità di garantire presso la Sede del Liceo Scientifico “A. Oriani” Via Cesare Battisti n. 2 - Ravenna, un servizio di somministrazione di bevande e alimenti, mediante BAR, a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti

esterni;

- che la Provincia, in esito alla procedura negoziata indetta ai sensi dell'articolo 187 del Dlgs 36/2023, ha individuato con determina dirigenziale n.... del... l'impresa aggiudicataria della concessione di cui si tratta ed effettuato le verifiche delle dichiarazioni rese in fase di gara, con esito positivo;
- che il Concessionario ha presentato idonea cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali, rilasciata da..... in data..... avente numero..... per un importo di euro..... con validità dal.... al.....
- che il Concessionario, a garanzia di un'adeguata copertura assicurativa in relazione alla tipologia del servizio, ha presentato una polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO) conforme a quanto previsto nel Capitolato speciale;
- che le Parti, con il presente contratto, intendono dunque disciplinare i reciproci diritti e obblighi inerenti l'esecuzione del Servizio oggetto di affidamento.

LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

ART. 1 – NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente Contratto.

Le disposizioni del Capitolato e della Lettera Invito prevalgono sulle norme del presente Contratto, nei casi di non piena conformità.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto i seguenti allegati:

- 1) Lettera di invito;
- 2) Capitolato speciale;
- 3) Offerta economica;
- 4) “Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara”
- 5) Offerta tecnica;
- 6) Piano Economico Finanziario del Concessionario;
- 7) Planimetria locali;
- 8) DUVRI;
- 9) Matrice dei rischi.
- 10) Clausole vessatorie

ART. 2 – OGGETTO

Il presente contratto ha per oggetto la concessione del servizio di somministrazione di bevande e alimenti mediante Punto di Ristoro-Bar da svolgersi presso Liceo Scientifico “A. Oriani” Via Cesare Battisti n. 2 - Ravenna, come meglio dettagliato negli atti di gara sopra menzionati.

Il presente affidamento non conferisce al concessionario alcun diritto di esclusiva nella vendita di alimenti all'interno dell'Istituto Scolastico con differenti forme (esempio tramite distributori automatici).

ART. 3 - DIRITTI, OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLE PARTI CONTRAENTI

I contraenti si obbligano ad osservare, nell'esecuzione della concessione, tutte le prescrizioni e le condizioni contenute nel presente contratto e

relativi allegati.

ART. 4 – DURATA

La concessione ha una durata presunta di n. 60 mesi naturali e consecutivi, da settembre 2024 al 31/08/2029, come stabilito dall'art. 3 del Capitolato.

ART. 5 – EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO E RIEQUILIBRIO

Il Concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario di copertura dell'investimento presentato in sede di offerta e costituente parte integrante del contratto. Tali documenti contengono tutti i parametri di cui tener conto per il mantenimento dell'equilibrio economico - finanziario e per l'eventuale riconduzione ad equilibrio del medesimo contratto nel caso in cui si verificano eventi sopravvenuti straordinari ed imprevedibili, non riconducibili al Concessionario, tali da incidere in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario, ai sensi dell'art. 192 del Codice dei contratti pubblici.

ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario corrisponde, alla Provincia, per la gestione del punto di ristoro-bar, un canone di concessione annuale forfetario comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e delle spese per il riscaldamento e di acqua, pari a €, soggetto ad IVA con aliquota del 22%.

Il Concessionario provvede al pagamento del canone in n. 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro 10 giorni dall'inizio del trimestre di riferimento (10 settembre, 10 dicembre, 10 marzo, 10 giugno).

ART. 7 - PREZZI

Il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi unitari offerti in sede di gara dei prodotti ricompresi nel Listino Bar posto a base di gara (elenco dei prodotti minimi e obbligatori indicati all'art. 13.1 del Capitolato Speciale).

ART. 8 - PENALI

La Provincia applicherà le penali nella misura e secondo le modalità indicate all'art. 30 del Capitolato speciale.

ART. 9 - RESPONSABILITA' CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario ha presentato idonea polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO) impegnandosi a mantenerla in vigore per tutta la durata del contratto.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che la Provincia è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi provocati in conseguenza dell'esecuzione del Servizio in oggetto, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Attrezzature e/o agli impianti del Punto di Ristoro-Bar.

La Provincia è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati alle Attrezzature e/o agli impianti del Punto di Ristoro-Bar. La custodia, la cura e la conservazione delle macchine e delle attrezzature rimangono infatti a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

ART. 10 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna" e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, disponibili sul sito dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente.

Il Concessionario si impegna a rendere edotti dei contenuti dello stesso i propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna, costituisce motivo di risoluzione di diritto del Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere il contratto e i diritti da esso nascenti, a pena di risoluzione in danno del contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore conseguente, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 189 del D. Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii..

ART. 12 – RISOLUZIONE E SUBENTRO

Si applica quanto previsto all'art. 190 e 191 del D.lgs. 36/2023.

ART. 13 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

La Provincia, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione da inviare al

concessionario tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) allegato alla Lettera di invito;
- b) sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- c) per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento;
- d) gravi motivi di ordine pubblico o di ordine sanitario o di pubblica sicurezza;
- e) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- f) ritardo nel pagamento del canone di concessione dovuto alla Provincia protratto per oltre 30 giorni rispetto al termine fissato al precedente articolo 6;
- g) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- h) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 30 trenta giorni rispetto al termine convenuto;
- i) mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- j) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22

novembre 2002, n. 266

- k) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte della Provincia;
- l) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- m) cessione, anche parziale, del Contratto;
- n) vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive nonché reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sanità pubblica, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio;
- o) inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria del Concessionario nei confronti della Provincia;
- p) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore complessivo netto del contratto;
- q) dopo tre casi di applicazione di penale nel corso di ciascun anno solare;
- r) cessazione dell'attività, apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- s) sospensione o interruzione totale o parziale del servizio da parte del Concessionario per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- t) mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (articolo 3 Legge n. 136/2010);
- u) subappalto non autorizzato;

v) qualora i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo del Concessionario si rendano responsabili di violazioni degli obblighi di condotta, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta previsti dal *"Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna"*:

In tutti i casi di risoluzione del presente Contratto, imputabili al Concessionario, la Provincia procederà ad incamerare la cauzione prestata da quest'ultimo ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore della Provincia di Ravenna:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese che la Provincia di Ravenna dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

ART. 14 – RECESSO DAL CONTRATTO

La Provincia concedente potrà recedere dal contratto, salvo preavviso di almeno 2 (due) mesi da inoltrarsi tramite PEC, qualora venga stabilita una diversa destinazione d'uso dell'immobile o venga decisa la soppressione od il trasferimento della sede scolastica nonché l'eliminazione del bar

scolastico.

In questo caso tutti gli oneri per un'eventuale ricollocazione di arredi, macchinari e impianti saranno a totale onere del concessionario e nessun tipo di risarcimento/indennizzo potrà essere richiesto alla Provincia di Ravenna per tali costi/oneri così come per la cessazione anticipata del servizio determinata da una scelta della Provincia medesima nell'esercizio di funzioni istituzionali.

Nel caso di trasferimento della sede scolastica in altro edificio in cui sia previsto il servizio bar, al concessionario è data facoltà di proseguire il contratto nella nuova sede ma dovrà accollarsi tutte le spese necessarie nonché gli oneri relativi al trasloco.

Qualora due istituti scolastici siano unificati dando vita ad un nuovo istituto allocato nello stesso immobile l'Ente concedente valuterà se la continuazione del precedente servizio risulti compatibile con l'unificazione degli istituti.

La Provincia di Ravenna ha comunque facoltà di recedere dal Contratto, in tutto o in parte, con un preavviso di almeno 2 (due) mesi da inoltrarsi tramite PEC , per motivi di pubblico interesse, ai sensi dell'art. 190 del Dlgs 36/2023. Si precisa che, ai fini della lettera c) di tale disposizione, si deve considerare il 2% degli utili previsti dal piano economico-finanziario presentato dal concessionario in sede di procedura di gara con riferimento agli anni rimanenti della concessione.

ART. 15 – GARANZIA DEFINITIVA

La Provincia ha diritto di rivalersi sulla garanzia per ogni sua ragione di credito nei confronti del Concessionario in dipendenza del contratto, con

semplice richiesta.

Su richiesta della Provincia, il Concessionario è tenuto a reintegrare la garanzia, nel caso in cui la Provincia stessa abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di mancato reintegro la Provincia si riserva la facoltà di risolvere il contratto, con contestuale incameramento della cauzione residua ed eventuale azione per il risarcimento del danno.

La cauzione è svincolata, al termine del contratto, dopo che il Concessionario ha provveduto al completo sgombero e al ripristino degli spazi concessi per il punto di Ristoro-Bar.

La Provincia autorizza lo svincolo e la restituzione del documento di garanzia all'avente diritto solo quando tra la Provincia stessa e il Concessionario siano stati pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie e non risultino danni imputabili al Concessionario, ai suoi dipendenti o ad eventuali terzi per i quali il Concessionario stesso debba rispondere.

Per quanto non previsto dal presente articolo, si rinvia all'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

ART. 16 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia") e del decreto-legge 187 del 12 novembre 2010 ("Misure urgenti in materia di sicurezza"), convertito con modificazioni della legge n. 217 del 17 dicembre 2010, e successive modifiche,

integrazioni e provvedimenti di attuazione.

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione del presente contratto, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta all'art. 32 della Lettera invito, che deve intendersi in quest'ambito integralmente riportata.

ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico del Concessionario le spese relative all'imposta di bollo nella misura determinata sulla base della Tabella A annessa all'ALLEGATO I.4 – "Imposta di bollo relativa alla stipulazione del contratto (Art. 18, comma 10) D.lgs. 36/2023".

ART. 19 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie eventualmente insorgenti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, inadempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Ravenna.

ART. 20 – CLAUSOLA FINALE

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Contratto e relativi allegati si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al Codice Civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

Ravenna,.....

I sottoscrittori:

Per la Provincia di Ravenna:.....

Per il Concessionario:

CLAUSOLE VESSATORIE

RELATIVE AL CONTRATTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL CIG.....

Le Parti dichiarano di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali riportate nel Contratto e nel Capitolato Speciale e, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del vigente Codice Civile, dichiarano di approvare espressamente le seguenti clausole:

- 1) Art. 6 del Capitolato speciale– Canone concessorio e altri oneri
- 2) Art. 8 del Capitolato speciale – Prezzi
- 3) Art. 10 del Capitolato speciale – Obblighi del concessionario
- 4) Art. 11 del Capitolato speciale – Altri oneri in capo al Concessionario e obblighi di reportistica;
- 5) Art. 13.1 del Capitolato speciale – Listino bar posto a base di gara
- 6) Art. 19 del Capitolato speciale – Interventi a carico del concessionario
- 7) Art. 19. 1 del Capitolato speciale – Manutenzione ordinaria
- 8) Art. 30 del Capitolato speciale – Penali
- 9) Art. 32 del Capitolato speciale – Osservanza normativa e responsabilità per danni
- 10) Art. 13 del Contratto – Clausole risolutive espresse
- 11) Art. 14 del Contratto – Recesso dal contratto
- 12) Art. 19 del Contratto – Controversie e foro competente

Ravenna,

Per il concessionario

Per la Provincia di Ravenna

(Silva Bassani)



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE RISORSE FINANZIARIE, UMANE E RETI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo "Torricelli-Ballardini" di Faenza.**

LOTTO 2

**Per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 al 31/08/2029)**

ALLEGATO PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO di massima

Introduzione

Il presente documento ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima del progetto per ciascun lotto e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. È rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione di eventuali investimenti attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

La Provincia di Ravenna intende procedere con un nuovo affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici della durata di anni 5 (cinque), suddiviso in 2 lotti, per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

- Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA

Lo scopo del documento è di verificare le condizioni per la fattibilità finanziaria del progetto nell'ipotesi di affidamento dei servizi in oggetto ad un soggetto gestore (il Concessionario) tramite la procedura indicata ai sensi della vigente normativa. Le elaborazioni effettuate hanno lo scopo di individuare il valore congruo dei ricavi attesi di gestione necessari per il raggiungimento dell'equilibrio economico e finanziario del progetto (definito all'art. 177, c. 5, del D.Lgs. 36/2023). Nei contratti di concessione, come definiti all'art. 176 e ss del D.lgs. n. 36/2023 e all'art. 2 comma 1 lett. c) dell'All. I al Codice, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito all'art. 177 del d.lgs. n. 36/2023, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario (art. 177, c. 4, del D.Lgs.36/2023). In tale ottica, ma anche al fine di agevolare la partecipazione alla procedura negoziata e consentire la formulazione di un'offerta consapevole da parte dei concorrenti, l'Ente ha redatto il presente piano economico finanziario di massima sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza degli anni passati e del canone annuo posto a base di gara. Le principali norme di riferimento che regolano la procedura di affidamento sono quelle contenute nel citato D.Lgs. 36/2023 e più specificatamente nel libro IV, Parte II, Titoli I e II.

Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni, del corpo docente e del personale amministrativo, tecnico ed ausiliario (“personale ATA”) delle varie sedi scolastiche, nonché degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse.

L'uso del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancato utilizzo.

L'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Pertanto, il Concessionario, assumendosi il rischio operativo, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

I concorrenti in sede di elaborazione del proprio piano economico finanziario dovranno tenere conto, in particolare, del fatto che il servizio sarà affidato in regime di concessione e che, di conseguenza, i parametri di riferimento sono influenzati in misura prevalente dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. I ricavi indicati, pertanto, non impegnano in alcun modo l'Ente e non costituiscono alcuna garanzia di introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio.

Salvo quanto stabilito dall'art. 192 del D. Lgs. 36/2023, le variazioni che potranno intervenire non potranno dar luogo a rivalsa da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

LOTTO 2 - Liceo "Torricelli-Ballardini" - Faenza RA

Gli utenti del Bar-Punto di Ristoro sono, principalmente, gli alunni, il corpo docente e il personale amministrativo, tecnico ed ausiliario ("personale ATA") delle varie sedi scolastiche per un totale medio negli anni di circa 64.470 consumazioni all'anno (ipotizzando che il 35% dell'utenza alunni/personale scolastico accede al servizio **anche in seguito alla contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto**) con una spesa pro-capite media giornaliera di circa € 2,00 (due euro) determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. Si precisa che il numero di consumazioni sopra riportate deriva da una stima presuntiva di consumazioni medie che potrebbero avvenire nel corso di 1 anno preso come campione di riferimento.

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	921	35 %	64.470	€ 2,00	€ 128.940,00	€ 117.200,00

Preme evidenziare, infatti, che i dati sopra forniti sono meramente indicativi e soggetti a variazione.

Inoltre, qualora, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, si verificasse una significativa diminuzione dei consumi degli alimenti e delle bevande erogati nell'ambito della concessione rispetto ai dati stimati nel presente documento, il concessionario potrà richiedere una riduzione del canone concessorio, limitatamente al periodo interessato dalla variazione, che verrà valutata dal concedente, al fine di ristabilire l'equilibrio economico-finanziario della concessione.

Costo del personale

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore giornaliere pari a 6,5 (sei ore e trenta minuti) dalle 7:30 alle 14:00 nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde". È stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore settimanali pari a 9 (nove) nei pomeriggi in cui sono previste attività didattico-formative, con orario comunque da concordare, comunque, con l'Istituto scolastico.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr. 44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del

Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 46.600,00 euro all'anno.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI				
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV				
COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI				
PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO				
DICEMBRE 2021				
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5^ LIVELLO - CASSIERA				19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6^ LIVELLO - Commis di cucina sala e bar				18,17
PERSONALE BAR	ORE LAVORO SETTIMANALI	SETTIMANE LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e bar	39	35	18,17	24.800
Cassiera	24	35	19,21	16.100
Commis di cucina sala e bar	9	35	18,17	5.700

TOTALE ANNUO 46.600,00

Costo per le materie prime

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci è stato stimato, specie per aumento continuo del costo delle materie prime derivante dal contesto storico attuale, nella percentuale di circa il 30% del fatturato.

Utenze

I costi per utenze sono stimati sulla base di quanto addebitato a tale titolo dalla Provincia di Ravenna al Concessionario uscente con riferimento al periodo 2022-2023.

Servizi, consulenze, pubblicità, manutenzione, ecc.

Vengono stimati indicativamente pari al 5% del fatturato.

Ammortamento beni materiali

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari a circa 12.000 euro, determinate considerando il prezzo mediamente applicato sul mercato per l'acquisto di arredi e attrezzature completi per punto Bar.

Il Piano ammortamento è stato stimato in 5 anni relativi alla durata della Concessione.

Ammortamento beni immateriali

Non risultano, allo stato attuale, beni immateriali da ammortizzare.

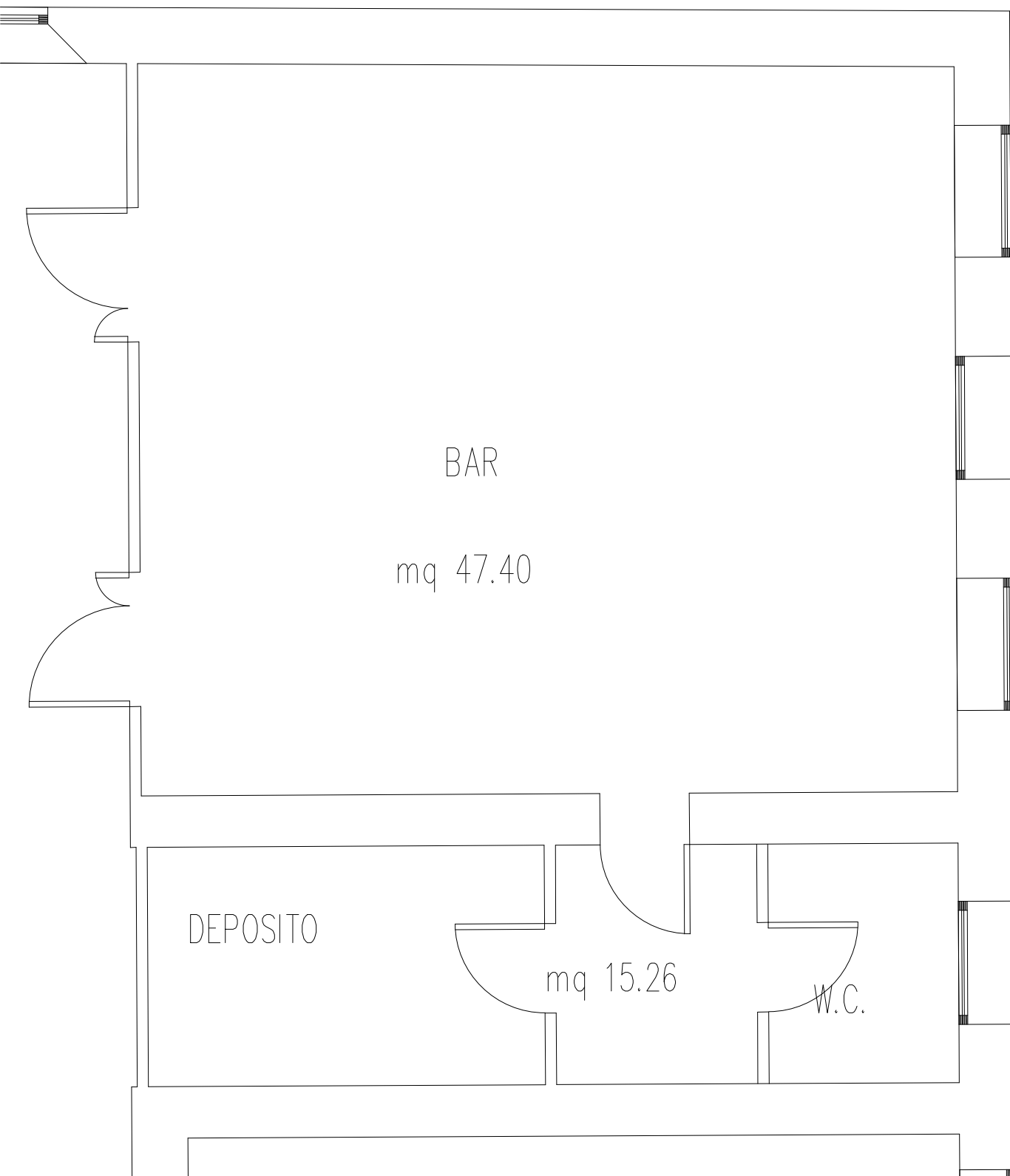
Tasse

Non risultano stimate in quanto strettamente legate alla natura giuridica e alla specifica posizione fiscale dell'operatore economico.

CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	586.000,00
	(A) Ricavi Totali	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	586.000,00
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci (30% del fatturato)	35.200,00	35.200,00	35.200,00	35.200,00	35.200,00	176.000,00
(-)	Spese di trasporto						-
(-)	Utenze	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	17.500,00
(-)	Costo del personale	46.600,00	46.600,00	46.600,00	46.600,00	46.600,00	233.000,00
(-)	Manutenzione (1% del fatturato)	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	6.000,00
(-)	Spese generali (consulenze etc) (5% del fatturato)	5.900,00	5.900,00	5.900,00	5.900,00	5.900,00	29.500,00
(-)	Assicurazioni	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00
(-)	Canone d'uso dei locali	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	30.000,00
(-)	Oneri diversi di gestione						-
	(B) Costi operativi totali	98.900,00	98.900,00	98.900,00	98.900,00	98.900,00	494.500,00
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)	18.300,00	18.300,00	18.300,00	18.300,00	18.300,00	91.500,00
(-)	Ammortamento beni materiali	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
(-)	Ammortamento beni immateriali						-
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
	(E) Margine operativo netto	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	79.500,00
(-)	Oneri finanziari						-
	(G) Utile ante imposte	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	79.500,00
(-)	Imposte e tasse	-	-	-	-	-	-
							-
							-
							-
							-
	(H) Utile netto	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	15.900,00	79.500,00

Complesso edilizio sede del Liceo Classico
"E. Torricelli" di Faenza, sezione scientifica,
Via S. Maria dell' Angelo, 48

Tot. mq 62.66





PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICO FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI

SERVIZIO PROVVEDITORATO

**PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS. 36/2023,
SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DI N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA
PROVINCIA DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024
AL 31/08/2029)**

CAPITOLATO SPECIALE

LOTTO N. 2

LICEO "TORRICELLI-BALLARDINI" DI FAENZA

CIG:

INDICE

CAPITOLATO SPECIALE	1
ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	5
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO	6
ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA	6
ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI	6
ART. 6 – CANONE CONCESSORIO E ALTRI ONERI	7
ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	7
ART. 8 - PREZZI.....	8
ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO	9
ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	9
ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA	10
ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA	11
ART. 13 – PRODOTTI.....	11
ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA.....	12
ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	13
ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	14
ART. 16 – SERVIZIO OPZIONALE RISTORO VOLANTE	15
ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO	15
ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE	15
ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE	16
ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI	17
ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI	17
ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	18
ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE	18
ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI	18
ART. 18.2 – ATTREZZATURE.....	19
ART. 19 – INTERVENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	19
ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA.....	20
ART. 19.2 – PICCOLA MANUTENZIONE.....	20
ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA	20
ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE	20
ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE	21
ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI	21
ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO	21
ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA	21
ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	22
ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI.....	23
ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	23

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI	23
ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA	24
ART. 27 – PUBBLICITÀ.....	24
ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO	24
ART. 29 – TERMINE DEL SERVIZIO E RICONSEGNA DEI LOCALI	25
ART. 30 – INADEMPIMENTI E PENALI	25
ART. 31 – DIVIETI	26
ART. 32 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI.....	27

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante: il soggetto pubblico PROVINCIA DI RAVENNA che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar-Punto Ristoro;
- c) Attrezzatura da cucina o Attrezzature, Macchine da cucina o Macchine, Apparecchiature: strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (Ad esempio elettrodomestici ecc.);
- d) Bar: la struttura che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata alla documentazione di gara) sita in Faenza (RA), Via Santa Maria dell'Angelo n.48 sede **del Liceo "Torricelli-Ballardini"**;
- e) CAM: Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, adottati con del Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (e successive modificazioni);
- f) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per la gestione del punto di ristoro-bar, eventualmente oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- g) Capitolato Speciale o Capitolato: il presente documento;
- h) Codice: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici";
- i) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato presso l'Istituto scolastico sopra evidenziato;
- j) Contratto di Concessione del Servizio o Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- k) Data di Attivazione del Servizio: la data indicata dal concedente all'Affidatario quale momento a partire dal quale l'Affidatario dovrà dare esecuzione al Servizio, con conseguente inizio della decorrenza del periodo di durata contrattuale;
- l) Direttore dell'Esecuzione del contratto: il funzionario della Provincia del quale il responsabile unico del procedimento si avvale in sede di direzione dell'esecuzione del contratto e di controllo dei livelli di qualità delle prestazioni. Al Direttore dell'Esecuzione competono il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla Provincia, nonché il compito di assicurare la regolare esecuzione da parte del Concessionario, in conformità ai documenti contrattuali. Il Direttore dell'Esecuzione controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al Responsabile Unico del Procedimento;
- m) Impianti Tecnologici o Impianti: il complesso degli Impianti Tecnologici necessari per lo svolgimento dell'attività (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento alimentato a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario ecc.);
- n) "Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara": l'elenco dei prodotti obbligatori offerti nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun prodotto, da ribassarsi in sede di offerta economica;

- o) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- p) Operatore Economico, Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al Servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- q) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;
- r) Punto Ristoro: le aree dei locali ubicati presso la sede dell'Istituto scolastico, utilizzati per l'erogazione del Servizio;
- s) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali servizi è a carico del Concessionario;
- t) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie);

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione del Bar-Ristoro interno del Liceo "Torricelli-Ballardini di Faenza, secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il Servizio andrà a beneficio di soggetti presenti a vario titolo presso l'Istituto, come dettagliatamente descritto nell'art. 4 del presente Capitolato.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale**: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituzione Scolastica, nei locali specificatamente indicati nella planimetria allegata alla documentazione di gara), consistente nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande e alimenti,
- **Servizi Accessori**: i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, ove mancanti, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto;
 - lavori funzionali allo svolgimento del Servizio, come descritti di seguito;
 - la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del Servizio;
 - la pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari per l'espletamento del Servizio;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Per l'espletamento del servizio e contestualmente al suo affidamento, la Provincia di Ravenna concede all'aggiudicatario l'uso dei locali (di cui alla planimetria, allegato *alla documentazione di gara*) presso l'istituto scolastico sopra citato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio in oggetto, è strettamente collegata alla durata e alle condizioni del Servizio di cui al presente Capitolato.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Si evidenzia che, all'interno dell'istituto, è già attiva una concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici affidata ad altro operatore economico; alla scadenza di tale concessione la Provincia provvederà ad indire una procedura di gara finalizzata all'affidamento del servizio medesimo.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

Il Servizio oggetto di affidamento avrà una durata di n. 60 mesi, da settembre 2024 al 31/08/2029.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà comunque essere prorogata ai sensi dell'art. 120, comma 11, del Codice, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 4 – CONTESTO DI RIFERIMENTO E UTENZA

Di seguito si riportano alcune indicazioni sul contesto di riferimento nell'ambito del quale si inserisce il Servizio che si intende approntare:

- Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.
- il numero presuntivo dei soggetti presenti a vario titolo nell'Istituto ammonta a circa 921 unità, tra studenti, personale dell'Istituto e soggetti autorizzati che operano o si trovano all'interno dell'istituto medesimo; più in particolare:

Numero alunni iscritti	710
Numero docenti	183
Numero personale ATA	28

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e la Provincia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di alunni, dei docenti e personale scolastico. Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

ART. 5 - CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del Servizio, la Provincia di Ravenna concede in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria, allegata alla documentazione di gara.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo. Qualora si rendesse necessario ai fini dell'espletamento del Servizio oggetto della presente procedura, risulteranno a carico del Concessionario la realizzazione e/o l'integrazione degli Impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze, provvedendo ad acquisire le relative certificazioni di conformità, previste dalla normativa vigente.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar interno all'Istituzione Scolastica, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

Le Parti si daranno reciprocamente atto, in seguito alla sottoscrizione del contratto per il Servizio in oggetto, che con la Concessione in uso dei locali, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella L. 27 luglio 1978, n. 392 e s.m.i..

Resta a carico del Concessionario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.

ART. 6 – CANONE CONCESSIONARIO E ALTRI ONERI

Il Concessionario dovrà corrispondere alla Provincia, per la gestione del punto di ristoro-bar, il canone annuo offerto in sede di gara, **soggetto ad IVA con aliquota del 22%.**

Il Canone è comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e delle spese per il riscaldamento e di acqua. Sono escluse dal canone le utenze per l'energia elettrica nonché gli importi relativi alla pulizia dei locali in uso e dell'area antistante il bancone, tali costi sono a carico del Concessionario.

A tal fine è presente un apposito contatore divisionale le cui letture verranno rilevate una volta l'anno. Il rimborso dei consumi per energia elettrica, quantificati sulla base dei prezzi corrisposti dalla Provincia alle aziende erogatrici, dovrà avvenire entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento del rendiconto annuale.

Ogni imposta, tassa od onere, presente o futuro, inerente lo svolgimento del "servizio di ristoro" sarà a carico del concessionario non potendo in alcun modo essere posto a carico della Provincia di Ravenna.

Ogni onere relativo alla manutenzione e/o sostituzione del contatore divisionale sopra menzionato sarà a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

–Si conviene che il canone di concessione suddetto venga aggiornato, a partire dal secondo anno, nella misura del 100% della variazione – accertata dall'ISTAT – dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati al netto dei tabacchi (c.d. FOI) verificatosi nell'anno precedente, utilizzando l'ultimo indice mensile disponibile alla scadenza delle relative annualità contrattuali.

In caso di calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili che determinino la chiusura totale o parziale dell'istituto scolastico o una sensibile riduzione del numero di persone che possano accedervi, l'importo del canone potrà essere rimodulato.

In particolare:

- per la chiusura dell'istituto scolastico durante l'attività didattica, per un periodo superiore a 20 giorni feriali nel corso del singolo anno scolastico, per calamità naturali e/o eventi straordinari e imprevedibili, il canone annuo sarà ridotto in proporzione ai giorni di chiusura.
- in caso di sospensioni dell'attività didattica in presenza che comportino su base mensile un tasso di assenza superiore al 25%, si darà luogo ad una rimodulazione del canone in misura proporzionale (Es. 710 studenti x 25 giorni al mese di lezione = 17.750 presenze mensili circa; pertanto se le presenze mensili calano di oltre il 25% (25% di 17.750 = 4.437) si applica la riduzione proporzionale del canone).

Il suddetto Canone sarà corrisposto attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul conto corrente bancario intestato alla Provincia di Ravenna – Servizio Tesoreria.

Il Canone Concessionario dovrà essere corrisposto in n. 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro 10 giorni dall'inizio del trimestre di riferimento (10 settembre, 10 dicembre, 10 marzo, 10 giugno).

ART. 7 – CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del nuovo contratto di concessione con il nuovo operatore economico aggiudicatario, la Provincia di Ravenna procederà alla consegna dei locali all'operatore subentrante al fine dell'allestimento degli ambienti. Di detta consegna verrà redatto apposito verbale.

Ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9, del Codice, l'esecuzione del contratto può essere iniziata, dopo la verifica dei requisiti del concessionario aggiudicatario, anche prima della stipula, nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione possa determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

Sarà onere del Concessionario aggiudicatario garantire l'effettivo avvio del servizio entro 30 giorni dalla consegna dei locali.

Il Concessionario dovrà presentare apposita S.C.I.A. (Segnalazione Certificata D'Inizio Attività) al S.U.A.P. (Sportello Unico per le Attività Produttive) del Comune di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente, dandone comunicazione alla Provincia.

ART. 8 - PREZZI

Il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi unitari offerti in sede di gara dei prodotti ricompresi nel Listino Bar (elenco dei prodotti minimi e obbligatori indicati all'art. 13.1 del presente Capitolato).

I suddetti prezzi non potranno subire variazioni almeno per la prima annualità contrattuale.

Il Concessionario dovrà esporre presso i locali destinati al servizio Bar il listino dei prezzi praticati, inclusi quelli degli ulteriori prodotti che intenderà porre in vendita.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, è ammessa la revisione annuale dei prezzi dei prodotti, a richiesta del Concessionario, sulla base dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI)

L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione Istat (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

ARROTONDAMENTO APPLICATO IN SEDE DI REVISIONE PREZZI

I. PRIMA REVISIONE

A partire dal 2° anno la revisione sarà effettuata sui prezzi unitari offerti in sede di gara per i prodotti ricompresi nel Listino Bar e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi (per eccesso o per difetto); in particolare, l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è = a 2 e la terza cifra è >= a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è = di 7 e la terza cifra è >= a 5

II. REVISIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA

A partire dalla seconda revisione dei prezzi (3° anno), la revisione sarà calcolata sul prezzo rivalutato applicato l'anno precedente (oppure sul prezzo rivalutato con arrotondamento alla quarta cifra decimale non applicato l'anno precedente) e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT, nelle modalità sopra indicate, sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi,

in particolare l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è >= di 2 e la terza cifra è >= a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è > di 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è >= di 7 e la terza cifra è >= a 5

ART. 9 – RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO

Si rinvia a quanto riportato all'art. 192 del Codice.

ART. 10 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, dalla propria offerta, e dalla normativa vigente.

In particolare, Il Concessionario provvede al funzionamento del **Servizio Bar**, impegnandosi:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del Servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella Legge 19 agosto 2016 n. 166, nelle "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", adottate dal Ministero della Salute il 16 aprile 2018, e nel paragrafo 3.1.4, "Prevenzione degli sprechi alimentari" dei CAM.
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio di ristorazione mediante Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il listino prezzi dei prodotti offerti;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del Bar per lo svolgimento del Servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendovi a tale scopo il personale ed i mezzi propri nel prosieguo indicati, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che la Provincia evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dalla Provincia in modo da non creare disagio all'utenza;
- a garantire, negli orari di maggior affluenza, un personale in numero adeguato all'utenza, nel Bar, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'offerta tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno del punto ristoro in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del Servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

Inoltre dovrà eseguire tutte **le attività accessorie e strumentali** all'esercizio del Servizio Bar, impegnandosi:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quando indicato in sede di gara e concordato successivamente con la Provincia, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del Servizio secondo gli standard qualitativi previsti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di Arredi ed Attrezzature conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni della Provincia. La Provincia non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
- a svolgere opere di adeguamento dei locali allo svolgimento del Servizio e, qualora risultasse necessario, gestire la manutenzione e/o sostituzione dei contatori divisionali e apparecchiature relativi alle utenze per acqua ed elettricità;
- a provvedere giornalmente, con proprio personale, all'igiene dei locali concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) mantenendo al loro interno uno stato di decoro commisurato a quello esistente nella struttura scolastica in modo da non nuocere all'immagine dell'Istituzione Scolastica presso la quale è sito il punto di Bar-Ristoro;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali interni all'Istituzione Scolastica, adibiti allo svolgimento del Servizio, compresi gli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione negli spazi tecnici destinati allo svolgimento del Servizio medesimo;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli Impianti Tecnologici eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto la stoviglieria per il consumo dei prodotti (ad esempio: piatti, bicchieri, posate);
- ad adottare ed osservare nello svolgimento del Servizio tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose nella conduzione del servizio previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;
- ad effettuare, a proprie spese, la disinfestazione e la derattizzazione ordinarie dei locali in Concessione.

ART. 11 – ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose, compresi i danni a dipendenti e collaboratori, che possano derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto della presente concessione ad essa imputabili od ai suoi dipendenti e/o collaboratori, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa nei confronti della Provincia e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, il Concessionario risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio; la Ditta Concessionaria è responsabile del comportamento del personale che la coadiuva, sia che si tratti di congiunti che di dipendenti, ed è altresì responsabile del possesso, da parte dei propri collaboratori, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi di pubblica sicurezza e sanitarie.

- a segnalare tempestivamente, per iscritto alla Provincia di Ravenna l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del contratto, comprensive degli oneri anche relativi alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a garantire lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
- agli adempimenti amministrativi ed autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel servizio su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione;
- a contabilizzare gli incassi secondo le vigenti disposizioni in materia e a trasmettere, entro il mese di febbraio di ciascun anno o a richiesta della Provincia, l'ammontare degli incassi relativo al precedente anno solare risultante dal registro dei corrispettivi.

ART. 12 – ONERI A CARICO DELLA PROVINCIA

La Provincia di Ravenna provvederà a:

- svolgere quanto di propria competenza per garantire la disponibilità dei locali idonei;
- mettere a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del Servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo;
- consentire l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio;
- effettuare, a proprie spese, la manutenzione straordinaria dei beni immobili.

ART. 13 – PRODOTTI

Il Concessionario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti celiaci, vegetariani, ecc.

Il Concessionario si impegna, presso il punto Bar-Ristoro, ad utilizzare, somministrare e vendere prodotti di ottima qualità, variamente assortiti, di recente produzione presso stabilimenti e/o laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria o registrati/riconosciuti ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigente, appartenenti a marche di consolidata affidabilità alimentare, anche in relazione all'alto grado di commerciabilità dei prodotti e di conformità ai requisiti ed ai criteri previsti dalle leggi nazionali comunitarie vigenti in materia.

Il Servizio Bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi, non confezionati e non surgelati (l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti);
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese, ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti in vendita dovranno essere conformi ai criteri del **capitolo 2.2 "Clause contrattuali"** del Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, relativo all'adozione dei **CAM** (Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili).

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste e contorni, dovranno essere rispettati i requisiti di cui al paragrafo 3.1.2 dei **CAM** sopra citati.

Nel locale bar deve essere disponibile e consultabile dagli utenti l'elenco degli ingredienti e degli allergeni, così come previsto dal Regolamento CE 1169/11.

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande, sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa (di cui al paragrafo 3.1.3 dei **CAM** sopra citati)

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia ed al Listino Bar di cui al successivo articolo.

È fatto assoluto divieto al Concessionario di somministrare qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

L'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati presso il punto Bar-Ristoro nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammalerati o contenuti in confezioni rovinate.

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Provincia da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG.

Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di Igiene dei prodotti alimentari-HACCP, in particolare il D.Lgs. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

ART. 13.1 – LISTINO BAR POSTO A BASE DI GARA

Il Concessionario si impegna a fornire i prodotti previsti nel sottostante Listino Bar ed a rispettare i quantitativi minimi (intesi a porzione), ove indicati.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia.

Listino prezzi Bar		Grammature minime	Prezzo a base d'asta in € (IVA inclusa)
A) CAFFETTERIA			
A1	Caffè espresso	7 gr	1,20
A2	Cappuccino	150 ml	1,50
A3	Tè e infusi	150 ml	1,20
B) BIBITE FREDDE			
B1	ACQUA MINERALE NATURALE /FRIZZANTE IN PET	50 cl.	1,00
B2	SUCCHI DI FRUTTA vari in BRICK	20 cl.	1,50
C) PASTICCERIA			
C1	BRIOCHES, CORNETTI, BOMBOLONI (freschi non preconfezionati)	60 gr	1,30
C2	PIZZA POMODORO E MOZZARELLA (freschi non preconfezionati)	100 gr	2,00
C3	FOCACCIA OLIO E SALE	90 gr	1,50
C4	BRIOCHES/CROSTATINE/MUFFIN o simili confezionati SENZA GLUTINE	45 gr	1,70
D) GASTRONOMIA (prodotti freschi non preconfezionati)			
D1	Panino farcito con ingrediente unico (prosciutto crudo, cotto, salame, ecc.)	Panino gr 70 Farcitura gr 40	2,20
D2	Panino farcito con più ingredienti (es. prosciutto+formaggio+insalata+maionese)	Panino gr 70 Farcitura gr 80	2,50
D3	Toast farcito con ingredienti vari (es. prosciutto e formaggio)	Farcitura gr 80	2,00
D4	Panino con la cotoletta	Panino gr 70 Cotoletta gr 70	3,20

I prodotti indicati in tabella rappresentano l'elenco minimo esemplificativo di prodotti che l'impresa dovrà garantire e considerare per la presentazione dell'offerta economica e tecnica. In aggiunta a quanto sopra, dovranno essere disponibili, nel punto Bar-Ristoro, anche tutti gli ulteriori Prodotti indicati nell'offerta tecnica (paragrafo 22, Tabella criteri Lotto 3 - criteri C, D, F e G della Lettera di invito).

ART. 14 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei CAM *“Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili”*, adottati con Decreto 6 novembre 2023 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. A tal riguardo, sarà onere del Concessionario elaborare una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al capitolo 3.1 del suddetto decreto, dovrà descrivere le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

Il Concessionario, entro un mese dall'inizio delle attività, dovrà inoltre redigere e applicare, presso il Bar, il **piano di autocontrollo**, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n.

852/2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e Regolamento CE n. 178/2002 concernente la Sicurezza dei prodotti alimentari.

Il piano di autocontrollo e la relativa documentazione dev'essere reso disponibile al Direttore dell'esecuzione incaricato dalla Provincia, qualora ne faccia richiesta.

Con riferimento all'Igiene, nello svolgimento del Servizio, il Concessionario dovrà operare in conformità con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP e verificare costantemente che la preparazione dei prodotti preparati e somministrati sia conforme alla predetta normativa.

Nello specifico, dovranno essere soddisfatti i requisiti indicati nel capitolo V dell'allegato II del Regolamento CE 852/2004, per la pulitura, disinfezione delle apparecchiature e attrezzature che vengono a contatto degli alimenti.

Il Concessionario, a richiesta della Provincia, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore, tra cui la rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002.

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne la Provincia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

La Provincia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione e/o la non somministrazione di prodotti e alimenti per i quali, per qualsiasi motivo, non ritenga opportuna la somministrazione nonché di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sulla qualità degli alimenti somministrati, sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del Servizio.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, daranno luogo alla risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

Il Concessionario si impegna ad attuare le iniziative di comunicazione di cui al paragrafo 3.1.9 dei CAM.

ART. 15 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio deve essere garantito dal lunedì al sabato, con esclusione dei giorni festivi, secondo l'orario così stabilito:

- dal lunedì al sabato dalle ore 07:30 alle ore 14:00;
- al pomeriggio in cui sono previste attività didattico-formative, almeno fino alle ore 15:00;
- nelle giornate degli Scrutini fino alle ore 17:00, comunque da concordare con l'amministrazione del Liceo.

Nel periodo degli esami di stato si chiede **la chiusura del bar nelle giornate delle prove scritte.**

Il Servizio verrà svolto nei giorni stabiliti in conformità con il calendario scolastico.

Il Concessionario e l'Istituto Scolastico, entro il mese di settembre di ogni anno scolastico concorderanno il calendario di funzionamento del Servizio, contenente, oltre alla data di inizio e fine delle attività per l'anno successivo, l'indicazione di eventuali chiusure disposte in occasione di festività.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giorno lavorativo, i locali concessi in uso. Nei locali adibiti alla preparazione del cibo e in quelli destinati a dispensa/magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo alla società del Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione del Servizio della Provincia di Ravenna.

La Provincia di Ravenna si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali affidati in Concessione per effettuare le verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali medesimi, nonché sulle Attrezzature ed i materiali ed alimenti in esso custoditi o per ogni altra esigenza di Servizio. Sarà quindi obbligo del Concessionario

consentire in ogni momento l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dalla Provincia di Ravenna e/o dall'Istituto Scolastico.

L'erogazione del Servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto Scolastico, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di massima urgenza), anche grazie ad un Servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

ART. 16 – SERVIZIO OPZIONALE RISTORO VOLANTE

Il Concessionario avrà la facoltà di fornire, a proprie cure e spese, il servizio di ristoro "volante" anche alle succursali dell'Istituto:

- Sede Liceo Classico – Via S. Maria dell'Angelo n.1 – Faenza;
- Sede Liceo Artistico – Via Baccharini n.17 – Faenza;
- Sede Liceo Linguistico – Via Pascoli n.4 – Faenza

Tale servizio, che non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere la consegna, presso la succursale suddetta dell'Istituto Scolastico, in concomitanza con almeno un l'intervallo, di prodotti alimentari freschi quali ad esempio panini freschi, focacce e pizzette di produzione e/o preparazione della ditta aggiudicataria.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) come definita all'articolo 13.1 del presente Capitolato e alle caratteristiche qualitative meglio disciplinate all'articolo 13 del medesimo Capitolato.

ART. 17 – DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO

Il Concessionario è tenuto ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere i servizi sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate).

ART. 17.1 – IL RAPPORTO DI LAVORO DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire l'applicazione, per tutto il personale costituente l'organico, della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro giornaliero e settimanale in relazione al funzionamento del Servizio), regolamentato dai C.C.N.L. applicabili.

È altresì obbligo del Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel Servizio oggetto della Concessione, le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Provincia, prima dell'inizio del Servizio ed ogni qualvolta

sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con la Provincia.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi. La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si modifichino nell'organico impiegato.

La Provincia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del Servizio, fatte salve le eventuali integrazioni. Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

ART. 17.2 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI AL PERSONALE

Prima dell'attivazione del Servizio, il Concessionario predispone e trasmette alla Provincia di Ravenna l'elenco nominativo del personale che sarà impiegato nel Servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, la qualifica e il livello professionale, i numeri di posizione INPS e INAIL, allegando i curricula aggiornati dei suddetti operatori, nonché le ore mensili di lavoro e il contratto di lavoro applicato.

L'elenco del personale, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia, cessazione rapporto di lavoro, ecc.), entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Il Concessionario individua e comunica alla Provincia di Ravenna, prima dell'attivazione del Servizio, anche il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti) del Servizio di gestione del punto Bar-Ristoro, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al Servizio e ai quali la Provincia, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto, potrà fare riferimento.

Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza in loco nell'arco dell'orario di apertura dei locali oppure la propria reperibilità telefonica e pronto intervento durante l'orario di servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Qualora sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dalla Provincia dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso di impedimento o assenza del/i referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia alla Provincia, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

La stabilità del personale deve essere garantita per tutto l'anno scolastico (salvo casi di forza maggiore debitamente e formalmente documentati) nonché assicurata la tempestiva sostituzione degli operatori assenti (per malattia, maternità, ferie o quant'altro contrattualmente previsto) con altri con gli stessi requisiti, in modo da garantire il regolare espletamento del Servizio.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta della Provincia, in originale o copia autentica, il libro matricola, il libro paga e il registro infortuni previsti dalle vigenti norme e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relative ai dipendenti.

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei all'esecuzione delle rispettive prestazioni, come prescritto dalla normativa vigente, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti dovranno essere esteticamente curati e in condizioni igieniche sempre perfette.

In caso di sciopero del personale Concessionario o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possa influire sul normale espletamento del Servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Istituto con ogni possibile tempestività.

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al D.Lgs. 81/2008.

ART. 17.3 – FIGURE PROFESSIONALI

Il Concessionario dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane così come indicate nel C.C.N.L. di riferimento ed omologhi, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Provincia.

Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione.

ART. 17.4– COMPITI E NORME COMPORTAMENTALI

Il personale addetto alla gestione del punto Bar-Ristoro dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale disposte dalla Provincia. In particolare, il personale dipendente del Concessionario dovrà:

- provvedere al regolare approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in conformità alla normativa vigente sull'igiene, sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, al Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Regolamento CE n. 178/2002 sulla sicurezza dei prodotti alimentari;
- osservare, ove applicabili, le prescrizioni contenute nelle *"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"* del Ministero della Salute approvate il 16 aprile 2018 e nelle *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* del 2010 del Ministero della Salute, approvate il 29 aprile del 2010;
- essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche e alle misure di prevenzione richieste dalla normativa vigente;
- osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede dell'Istituzione Scolastica;
- adeguarsi alle disposizioni impartite dal referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- comunicare immediatamente al referente della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica qualunque evento accidentale (Ad esempio: danni non intenzionali) che dovesse accadere nell'espletamento del Servizio;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

ART. 17.5 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel Servizio.

In particolare dovrà:

- garantire la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio;
- garantire la formazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CE n. 852/2004) con particolare riferimento a: Igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP);

ART. 18 – DISPOSIZIONI GENERALI SULLA DESTINAZIONE D'USO DEGLI SPAZI E ALLESTIMENTO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare gli spazi messi a disposizione dalla Provincia per attività diverse da quelle previste dal presente Capitolato.

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione della Provincia di Ravenna, pena la risoluzione del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 c.c. e la Provincia di Ravenna potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Le spese per l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar sono a totale carico del Concessionario, così pure le opere eventualmente necessarie e tutti gli oneri ad essi connessi.

ART. 18.1 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ARREDI

Il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà dell'attuale Concessionario.

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del medesimo.

Ogni altro arredo od apparecchiatura necessari al funzionamento del punto di BAR-ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto. Sono a totale carico del concessionario anche le spese che si rendessero necessarie per la sistemazione o la manutenzione sia degli arredi e attrezzature di proprietà della Provincia di Ravenna che degli arredi e attrezzature forniti dal Concessionario. Al momento della cessazione del contratto, nessun rimborso o indennizzo verrà corrisposto al concessionario a fronte delle predette spese.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal Concessionario dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar.

L'arredamento e l'allestimento dei locali destinati all'esercizio del Servizio Bar dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dall'art. 7 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva dal parte della Provincia della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Gli arredi e gli eventuali impianti a loro afferenti dovranno essere conformi ai criteri di sicurezza più severi, adatti, per caratteristiche morfologiche e di decoro, ai locali nel rispetto della specifica destinazione d'uso e delle attività lavorative svolte.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà diritto di riprendere detti beni. In particolare il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 10 giorni dal termine della Concessione, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, senza alcun onere aggiuntivo per la Provincia di Ravenna.

La Provincia si riserva la facoltà di esercitare, a suo insindacabile giudizio, diritto di prelazione sull'acquisto delle strutture di arredo del posto di ristoro.

Gli arredi, dovranno essere realizzati in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nel paragrafo 3.1.8. *“Arredi per punti ristoro”* dei CAM.

ART. 18.2 – ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Bar-Punto Ristoro con le attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio, nei tempi e nei modi indicati nell'art. 18.1 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti; tali oggetti devono essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Il Concessionario dovrà operare in conformità ai paragrafi 3.1.6 *“Efficienza energetica”* e 3.1.7 *“Riduttori del flusso idrico”* dei CAM.

Il Concessionario, in sede di attivazione del servizio, su eventuale richiesta della Provincia di Ravenna, dovrà fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

La Provincia si riserva di effettuare le opportune verifiche, utilizzando le informazioni contenute nelle nuove etichette e nelle schede informative che il Concessionario in base all'articolo 5.1(b) del Regolamento quadro (EU) 2017/1369 è tenuto a fornire.

ART. 19 – INTERVENTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi volti ad eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 24 ore afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte della Provincia di Ravenna o dell'Istituto scolastico, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 30 del presente Capitolato.

Il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione dei locali e degli impianti tecnologici interni oggetto della presente Concessione (per l'energia

elettrica, ecc.) che fosse richiesta dalle autorità competenti o fosse necessaria per l'allestimento dei locali e il funzionamento delle attrezzature utilizzate. L'adeguamento deve avvenire in osservanza di leggi presenti e future, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquinamento (acque e fiumi), della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. Il Concessionario dovrà fornire alla Provincia di Ravenna tutte le certificazioni di conformità degli impianti realizzati prima dell'avvio dell'attività. In caso di inadempienza, non potrà essere avviato il Servizio.

Si precisa che tutte le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica che il Concessionario intende eseguire, devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Provincia, che avrà facoltà di verificarne la corretta esecuzione.

Il Concessionario dovrà produrre istanza alla Provincia indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere alla Provincia di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. La Provincia si riserva la facoltà di non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi a carico della Provincia dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ente a cura del Concessionario.

ART. 19.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione di arredi, attrezzature e strumenti utilizzati per lo svolgimento del servizio Bar, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del contratto.

Ogni onere e spesa collegati al servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

ART. 19.2 – PICCOLA MANUTENZIONE

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti in tessuto spalmato e/o cartongesso) dei locali e degli impianti tecnologici eventualmente messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica, impianto idrico-sanitario, ecc.).

ART. 20 – MANUTENZIONI DI COMPETENZA DELLA PROVINCIA DI RAVENNA

Al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'immobile restano a carico della Provincia di Ravenna le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

ART. 21 – DISPOSIZIONI GENERALI PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Il Concessionario effettuerà le pulizie giornaliere e periodiche dei locali, delle Attrezzature, dei Mobili, degli Arredi, ecc., nonché quelle da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (Ad esempio: lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti).

Il Concessionario si impegnerà ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del Servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di Servizio specifico e comunque a regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- salvaguardare lo stato igienico-sanitario dell'ambiente;
- mantenere integro l'aspetto estetico ambientale dei locali;
- salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie.

ART. 21.1 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario sarà tenuto a garantire la pulizia periodica dei locali destinati al Servizio Bar.

In particolare la pulizia avrà ad oggetto:

- spazzamento e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle attrezzature e degli arredi;
- lavaggio accurato di vasellame, pentole, attrezzi da cucina e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta differenziata o per il conferimento al normale servizio.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite nel caso in cui sia ancora in corso la preparazione e la somministrazione dei pasti e dovranno essere svolte in conformità al Regolamento CE 852/2004.

Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le macchine, gli Impianti, gli Arredi e le Attrezzature presenti presso la cucina devono essere accuratamente deterse e disinfettate.

E' assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci, o altri analoghi materiali destinati alla pulizia.

ART. 21.2 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il Concessionario dovrà garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nel paragrafo 3.1.5. *“Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili”* dei CAM.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in apposito locale o in un armadio chiuso a chiave.

ART. 21.3 – PRODOTTI AUSILIARI: CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

In conformità a quanto previsto dal paragrafo C, lett. a, punto 6 *“Tovaglie, tovaglioli”* dei Criteri Ambientali di base (CAM) per i Servizi di ristorazione collettiva approvati con il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, 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.

ART. 22 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

Il Concessionario avrà l'obbligo di garantire la gestione dei rifiuti nel rispetto della normativa vigente, in particolare in materia di raccolta differenziata.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla cucina e dai locali di consumo dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati in giornata presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Il Concessionario dovrà inoltre attenersi a quanto stabilito nei paragrafi 3.1.2 e 3.1.3 dei CAM.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (ad esempio: sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

La Provincia effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Il mancato rispetto delle prescrizioni in materia di raccolta e gestione dei rifiuti comporterà l'applicazione della penale indicata nell'art. 30 del presente Capitolato. Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di Bar, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Eventuali rifiuti speciali provenienti dal servizio dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui la Provincia sarà completamente sollevata da detti obblighi.

ART. 23 – DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, la completa sicurezza durante l'esecuzione del Servizio e per evitare incidenti e/o danni, di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisorie, esonerando sin d'ora la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità.

Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire l'osservanza delle norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, determineranno, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nella sede, sia a persone e/o cose della Provincia e/o dell'Istituto Scolastico o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Provincia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- a) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti della Provincia e degli utenti presenti nella sede (alunni e genitori, ecc.), entro la Data di Attivazione del Servizio (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio del Servizio), e redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (DVR) di cui all'art. 28, c. 2, lett. a), del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- b) **Sono esonerate dalla redazione del DVR solo le imprese senza dipendenti e nello specifico: liberi professionisti, società familiari senza dipendenti, ditte individuali senza dipendenti, imprese con un solo socio lavoratore senza dipendenti a eccezione delle società semplici (snc, sas).**
- c) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- d) al rispetto degli obblighi di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale della Provincia e/o di altri soggetti presenti nelle

aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi della normativa vigente;

- e) a predisporre e far affiggere, a propria cura e spese, presso gli spazi di svolgimento dei servizi, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali del Bar, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- f) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

ART. 23.1 – ONERI SICUREZZA – DUVRI

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri particolarmente elevati.

La Provincia metterà a disposizione del Concessionario il DUVRI, ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.LGS 81/08, facente parte della documentazione di gara, contenente le informazioni relative ai rischi specifici presenti negli immobili provinciali nonché i recapiti del datore di lavoro e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. Tale documento potrà essere aggiornato dalla stessa Provincia in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta del Concessionario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio ed a seguito di valutazione della Provincia.

ART. 24 – DOCUMENTAZIONE PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Il Concessionario, per l'attività di somministrazione, vendita al dettaglio di alimenti e bevande analcoliche dovrà in possesso delle notifiche, SCIA, comunicazioni e autorizzazioni, previste dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale e dai regolamenti del Comune ove è ubicata l'attività.

Il Concessionario è tenuto a predisporre e conservare presso la struttura tutta la documentazione richiesta dal presente Capitolato e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità da parte della Provincia.

ART. 25 – DISPOSIZIONI GENERALI

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, la Provincia, attraverso il Direttore dell'esecuzione, potrà, in qualsiasi momento, effettuare controlli, in contraddittorio tra le parti, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli. Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti della Provincia di Ravenna e/o dell'Istituzione Scolastica a ciò preposti od a persone appositamente incaricate in tutti i locali e le aree dell'esercizio oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del Servizio svolto.

ART. 26 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

I dati personali di tutti i soggetti coinvolti nella presente procedura e nell'erogazione del Servizio saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e del Regolamento UE 679/2016.

Il soggetto interessato richiedente potrà esercitare in ogni momento i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento identificabile nella Provincia di Ravenna.

Tali dati potranno essere utilizzati esclusivamente per finalità strettamente connesse all'esecuzione della presente Concessione

ART. 27 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario si impegna a non esibire negli spazi di erogazione del Servizio, oggetto della presente procedura di aggiudicazione, nomi, marchi e segni distintivi.

Negli spazi oggetto della Concessione il Concessionario non potrà, altresì, concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

ART. 28 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del Servizio.

Le interruzioni parziali del Servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna, se comunicate tempestivamente alla Provincia di Ravenna.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- **scioperi del personale del Concessionario** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del Servizio; il Concessionario dovrà darne notizia agli utenti, alla Provincia di Ravenna e all'Istituto Scolastico con un anticipo di almeno 5 giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del Servizio;
- **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e la Provincia di Ravenna, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- **interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il Servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, la Provincia di Ravenna comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Canone Concessorio dovuto potrà essere decurtato in proporzione al periodo d'interruzione.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto. In tal caso la Provincia di Ravenna procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dalla Provincia di Ravenna e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ART. 29 – TERMINE DEL SERVIZIO E RICONSEGNA DEI LOCALI

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della Concessione, i locali messi a disposizione dalla Provincia, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine, attrezzature e strumenti da cucina di proprietà del Concessionario, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte della Provincia di Ravenna. In caso ciò non avvenga, entro 10 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'eventuale proroga, la Provincia provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

A tal proposito verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del contratto e il Concessionario.

Qualora le attrezzature o gli arredi siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità della Provincia di Ravenna e allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti, la Provincia medesima non riconoscerà al Concessionario alcun compenso.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o Impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto della Provincia al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà della Provincia.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente autorizzata dalla Provincia di Ravenna) apportata ai locali durante il corso della Concessione resta a beneficio della Provincia di Ravenna, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

In caso di scioglimento del rapporto, per qualsiasi causa, nulla sarà dovuto al Concessionario a titolo di avviamento commerciale poiché la presente assegnazione avviene a titolo di concessione e, pertanto, al di fuori del regime privatistico dei contratti di locazione.

ART. 30 – INADEMPIMENTI E PENALI

Ai sensi dell'art. 126, comma 1 del D.lgs. 36/2023, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, la Provincia applicherà le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento del maggior danno:

VIOLAZIONE/INADEMPIMENTO		IMPORTO PENALE
1	Mancata corresponsione del canone concessorio	€ 35,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
2	Mancato rispetto degli orari di apertura del punto Bar	€ 100,00 per ogni violazione accertata
3	Ritardo nell'avvio del servizio rispetto alla data indicata nel Capitolato (art. 7 del presente Capitolato), per causa imputabile al Concessionario;	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
4	Non conformità dei prodotti e dei relativi prezzi rispetto a quanto previsto nel Capitolato, nell'offerta tecnica e nell'offerta economica (Artt. 13 e 13.1 del presente Capitolato)	€ 50,00 per ogni violazione accertata
5	Mancato adempimento delle proposte presentate in sede di offerta tecnica (paragrafo. 22 della Lettera d invito)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
6	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti (art. 22 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
7	Mancato rispetto degli obblighi relativi alla manutenzione delle apparecchiature, degli arredi e dei locali (art. 19 e successivi del Capitolato)	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo,

8	Mancato rispetto degli adempimenti relativi alla gestione del personale di cui all'art. 17.2 del Capitolato	€ 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
9	Presenza di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato (art. 13 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni violazione accertata
10	Mancato rispetto degli adempimenti relativi ai requisiti di alimenti e bevande e relativi imballaggi, prevenzione e gestione dei rifiuti di cui all'art. 13 del Capitolato	€ 35,00 per ogni violazione accertata
11	Mancato rispetto dell'obbligo di comunicazione annuale degli incassi (art. 11 del Capitolato)	€ 35,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
12	Ritardo nella rimozione delle proprie apparecchiature e nei necessari ripristini dei luoghi rispetto alla data indicata nel Capitolato (art. 29 del presente Capitolato)	€ 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo

Deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel contratto, in tali casi la Provincia applicherà la predetta penale sino al momento in cui il contratto inizierà a essere eseguito in modo conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

Resta inteso che l'importo complessivo delle penali non potrà superare il 10% del valore complessivo netto del contratto, fatto comunque salvo il risarcimento del maggiore danno. Nel caso in cui l'importo delle penali applicate raggiunga il limite del 10%, la Provincia potrà risolvere il contratto per grave inadempimento.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati al Concessionario dalla Provincia per iscritto.

Il concessionario dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni alla Provincia nel termine massimo di 5 (cinque) giorni dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio della Provincia ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato potranno essere applicate al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo 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, fatta salva la facoltà per la Provincia di risolvere il contratto nei casi in cui questo è consentito.

ART. 31 – DIVIETI

È vietato installare, nei locali in concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

E' vietato l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria (gratta e vinci, ecc.).

È vietata la somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco.

Sono escluse dalla vendita le bevande ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Provincia di Ravenna, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Provincia.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile.

ART. 32 – OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITA' PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni della Provincia di Ravenna, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, l'igiene degli alimenti, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento, e terrà indenne la Provincia di Ravenna da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose della Provincia o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

Il Concessionario ed il personale dipendente hanno accesso nei locali per il solo fine della gestione del Bar-Punto Ristoro nell'osservanza delle disposizioni della Provincia di Ravenna stessa. Il Concessionario solleva pienamente la Provincia da ogni responsabilità per danni ed infortuni che possano derivare ai suoi dipendenti.

La Provincia non sarà tenuta a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di quest'ultimo in conseguenza di azioni di terzi o dovute a incendio e altri eventi, non imputabili alla stessa.

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Dott. Andrea Minghetti



PROVINCIA DI RAVENNA

SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA, RISORSE UMANE
RETI E SISTEMI INFORMATIVI
Servizio Provveditorato

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO
"TORRICELLI-BALLARDINI" DI FAENZA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029)
CIG ----- - LOTTO 2**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81)

Redatto da: Settore Programmazione Economica
Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi
informativi
Servizio Provveditorato

Visto **Il Committente**
Dirigente del Settore Programmazione
Economica Finanziaria, Risorse umane, Reti e
Sistemi informativi
(Dott.ssa Silva Bassani)

Visto **Il Datore di Lavoro**
Dirigente scolastico del Liceo "Torricelli-
Ballardini"
(Dott.)

Ravenna, 19 agosto 2024

SOMMARIO

1	PREMESSA	3
1.1	Generalità.....	3
1.1.1	Richiami normativi	3
1.1.2	Considerazioni in merito alla redazione del DUVRI	3
1.2	Definizioni.....	4
1.3	Metodologia della valutazione	4
1.4	Modalità d'implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione individuate	5
1.4.1	Redazione del verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento	5
1.4.2	Verifica dell'idoneità tecnico-professionale:.....	5
1.5	Sospensione delle attività	6
2	ANAGRAFICA DELL'APPALTO	7
2.1	Oggetto dell'appalto	7
2.1.1	Durata dell'appalto	7
2.1.2	Modalità di esecuzione dell'attività	7
2.1.3	Orari di apertura.....	7
2.1.4	Numero di lavoratori impegnati	8
2.2	Committente – Responsabile dell'esecuzione del contratto	8
2.3	Datore di Lavoro - Istituzione scolastica.....	8
2.4	Concessionario	8
3	RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO	9
3.1	Generalità.....	9
3.2	Attività e personale presente	9
3.3	Accessi.....	9
3.4	Alimentazione di energia elettrica ed impianti tecnici	9
3.5	Rischio incendio sostanze e materiali pericolosi	10
3.6	Gestione dell'emergenza.....	10
3.7	Rischi connessi alle attività svolte nei locali	11
4	INTERFERENZE OPERATIVE E MISURE DI SICUREZZA	11
4.1	Individuazione delle interferenze.....	11
4.2	Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza	11
4.2.1	Misure di coordinamento generali	12
4.2.2	Misure di riconoscimento del personale addetto al servizio di ristoro	13
4.2.3	Attività lavorative.....	13
4.2.4	Avvertenze particolari e varie.....	14
5	COSTI DELLA SICUREZZA	15
5.1	Generalità.....	15
5.2	Stima dei costi.....	15
6	CONCLUSIONI.....	17
6.1	Approvazione del documento.....	18
7	ALLEGATI – FAC-SIMILE VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO	19

1 PREMESSA

1.1 Generalità

1.1.1 Richiami normativi

L'Art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i, prevede che, in caso di affidamento dei 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, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori devono:

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

In particolare, Il ***datore di lavoro committente***, ai sensi del comma 3 dell'art. 26 citato, ha l'obbligo di promuovere tali attività di cooperazione e il coordinamento, 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 (DUVRI). Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera.

1.1.2 Considerazioni in merito alla redazione del DUVRI

La particolare situazione che caratterizza la gestione delle strutture scolastiche fa sì che il ***committente*** sia rappresentato dalla Provincia di Ravenna titolare del contratto di appalto o d'opera, mentre la figura del ***datore di lavoro*** coincide, nello specifico caso, con il dirigente scolastico.

Inoltre, l'art. 26 comma 3-ter prevede che: "*in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali*".

In ragione di quanto sopra il Settore Programmazione Economica Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi informativi – Servizio Provveditorato, in qualità di committente affidatario della concessione, ha redatto il presente DUVRI che contiene le principali informazioni e prescrizioni in materia di sicurezza che, in ottemperanza all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/08, dovranno essere adottate dal concessionario, in accordo con il gestore della struttura scolastica, al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento ed eliminare le eventuali interferenze nelle attività svolte.

Il presente DUVRI si prefigge quindi di :

- fornire al concessionario informazioni relative ai rischi presenti all'interno della sede

scolastica;

- effettuare la valutazione dei rischi relativamente alle interferenze con l'attività scolastica (intesa nel suo complesso) che possono sorgere dalla conduzione del punto di ristoro;
- indicare le misure tecniche, organizzative e procedurali adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi relativi alle interferenze e dunque garantire la sicurezza e la tutela della salute del personale scolastico, degli alunni e degli eventuali utenti esterni, del personale impiegato nel punto di ristoro nonché le misure previste in caso d'emergenza.

Nel presente DUVRI non vengono trattati invece i rischi specifici propri dell'attività scolastica e dell'attività di gestione del punto di ristoro per i quali si rimanda ai seguenti documenti:

- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/2008 redatto dal dirigente scolastico per le attività didattiche svolte nella struttura scolastica;
- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/2008 per l'attività specifica del concessionario;
- il Piano Operativo di Sicurezza per quanto concerne gli interventi di allestimento iniziale del bar e gli eventuali successi lavori di manutenzione.

1.2 Definizioni

Ai fini della redazione del presente documento si fa riferimento alle presenti definizioni.

- **Interferenza:** contatto rischioso tra studenti e personale del Datore di Lavoro/Dirigente scolastico con quello del Concessionario o di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.
- **Committente:** dirigente per conto del quale il servizio viene effettuato, indipendentemente da eventuali frazionamenti della sua esecuzione;
- **Datore di lavoro:** dirigente responsabile dei locali in cui l'attività viene svolta (nel caso specifico individuato nel Dirigente Scolastico della struttura in questione);
- **Concessionario:** soggetto che si obbliga nei confronti del committente ad assumere in gestione il punto di ristoro con mezzi propri; si intende quale Concessionario anche il soggetto che non abbia ancora stipulato il contratto;
- **Fornitore:** colui che fornisce materie prime, prodotti o servizi consegnati o effettuati presso i locali scolastici destinati allo svolgimento dell'attività del concessionario.

1.3 Metodologia della valutazione

La presente valutazione dei rischi da interferenze, di carattere generale, è stata effettuata procedendo preliminarmente al reperimento di tutte le informazioni necessarie per identificare le attività previste dall'appalto e le possibili interferenze correlate con il loro svolgimento.

Sulla base delle informazioni raccolte sono stati individuati e valutati i rischi derivanti dalle possibili interferenze e identificate le relative misure di prevenzione e protezione, distinte per ogni fase di attività.

Per la identificazione dei rischi da interferenza si sono analizzati in particolare i seguenti aspetti:

- **sovrapposizione** di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- **fattori di rischio introdotti** nel luogo di lavoro (locali scolastici) dall'attività del concessionario;
- **fattori di rischio esistenti** nei locali scolastici dove deve operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- **fattori di rischio derivanti da modalità di esecuzione particolari** richieste esplicitamente dal Dirigente scolastico che comportino rischi aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata.

La valutazione dei rischi da interferenze è stata condotta in riferimento, oltre che al personale scolastico, agli alunni ed al concessionario (compreso fornitori e personale dipendente del concessionario), anche agli utenti e ai terzi che a vario titolo possono accedere ai locali scolastici interessati dall'attività.

1.4 Modalità d'implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione individuate

1.4.1 Redazione del verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento

Al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento nonché per la condivisione del DUVRI da parte del Dirigente Scolastico ed il Concessionario si provvederà ad effettuare un sopralluogo congiunto presso i locali scolastici interessati.

In tale occasione ciascun soggetto coinvolto propone le eventuali modifiche ed integrazioni al documento preventivo redatto dal Servizio Provveditorato ed una volta raggiunta la condivisione ciascuno si impegna a trasmettere i contenuti del DUVRI ai lavoratori, utenti e fornitori che rappresentano ed individuano coloro che avranno il compito di vigilare e provvedere affinché tali misure siano correttamente applicate.

Al termine del sopralluogo congiunto dovrà essere redatto un verbale della riunione di Cooperazione e Coordinamento che andrà sottoscritto ai sensi del D. Lgs. 81/2008 tra il Responsabile in loco della sede scolastica ed il Concessionario.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) definitivo sarà costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche ed integrazioni, apportate dal Datore di Lavoro/Dirigente Scolastico e/o proposte dal concessionario che dovranno essere riportate sul Verbale della Riunione di Cooperazione e Coordinamento.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di concessione.

1.4.2 Verifica dell'idoneità tecnico-professionale:

L'affidamento delle attività oggetto dell'appalto sarà effettuato solo a seguito della verifica dell'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice attraverso:

- acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del

possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 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;

Prima dell'attivazione del servizio la ditta appaltatrice dovrà produrre:

- il Piano Operativo di Sicurezza per quanto concerne l'allestimento iniziale del bar (e successivamente per gli eventuali lavori di manutenzione straordinaria;
- i nominativi degli addetti all'espletamento delle operazioni previste dal contratto di appalto;

Ai sensi del comma 3 dell'art. 29 del D. Lgs. 81/2008, entro il termine di trenta giorni dall'attivazione del servizio il Concessionario dovrà produrre:

- il Documento di Valutazione dei Rischi di cui al comma a) dell'art. 17 del D. Lgs. 81/2008 o in alternativa, nei casi ammessi, l'autocertificazione di cui al comma 5 dell'art. 29 del D. Lgs. 81/2008.

1.5 Sospensione delle attività

In caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente il Dirigente Scolastico o il Concessionario, potrà ordinare la sospensione della attività di ristoro, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il completo rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

2 ANAGRAFICA DELL'APPALTO

2.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione di uno spazio interno al Liceo "Torricelli-Ballardini" di Faenza, Via S. Maria Dell'Angelo 48 da adibire a posto di ristoro per gli studenti e il personale docente e non docente dell'istituto.

2.1.1 Durata dell'appalto

La concessione avrà una durata presunta di n. 60 mesi, indicativamente dal 01/09/2024 al 31/08/2029.

2.1.2 Modalità di esecuzione dell'attività

L'attività del concessionario consiste nella somministrazione di cibi (panini, pizzette, brioche merendine, ecc.) e bevande calde e fredde (caffè, latte, the e bibite varie) da svolgersi nei locali concessi in uso.

I prodotti potranno essere forniti sia freschi, preparati dal concessionario nei locali concessi in uso, che confezionati.

Il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese alla pulizia degli spazi antistanti il bar oltre che dei locali concessi in uso.

2.1.3 Orari di apertura

Il servizio bar osserverà un orario confacente alle esigenze dell'Istituto e quindi dal lunedì al sabato, indicativamente, **dalle ore 07:30 alle ore 14:00**.

L'orario di servizio potrà subire variazioni in seguito alle modifiche del quadro orario scolastico.

Il bar sarà aperto nelle seguenti occasioni:

- al pomeriggio in cui sono previste attività didattico-formative, almeno fino alle ore 15:00;
- nelle giornate degli Scrutini fino alle ore 17:00, comunque da concordare con l'amministrazione del Liceo.

Nel periodo degli esami di stato si chiede la chiusura del bar nelle giornate delle prove scritte.

La sospensione del Servizio è indicativamente prevista nei seguenti periodi:

- Dal termine degli Esami di Stato fino al 31 agosto;

Tempi e modalità di eventuali aperture straordinarie saranno concordati di volta in volta tra il Concessionario ed il Dirigente Scolastico.

2.1.4 Numero di lavoratori impegnati

Il numero di lavoratori impegnati per lo svolgimento del servizio di ristoro verrà definito dal Concessionario in relazione alle proprie capacità e modalità organizzative, fermo restando l'obbligo di comunicare al committente l'elenco del personale utilizzato.

2.2 Committente – Responsabile dell'esecuzione del contratto

Provincia di Ravenna

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2 – 48121 Ravenna

Cod. Fis. e P. IVA 00356680397

Tel. 0544/258111 – Pec: provra@cert.provincia.ra.it

Settore Programmazione Economica

Finanziaria, Risorse umane, Reti e Sistemi informativi

Servizio Provveditorato

Dirigente : **Dott.ssa Silva Bassani**

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2 - 48121 Ravenna

Tel. 0544/258180 – e.mail: sbassani@mail.provincia.ra.it

2.3 Datore di Lavoro - Istituzione scolastica

Liceo "Torricelli-Ballardini"

Via S. Maria Dell'Angelo 48 - 48018 Faenza

Cod. Fis. 0033390395

Tel. 0546/21740- e-mail: RAPC04000C@istruzione.it

Datore di lavoro/Dirigente Scolastico:

Referente del Coordinamento / Preposto:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico competente:

2.4 Concessionario

La concessione è stata affidata a (da completare successivamente all'aggiudicazione dell'appalto) :

Denominazione:

Indirizzo:

P. IVA Cod. Fis. e Registro imprese

Tel. Fax

Legale Rappresentante:

Datore di lavoro:

Referente del Coordinamento / Responsabile dei lavori:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico competente:

3 RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

3.1 Generalità

Vengono di seguito riportate alcune informazioni di carattere generale relativamente alle caratteristiche dell'edificio sede del Liceo "Torricelli-Ballardini" e dei rischi ivi presenti come desunti dal documento di valutazione dei rischi al quale si rimanda per ulteriori chiarimenti.

Per le caratteristiche dimensionali e distributive dei locali si fa riferimento alle planimetrie fornite dal Dirigente scolastico/Datore di Lavoro, ove sono indicate le vie di fuga nonché la ubicazione e la tipologia delle apparecchiature antincendio fisse e mobili.

Le planimetrie suddette, ed ogni altra eventuale informazione, verranno fornite al concessionario in occasione della riunioni di cooperazione e coordinamento di cui al punto 1.4.1 del presente documento.

I luoghi di lavoro – per larghezza e lunghezza dei percorsi d'esodo, larghezza e senso di apertura delle uscite, posizioni delle scale ecc. – rispondono in linea di massima ai requisiti previsti dal D. Lgs. n. 81/2008.

3.2 Attività e personale presente

All'interno dell'edificio scolastico opera in genere personale docente, personale amministrativo, personale tecnico/operativo, e personale ausiliario non docente che provvede alle varie attività scolastiche.

La maggior parte delle presenze all'interno dell'edificio è tuttavia costituita da utenti "interni" e precisamente studenti (alunni). Agli edifici è occasionalmente consentito anche l'accesso ad utenti "esterni" (genitori di alunni, ecc.), fornitori diversi e/o personale addetto ad interventi di manutenzione.

Su richiesta del concessionario potranno essere fornite informazioni più precise in merito alla consistenza del personale presente.

3.3 Accessi

I locali concessi in uso da adibire a punto di ristoro non sono dotati di accesso indipendente dall'esterno, pertanto, il concessionario per accedervi in qualsiasi momento dovrà concordare con il dirigente scolastico gli orari di accesso ovvero la consegna di eventuali chiavi per l'accesso autonomo.

3.4 Alimentazione di energia elettrica ed impianti tecnici

Gli impianti tecnologici a servizio della sede scolastica sono di massima realizzati e/o adeguati a norma con le vigenti norme di sicurezza.

Gli unici impianti presenti all'interno della struttura scolastica sono costituiti unicamente dall'impianto elettrico, dall'impianto di riscaldamento e dall'impianto idrico sanitario.

Per il funzionamento delle attrezzature ed apparecchiature necessarie allo svolgimento dell'attività di ristoro il concessionario potrà utilizzare la rete elettrica presente nei locali concessi in uso attenendosi alle seguenti prescrizioni:

- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto previsto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte, verificando che l'assorbimento delle apparecchiature sia compatibile con la potenzialità delle linee di alimentazione. Per assorbimenti maggiori occorrerà verificarne la possibilità con il competente Settore Edilizia Scolastica e Patrimonio della Provincia di Ravenna;
- utilizzare apparecchi elettrici e componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione.
- non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

3.5 Rischio incendio sostanze e materiali pericolosi

Le caratteristiche dei locali, la natura delle attività ivi svolte, le caratteristiche di reazione al fuoco dei materiali strutturali e di finitura, la natura degli impianti ed limitato carico d'incendio presente all'interno dei locali scolastici, determinano sostanzialmente, un rischio di incendio ridotto.

Non sono pertanto richieste particolari avvertenze se non il rispetto delle normali cautele e precauzioni all'interno dei locali adibiti ad uso scolastico.

Non è ammesso l'uso di fiamme libere né di alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas. E vietato depositare all'interno dei locali concessi in uso recipienti e/o bombole contenenti combustibili liquidi e/o gassosi.

In ogni caso, anche in virtù della vigente legge antifumo, all'interno dei locali scolastici non si dovrà fumare né tanto meno, si dovranno lasciare mozziconi di sigaretta accesi.

Si ricorda che l'istituto scolastico in questione risulta, in relazione all'attività svolta ed all'affollamento massimo ivi previsto, soggetto alle visite ed ai controlli dei Vigili del Fuoco ai fini del rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi. Le misure preventive e protettive adottate ai fini della protezione contro gli incendi nonché i relativi oneri gestionali e di esercizio, sono quindi vincolati da quanto previsto ai fini del rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi.

3.6 Gestione dell'emergenza

A protezione dell'edificio scolastico sono presenti:

- numerosi estintori distribuiti all'interno dell'edificio in modo da essere facilmente accessibili ed utilizzabili in caso di necessità;
- idranti a parete con tubi flessibili;

Per quanto riguarda i percorsi d'esodo, i sistemi ed i dispositivi antincendio, i nominativi del personale addetto alla squadra d'emergenza ed i punti di primo soccorso si rimanda al la verbale di cooperazione e coordinamento di cui al punto 1.4.1 ed alle planimetrie della sede scolastica ad esso allegate.

3.7 Rischi connessi alle attività svolte nei locali

Nei locali scolastici non vengono svolte di norma attività tali da determinare rischi aggiuntivi allo svolgimento del servizio di ristoro in oggetto.

In particolare, salvo eventualmente quanto previsto all'interno di laboratori specifici (peraltro non pertinenti al presente appalto) non vengono utilizzate sostanze pericolose o nocive né sono individuabili situazioni tali da determinare condizioni ambientali critiche (rumori, polveri, concentrazioni batteriche, emanazioni gassose pericolose o nocive, ecc) .

INTERFERENZE OPERATIVE E MISURE DI SICUREZZA

3.8 Individuazione delle interferenze

A fronte della valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione del servizio di ristoro in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza ascrivibili a specifiche fasi ed attività del concessionario come di seguito specificato :

- 1) montaggio di arredi ed installazione di attrezzature per allestimento iniziale punto di ristoro;**
 - i. pericolo di investimento durante la manovra di mezzi di trasporto all'interno di aree cortilizie;
 - ii. pericolo di urto, inciampo o ferite in genere causate da materiali ed attrezzature utilizzate per l'installazione ed il montaggio di arredi;
 - iii. rumore dovuto all'utilizzo di macchinari ed attrezzature;
 - iv. pericoli connessi alla movimentazione dei materiali nei locali interni all'istituto con contemporanea presenza di studenti e/o personale scolastico;
 - v. ingombro di uscite e percorsi di emergenza od inaccessibilità di presidi di emergenza (estintori, idranti, ecc.);
- 2) scarico e movimentazione di prodotti e materiali vari;**
 - i. pericolo di investimento durante la manovra di mezzi di trasporto all'interno di aree cortilizie;
 - ii. pericolo di urto durante le operazioni di trasporto dei prodotti e dei materiali nei locali concessi in uso;
- 3) interventi di pulizia dello spazio antistante il bancone;**
 - i. pericolo di caduta in piano per inciampo o scivolamento a causa di pavimenti bagnati da liquidi di lavaggio;
 - ii. urto o inciampo per materiali depositati in corridoi ed altri spazi di passaggio;

3.9 Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza

Per quanto concerne i rischi interferenziali derivanti dalle caratteristiche dei luoghi interni ed

esterni della sede scolastica interessata dallo svolgimento del servizio di ristoro, dalla natura e dal tipo di oggetti presenti, dal tipo di utenza e dalla conseguente attività svolta, essi sono già tenuti in considerazione nel Documento di Valutazione dei Rischi, e nel Piano di Emergenza e relative planimetrie esposte alle pareti della sede scolastica.

Il concessionario deve preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga, la localizzazione dei presidi di emergenza e la posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni elettriche onde evitarne l'ostruzione con il deposito temporaneo di materiali e/o attrezzature.

Il concessionario dovrà, inoltre, essere informato in merito agli incaricati per la gestione delle emergenze, nominati ai sensi degli artt. 18 del D. Lgs. 81/2008 nell'ambito della sede scolastica interessata.

Il datore di lavoro e/o il responsabile di sede in cui viene svolto il servizio di ristoro, devono essere informati circa il recapito del concessionario per il verificarsi di problematiche o situazioni di emergenza connesse con lo svolgimento del servizio.

3.9.1 Misure di coordinamento generali

Si stabilisce che il concessionario non potrà effettuare alcun intervento di allestimento, né svolgere l'attività di ristoro, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento. In particolare, prima di intraprendere qualsiasi attività lavorativa all'interno dei locali scolastici, dovranno essere concordate con il referente di sede :

- i punti di accesso all'edificio per le macchine e le attrezzature;
- i percorsi da seguire per raggiungere le aree di lavoro e viceversa;
- le sequenze di lavoro, le modalità di spostamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati valutando le dimensioni, gli ingombri e portanze massime delle aree di transito e di lavoro;
- i percorsi interni per recarsi presso gli uffici/locali dei referenti dell'istituto;

Il referente di sede provvederà inoltre a fornire le necessarie indicazioni relative ai comportamenti ed alle procedure adottate all'interno dell'Istituto in caso di emergenza nonché alla ubicazione delle vie di fuga, dei presidi antincendio e di pronto soccorso.

Si stabilisce inoltre che il Dirigente Scolastico e/o il referente di sede oltre al Concessionario (o suo incaricato) potranno interrompere lo svolgimento dell'attività di ristoro qualora ritenessero che la medesima, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fosse più da considerarsi sicura. L'attività potrà riavere inizio solamente dopo la verifica tecnico-amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile per l'esecuzione del contratto, e la firma di un nuovo verbale di cooperazione e coordinamento.

Per tutti i luoghi di lavoro viene prescritto quanto segue :

- è vietato fumare;
- è vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;
- le attrezzature utilizzate, comunque, devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza;

Negli ambienti di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza;
- gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato;
- è presente la cassetta di pronto soccorso segnalata da apposita cartellonistica.

3.9.2 Misure di riconoscimento del personale addetto al servizio di ristoro

Nell'ambito dello svolgimento del servizio di ristoro, il personale occupato dal Concessionario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Fac-simile della tessera di riconoscimento

spazio per la fotografia a colori del lavoratore autonomo	Cognome e nome
	Data di nascita
	Ragione sociale azienda
	Sede

3.9.3 Attività lavorative

Onde ridurre al minimo le interferenze la Ditta appaltatrice, in accordo con il Referente di sede/Preposto, programmerà le attività in modo che

- **montaggio di arredi ed installazione di attrezzature per allestimento iniziale punto di ristoro;**

L'accesso di mezzi di trasporto, del concessionario e dei suoi fornitori, all'area cortilizia dell'istituto dovrà avvenire di norma in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita degli alunni dalla scuola e comunque previa verifica della non presenza di persone nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

La consegna di eventuali arredi ed attrezzature e la relativa installazione dovranno avvenire preferibilmente **in orario in cui non vi è attività didattica**. Qualora tale soluzione non fosse possibile si attuerà uno sfalsamento spaziale delle attività interferenti diversificando i percorsi e trasferendo temporaneamente le singole attività didattiche in locali non interessati dagli interventi.

La dirigenza scolastica, in accordo con il concessionario, provvederà ad indicare :

- le aree di lavoro e le modalità per effettuare la segregazione/separazione del cantiere e dei percorsi e valutare eventuali delimitazioni da adottare;
- i rischi, presenti nelle aree di lavoro, derivanti dalle attività scolastiche (anche in virtù del presente documento e del documento di valutazione dei rischi);
- le misure preventive e protettive adottate dalla dirigenza scolastica per prevenire i rischi derivanti dalle proprie attività lavorative;
- le misure preventive e protettive richieste dalla ditta esecutrice degli interventi;

Per quanto riguarda la realizzazione di "cantieri" da realizzare all'interno della sede scolastica il concessionario provvede ad adottare idonee misure volte a delimitare e segnalare opportunamente le zone di lavoro, mentre la dirigenza scolastica provvederà:

- ad emanare indicazioni e divieti di carattere specifico e generale;
- a richiedere l'adozione di tutti quei comportamenti di normale prudenza e comune buon senso che sono necessari al fine di evitare la possibilità che si verifichino incidenti di qualsiasi natura.

- ***scarico e movimentazione di prodotti e materiali vari;***

Per l'accesso dei mezzi di trasporto all'area cortilizia valgono le indicazioni del punto precedente.

Per l'ingresso delle merci nei locali concessi in uso il concessionario dovrà utilizzare esclusivamente l'accesso che dal cortile immette direttamente nei locali della scuola nei pressi dell'ascensore e del vano scala. I locali concessi in uso per l'attività di bar ristoro sono ubicati al primo piano.

- ***interventi di pulizia dello spazio antistante il bancone;***

Gli interventi di pulizia dell'area antistante il bancone dovranno essere effettuati possibilmente nelle fasce orarie in cui non vi attività didattica e le presenze di alunni e personale scolastico sono ridotte al minimo. In ogni caso il concessionario dovrà opportunamente delimitare le aree di intervento ed utilizzare appositi cartelli o dispositivi di segnalazione del pericolo di caduta in piano per inciampo e/o scivolamento a causa di pavimenti bagnati da liquidi di lavaggio.

3.9.4 Avvertenze particolari e varie

In caso di emergenza il Concessionario, per una maggiore tempestività di segnalazioni, è autorizzato ad utilizzare gli apparecchi telefonici eventualmente presenti nell'edificio.

Le attrezzature ed i materiali dovranno essere depositati esclusivamente nei locali e negli spazi concessi avendo cura di verificare che le apparecchiature elettriche siano disinserite, che i materiali liquidi siano contenuti in recipienti adeguatamente chiusi e collocati in modo da non provocare spandimenti, gocciolamenti o simili.

4 COSTI DELLA SICUREZZA

4.1 Generalità

Quando si parla di costi della sicurezza, si fa riferimento a due diversi tipi di costi, e precisamente a:

- **costi relativi alla sicurezza delle attività oggetto dell'appalto in sé e per sé considerate;**
- **costi derivanti dalla prevenzione e protezione contro i rischi dovuti alle interferenze** tra attività dell'appalto e le attività del Committente/Datore di Lavoro o di altri appaltatori o subappaltatori o, in alcuni casi, attività di terzi estranei – non coinvolti dall'attività di lavoro – ma comunque presenti a vario titolo nei luoghi di lavoro.

Rispetto ai costi relativi alla sicurezza delle attività oggetto dell'appalto in sé e per sé considerate **“resta immutato l’obbligo per ciascuna impresa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all’attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell’attività svolta”.**

Per quanto previsto dall'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 81/08, i **“costi derivanti dalla prevenzione e protezione contro i rischi dovuti alle interferenze”**:

- devono essere specificatamente indicati nei bandi dalla stazione appaltante, tenendoli distinti dall'importo a base d'asta;
- non sono soggetti al ribasso;
- se i DUVRI “dinamici” richiedono misure di sicurezza aggiuntive, il Committente dovrà stimarne i costi e rimborsarli agli appaltatori; a tal fine il committente dovrà avere delle somme a disposizione per gli imprevisti, a cui poter attingere in tale evenienza;
- nei bandi relativi a contratti per lavori, servizi e forniture per i quali non sono state rilevate interferenze va indicato un importo pari a zero.

4.2 Stima dei costi

Al paragrafo 4.2 *“Prescrizioni generali di coordinamento a riduzione dei rischi di interferenza”* sono state individuate le misure di prevenzione e i provvedimenti da adottare al fine di eliminare le possibili interferenze che si possono presentare nell'esecuzione della attività di ristoro.

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante la riunione di Cooperazione e Coordinamento tra il Dirigente Scolastico ed il Concessionario (si veda il punto 1.4.1 del presente documento).

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

- Designazione di un referente operativo della committenza (referente del contratto).

Misure di prevenzione e protezione a carico del Dirigente Scolastico

- designazione di un Responsabile di sede/Preposto per il coordinamento;

- informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per lo svolgimento dell'attività di ristoro;
- comunicazione al concessionario di eventuali rischi specifici presenti nella sede scolastica;
- predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione al concessionario delle procedure adottate per l'emergenza;
- concordare con il concessionario le procedure per l'attuazione di eventuali sfalsamenti spazio/temporali di attività svolte all'interno di locali interessati dal servizio di ristoro.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Concessionario

- presa visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori;
- presa visione del documento di valutazione dei rischi della struttura scolastica con eventuale consegna, su richiesta, delle parti inerenti i rischi presenti nelle aree interessate dall'appalto e delle relative misure di prevenzione e protezione adottate;
- verifica, in fase operativa, della presenza di personale scolastico od alunni e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", ecc.);
- concordare con la Dirigenza Scolastica le procedure per l'attuazione di eventuali sfalsamenti spazio/temporali di attività svolte all'interno di locali interessati dalle attività;
- segregazione e segnalazione, se necessario, dell'area di intervento (per allestimenti, montaggi, manutenzioni, lavori di pulizia, ecc.);

I costi relativi alle misure di sicurezza necessarie per la eliminazione delle interferenze previste nel presente DUVRI sono stati valutati pari a € 0,00 in quanto trattasi esclusivamente di misure organizzative e gestionali la cui attuazione non comporta oneri aggiunti di una certa rilevanza.

5 CONCLUSIONI

Si precisa che il presente documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), è stato redatto con riferimento al **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"** e s.m.i.

Nel presente documento sono quindi indicate le misure di cooperazione e di coordinamento tra il Dirigente scolastico/Datore di Lavoro ed il Concessionario ai fini della eliminazione delle interferenze.

I costi della sicurezza per l'esercizio delle attività svolte rimangono a carico di ciascuna delle parti interessate.

Il presente documento, successivamente all'aggiudicazione e prima dell'inizio di qualsiasi attività, potrà essere integrato con la collaborazione della Dirigenza Scolastica e del Concessionario.

Nel verbale di cooperazione e coordinamento, anche a seguito delle eventuali integrazioni convenute, l'appaltatore dovrà dichiarare :

- di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta ovvero riportate le eventuali integrazioni, in aggiunta a quelle già previste nel presente DUVRI;
- di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui verrà effettuato il servizio e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate.

Il verbale della riunione di cooperazione e coordinamento costituirà quindi parte integrante e fondamentale ai fini dell'aggiornamento del presente DUVRI.

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI dovrà essere aggiornato e rielaborato in occasione di modifiche significative delle attività svolte dall'istituzione scolastica ovvero in occasione di modifiche significative dell'attività del concessionario, e comunque ogni qualvolta che – nel corso del servizio stesso – vengano evidenziate situazioni di rischio potenziale per la sicurezza e la salute dei lavoratori non ricomprese nella presente valutazione.

Gli aggiornamenti dovranno essere formalizzati con nuovo verbale di cooperazione e coordinamento sottoscritto da entrambe le parti.

5.1 Approvazione del documento

Per il COMMITTENTE – Provincia di Ravenna

Luogo e data

Il Dirigente del Settore programmazione economica finanziaria, risorse umane reti e sistemi informativi

(Firma).....

Per il DATORE DI LAVORO – Dirigente Scolastico

Luogo e data

Il Dirigente Scolastico del Liceo “Torricelli-Ballardini” di Faenza (RA)

(Firma).....

II CONCESSIONARIO

Luogo e data :

Il Concessionario

(Firma).....

6 ALLEGATI – FAC-SIMILE VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
--



Provincia di Ravenna

Medaglia d'Argento al Merito Civile

**SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA, RISORSE
UMANE RETI E SISTEMI INFORMATIVI**

Servizio Provveditorato

Piazza dei Caduti per la Libertà 2 - 48121 Ravenna

Tel. 0544.258111 - Pec: provra@cert.provincia.ra.it

C.F. e P. IVA 00356680397

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO
"TORRICELLI-BALLARDINI" DI FAENZA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029). CIG – LOTTO 2**

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

(Art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008)

e/o

SOPRALLUOGO CONGIUNTO

Denominazione scuola **LICEO "TORRICELLI-BALLARDINI"**

Indirizzo **Via S. Maria Dell'Angelo 48 - 48018 Faenza**

Recapiti **Tel. 0546/21740 - PEC: RAPC04000C@pec.istruzione.it**

Come previsto dal punto 1.4.1 del DUVRI, presso la sede scolastica provinciale sopra indicata sono convenuti in data

- il Dirigente Scolastico Dott.

- il Concessionario sig.

allo scopo di una reciproca informazione sui rischi connessi allo svolgimento dell'attività di ristoro da svolgersi nei locali concessi in uso dalla Provincia di Ravenna e di quelli derivanti dalle attività lavorative e didattiche svolte nei locali scolastici, nonché alle reciproche interferenze tra le due attività.

In relazione a quanto sopra premesso, anche in esito al sopralluogo, si evidenzia e comunica quanto segue :

Riferimenti scolastici :

- Datore di lavoro/Dirigente Scolastico : Tel.
- Responsabile di sede / Preposto: Tel.
- Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione: Tel.
- Medico competente: Tel.
- Rappresentante dei Lavoratori per la sicurezza: Tel.
- Addetti squadra antincendio:
.....

- Addetti primo soccorso:
- altro

Riferimenti Concessionario :

- Concessionario: Tel.
- Personale impiegato nel punto di ristoro:
- altro

Rischi connessi all'ambiente di lavoro ed alle attività svolte dal Datore di Lavoro / Dirigente Scolastico (vedasi Documentazione di Valutazione del Rischio)

- Il Dirigente Scolastico consegna all'appaltatore copia delle planimetrie dell'edificio scolastico, in cui sono indicate le vie di fuga ed i presidi di emergenza;
-

Rischi connessi all'attività svolta dal Concessionario

- Nulla è stato rilevato
-

Rischi connessi all'uso di particolari attrezzature, macchine, impianti, sostanze, etc.

- Nulla è stato rilevato
-

Il concessionario dichiara inoltre:

- di ritenere sufficienti le misure adottate per eliminare le interferenze elaborate a seguito della valutazione dei rischi congiunta e riportate nel presente documento, in aggiunta a quelle già previste nel DUVRI;
- di essere stato correttamente informato circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui verrà svolto l'attività di ristoro e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate;
- di essere stato informato in merito alle misure di sicurezza e di avere ricevuto le informazioni basilari sul piano di emergenza per la sede interessata.

Il Concessionario si impegna inoltre formalmente a contattare il Dirigente scolastico o il Responsabile/Referente di sede qualora ritenga necessario acquisire ulteriori informazioni, effettuare una nuova valutazione dei rischi o modificare le misure adottate per eliminare le interferenze.

Una copia del presente verbale, compilato e firmato, viene consegnato al Settore Risorse Finanziarie, Umane e Reti della Provincia di Ravenna in quanto parte integrante del DUVRI e del contratto di concessione Rep. del	Firma di Ricevuta
Il Dirigente Scolastico	
Il Concessionario	

Allegato 1 A cura dell'appaltatore	VERIFICA IDONEITÀ TECNICO – PROFESSIONALE art. 26 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/2008	
---	--	--

Dichiarazione dell'Appaltatore

Impresa appaltatrice:	
Sede, riferimenti (tel.):	
Datore di Lavoro:	

IL SOTTOSCRITTO _____
 NATO IL _____ A _____
 IN QUALITÀ DI _____
 DELL'IMPRESA _____
 CON SEDE LEGALE: _____

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 1 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,

DICHIARA

sotto la propria personale responsabilità, che l'azienda che rappresenta

☐ possiede tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26 comma 1 lettera a) punto 1 del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;

☐ è regolarmente iscritta alla CCIAA di _____ con n. reg. _____

☐ applica ai propri dipendenti quanto previsto nel CCNL del settore: _____

☐ rispetta quanto previsto dalle leggi e contratti vigenti in merito agli obblighi assicurativi e previdenziali;

☐ n. posizione INAIL: _____ n. posizione INPS: _____

☐ ha ottemperato a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008 e, in particolare:

☐ ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008;

☐ ha nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nella persona di _____;

☐ ha nominato il Medico Competente _____ ed attivato la sorveglianza sanitaria per i lavoratori soggetti;

☐ ha designato i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione delle emergenze, sigg.ri _____;

_____;

☐ ha informato, formato ed addestrato i propri dipendenti sui rischi per la salute e la sicurezza.

☐ ha ricevuto e valutato i documenti tecnici relativi all'opera da realizzare, assieme ai documenti di valutazione dei rischi specifici;

☐ ha valutato e conosce le condizioni di lavoro particolari dove verrà realizzata l'opera;

☐ preventivamente alla esecuzione dei lavori, ha preso visione dei luoghi ove verrà svolta l'attività ed ha ricevuto dal Committente informazioni sui rischi specifici;

☐ gli addetti ai lavori hanno formazione professionale ed esperienza adeguata in relazione all'opera oggetto del presente appalto;

DICHIARA inoltre

che tutti i lavoratori utilizzati per il presente appalto sono:

☐ regolarmente assunti alle condizioni previste dalle disposizioni di legge e delle norme contrattuali;

☐ con i contributi regolarmente versati;

- ☐ sottoposti, ove necessario, a sorveglianza sanitaria;
- ☐ in possesso di apposito tessera di riconoscimento previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

Si allegano:

- ☐ certificato di iscrizione alla CCIAA;
- ☐ Documento Unico di regolarità Contributiva (D.U.R.C.)
- ☐ Documento di Valutazione dei rischi dell'appaltatore

_____, lì _____

Il Datore della ditta appaltatrice

Il datore di lavoro del committente
(per ricevuta)



PROVINCIA DI RAVENNA
Medaglia d'Argento al Merito Civile

SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

Class. 06-06-05

Fasc. 2024 / 8

Prot.

del

Ravenna, 19/08/2024

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO DEL LICEO “TORRICELLI-
BALLARDINI” DI FAENZA PER LA DURATA DI 5 ANNI
(da settembre 2024 al 31/08/2029)
CIG ----- – LOTTO 2**

ANALISI MATRICE DEI RISCHI

Premessa

Il presente documento descrive la tipologia ed il correlato grado di rischio commisurato alla gestione, in concessione, del servizio di bar-ristoro interno del Liceo “Torricelli-Ballardini”, Via S. Maria Dell’Angelo, 48 – Faenza (RA)

Per la valutazione del rischio è stata utilizzata una scala di opzioni, in ordine crescente di probabilità, con i seguenti significati:

1. N.A. (Non applicabile);
2. Nulla;
3. Minima;
4. Bassa;
5. Media.

1. Il Rischio di costruzione

Il Rischio di costruzione è quello legato al ritardo nei tempi di consegna, al non rispetto degli standard di progetto, all’aumento dei costi, a inconvenienti di tipo tecnico nell’opera e al mancato completamento dell’opera. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

- rischio di progettazione;
- rischio di esecuzione;
- rischio legato ai fattori produttivi;
- rischio di errata valutazione dei costi o dei tempi;
- rischio di inadempimenti contrattuali;
- rischio tecnologico.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione punto di ristoro/bar, si fa presente che **tali rischi, in questa sede, non vengono applicati**, trattandosi di una concessione di spazi e servizi, al netto di modifiche strutturali dei locali che prevedono la realizzazione di un progetto per la creazione di un’opera o una costruzione.

2. Il Rischio di domanda

Il Rischio di domanda è un rischio operativo legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il Concessionario Gestore del servizio (di seguito, “il Concessionario”) deve soddisfare, ovvero, il rischio legato alla mancanza di utenza e, quindi, di flussi di cassa. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

2.1. rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella del Concessionario.

Questo rischio è da ritenersi basso, stante la natura tendenzialmente stabile della domanda di mercato del servizio di erogazione di bevande/alimenti mediante bar, destinato agli studenti, al corpo docenti e al personale del Liceo “Torricelli-Ballardini”.

Tuttavia, la contrazione della domanda potrebbe avere natura casuale ed aleatoria o essere determinata da fattori specifici come ad esempio mutamento del gusto dei consumatori, qualità dei prodotti che non soddisfa gli acquirenti, eventuali disservizi nei rifornimenti.

A tal riguardo, si consideri che il concessionario viene direttamente remunerato dai fruitori del servizio, senza ricevere alcun contributo da parte della Provincia di Ravenna.

La durata della concessione dovrebbe permettere, in ogni caso, di recuperare eventuali periodi sfavorevoli.

2.2. rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all’insorgere nel mercato di riferimento di un’offerta competitiva di altri operatori che eroda parte della domanda.

Nel caso di una concessione per il bar interno all’Istituzione Scolastica la probabilità che il rischio di contrazione della domanda specifica influenzi i ricavi dell’operatore economico risulta bassa. Il rischio di contrazione può essere calcolato presumendo che una percentuale discrezionale dei dipendenti preferisca altre strutture nell’area circostante l’Istituto ed una percentuale discrezionale degli alunni preferisca portare la merenda da casa. Il rischio deve dunque ritenersi basso.

3. Il Rischio di disponibilità

Il Rischio di disponibilità è quello legato alla capacità, da parte del Concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti. In tale categoria generale di rischio è possibile distinguere i seguenti rischi specifici:

3.1. rischio di manutenzione straordinaria per il verificarsi di eventi non previsti o malfunzionamenti che comportino una maggiore attività manutentiva piuttosto che la sostituzione di talune apparecchiature.

Si precisa che il rischio di manutenzione straordinaria potrebbe al più porsi in relazione ai macchinari e alle attrezzature direttamente forniti dal Gestore, pur apparendo comunque limitato in considerazione del fatto che le attrezzature utilizzate devono essere di recente fabbricazione, perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, dotati di idonea omologazione e marchio CE (cfr. ARTT. 18-19 del Capitolato speciale). Conseguentemente tale rischio può ritenersi MINIMA.

3.2. rischio di performance, ossia il rischio che le strutture messe a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli standard tecnici e funzionali prestabiliti, con conseguente riduzione dei ricavi.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione bar, il rischio di performance – proprio al partenariato pubblico-privato – deve ritenersi Nulla.

4. Altri rischi

Accanto ai rischi di costruzione, di domanda e di disponibilità, vi sono una serie di rischi che possono in generale presentarsi nella fase antecedente l'aggiudicazione e/o la stipula del contratto, in quella successiva al termine di scadenza contrattuale ovvero durante l'intero ciclo di vita della concessione. Tra questi, si segnalano:

4.1. Rischio amministrativo

Il rischio connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (permessi, licenze, ecc.) al Concessionario da parte di soggetti pubblici e privati competenti, con conseguenti ritardi nell'avvio dell'attività.

Data la tipologia della gara in esame, avente ad oggetto la gestione del servizio di gestione bar, tale rischio è da considerare minimo.

4.2. Rischio normativo-politico-regolamentare, ossia che modifiche normative non prevedibili contrattualmente determinino un aumento dei costi per il conseguente adeguamento o, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento.

Si ritiene di aver pienamente ottemperato alle previsioni del D.lgs. 36/2023 in materia di concessioni, anche alla luce degli schemi di linee guida finora pubblicati dall'ANAC, nonché di aver tenuto conto delle disposizioni normative applicabili al settore della distribuzione di alimenti e bevande tramite distributori automatici.

Di conseguenza, il rischio è basso, posto che il contratto di gestione del servizio prevede che il Gestore rispetti la normativa vigente. Per parte della Provincia di Ravenna, il contratto contempla il recesso per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, nonché la possibilità di variare l'entità del servizio e di sospenderlo al ricorrere delle condizioni indicate nel Capitolato speciale.

4.3. Rischio di finanziamento e Rischio finanziario, che si concretizzano nel mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi e nei tempi prestabiliti dall'art. 177 del D.lgs. 36/2023 o in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione.

Pertanto, i soggetti partecipanti alla gara, oltre a possedere i requisiti tecnico-economici stabiliti dal Capitolato speciale, dovranno produrre un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione, con particolare riguardo alla capacità di autofinanziamento.

Per i motivi su esposti si reputa che il rischio di finanziamento e il rischio finanziario risultino bassi.

4.4. Rischio delle relazioni industriali, legato alle relazioni con altri soggetti che influenzino negativamente costi e tempi dell'erogazione del servizio.

A tal riguardo, il Concessionario potrebbe dover fronteggiare eventuali ritardi nella consegna, ovvero difficoltà di reperimento di alimenti/bevande coerenti con le prescrizioni di gara e con la propria offerta (nonché degli altri beni necessari per la corretta erogazione del servizio, es. attrezzature, beni per la pulizia, ecc.) da parte dei propri fornitori e/o aumenti dei prezzi.

Tali rischi possono tuttavia essere considerati contenuti, in quanto i soggetti partecipanti alla gara devono possedere requisiti di idoneità e di capacità economico-finanziaria, adeguati all'impianto concessorio e comunque dovranno adottare un modello gestionale ed organizzativo che assicuri la continuità del servizio, anche producendo un piano economico-finanziario a dimostrazione della sostenibilità dell'operazione durante tutta la vita della concessione.

Per i motivi su esposti si reputa tale rischio basso.

4.5. Rischio di valore residuale, ossia il rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di attrezzature e beni di valore inferiore alle attese.

Questo rischio non risulta configurabile nel caso in esame in quanto, al termine del rapporto contrattuale, le attrezzature e gli strumenti tecnologici ed elettrici utilizzati per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio (es: frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) installate, per la gran parte, dal Concessionario rimarranno di sua proprietà e dovranno essere da quest'ultimo rimosse a sua cura e spese. Conseguentemente, si attribuisce un rischio Nullo.

4.6. Rischio di obsolescenza tecnica

Il rischio legato ad una più rapida obsolescenza tecnica degli impianti, incidente sui costi di manutenzione e/o sugli standard tecnici e funzionali prestabiliti.

Tale rischio può comportare un aumento dei costi legato ad un numero maggiore di interventi di manutenzione o ad una ridotta efficienza degli impianti utilizzati.

Il rischio di obsolescenza è mitigabile, ad esempio utilizzando come strumento di mitigazione la definizione di un piano economico finanziario che tenga conto dei tempi di obsolescenza degli impianti e di eventuali manutenzioni non programmate.

TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	CONSEGUENZE LEGATE AL VERIFICARSI DEL RISCHIO	MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO (BASE ANNUALE)	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO	RISCHIO A CARICO DEL PUBBLICO (Si/No)	RISCHIO A CARICO DEL PRIVATO (Si/No)	INFORMAZIONI IN MERITO ALL'ALLOCAZIONE DEL RISCHIO	ARTICOLO CHE IDENTIFICA IL RISCHIO	NOTE
Rischio di progettazione	rischio connesso alla sopravvenienza di necessari interventi di modifica del progetto, derivanti da errori o omissioni di progettazione, tali da incidere significativamente su tempi e costi di realizzazione dell'opera	N.A.	////////							
Rischio di esecuzione	rischio di esecuzione dell'opera difforme dal progetto, collegato al mancato rispetto degli standard di progetto	N.A.	////////							
Rischio legato ai fattori produttivi	rischio di aumento del costo dei fattori produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto	N.A.	////////							

Rischio di errata valutazione dei costi o dei tempi	rischio di errata valutazione dei costi e tempi di costruzione	N.A.	////////							
Rischio di inadempimenti contrattuali	rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	N.A.	////////							
Rischio tecnologico	rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata	Nulla	////////	////////	////////	No	No	No	ART. 18,18.1,18.2	
Rischio di contrazione della domanda di mercato	rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella dell'operatore economico	Bassa	Minori vendite	equilibrio economico precario	riduzione dei prezzi di vendita	No	Si	No	ART. 4	
Rischio di contrazione della domanda specifica	rischio di contrazione della domanda specifica, collegato all'insorgere nel mercato di riferimento di un'offerta competitiva di altri operatori che eroda parte della domanda	Bassa	minori vendite	equilibrio economico precario	riduzione dei prezzi di vendita	No	Si	No	ART. 4	

Rischio di manutenzione straordinaria	rischio di manutenzione straordinaria, non preventivata, derivante da una progettazione o costruzione non adeguata, con conseguente aumento dei costi	Minima	sospensione dell'erogazione del servizio	maggiori costi	programmare le manutenzioni ordinarie	No	Si	No	ARTT. 18, 18.1, 18.2, 19.2	
Rischio di performance	rischio che la struttura messa a disposizione o i servizi erogati non siano conformi agli indicatori chiave di prestazione (Key Performance Indicator - KPI) elaborati preventivamente in relazione all'oggetto e alle caratteristiche del contratto o agli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Nulla							ARTT. 18, 18.1, 18.2	
Rischio amministrativo	rischio connesso al notevole ritardo o al diniego nel rilascio di autorizzazioni (pareri, permessi, licenze, nulla osta, etc.) da parte di soggetti pubblici e privati competenti, o anche al rilascio dell'autorizzazione con prescrizioni, con conseguenti ritardi nella realizzazione	Minima	ritardi nell'avvio dell'attività	maggiori costi	comunicazioni tempestive agli enti competenti	No	Si	No	ARTT. 7, 19	

Rischio normativo-politico-regolamentare	rischio derivante da modifiche dell'assetto regolatorio e da decisioni politiche programmatiche non prevedibili contrattualmente con conseguente aumento dei costi per l'adeguamento. Anche tale rischio può comportare, nei casi estremi, il venir meno della procedura o dell'affidamento	Basso	Ritardi nell'avvio dell'attività /revoca affidamento	maggiori costi	recesso per sopravvenuti motivi d'interesse pubblico, nonché possibilità di variare l'entità del servizio e di sospenderlo	No	Si	No	ART. 6	
Rischio di finanziamento	rischio di mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi e nei tempi prestabiliti dall'articolo 180, comma 7 (non superiore a 18 mesi)	Bassa	mancato sottoscrizione del contratto di finanziamento	maggiori costi di gestione	atti preliminari con gli istituti bancari	No	Si	No	ART. 9	
Rischio finanziario	rischio che si concretizza in un aumento dei tassi di interesse e/o di mancato rimborso di una o più rate di finanziamento, con conseguente aumento dei costi o impossibilità di proseguire nell'operazione	Basso	oscillazione in negativo dei tassi interesse	maggior costi per interessi passivi	finanziamento a tasso fisso oppure soluzioni intermedie: il "variabile con cap", per esempio, è quello che consente di cogliere nel breve periodo la convenienza dei tassi variabili, fissando però un tetto massimo oltre il quale non si potrà salire	No	Si	No	ART. 9	

Rischio delle relazioni industriali	rischio legato alle relazioni con altri soggetti (parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi della consegna	Bassa	soggetti fornitori di beni strumentali / materie prime inadempienti	maggiori ritardi / maggiori costi	stipula del contratto preventivo	No	Si	No	ART. 9	
Rischio di valore residuale	rischio di restituzione alla fine del rapporto contrattuale di un bene di valore inferiore alle attese	Nulla							ART. 7	
Rischio di obsolescenza tecnica	rischio legato ad una più rapida obsolescenza tecnica degli impianti, incidente sui costi di manutenzione e/o sugli standard tecnici e funzionali prestabiliti	Minima	superamento tecnologico di alcune attrezzature	maggior costi di manutenzione	adeguamento delle attrezzature	No	Si	No	ARTT. 18, 19	

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO
Dott. Andrea Minghetti

**Concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo "Torricelli-Ballardini" di
Faenza
LOTTO 2**

**CIG:
Per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 al 31/08/2029)**

CONTRATTO

TRA

La Provincia di Ravenna, con sede in Ravenna, Piazza Caduti per la Libertà n. 2 (Codice fiscale 00356680397), rappresentata da....., nato/a a..... il che interviene nel presente contratto nella sua qualità di Dirigente del Settore....., che dichiara di intervenire in nome, per conto e nell'interesse della Provincia;

E

La Società / Ditta, con sede legale in, Via....., P. IVA....., in persona del legale rappresentante/procuratore speciale....., domiciliato per la carica presso la sede sociale, giusta poteri allo stesso conferiti da.....(di seguito nominata, per brevità, anche "Concessionario").

PREMESSO

- che la Provincia di Ravenna ha necessità di garantire presso la Sede del Liceo "Torricelli-Ballardini" - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA, un servizio di somministrazione di bevande e alimenti, mediante BAR, a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni;

- che la Provincia, in esito alla procedura negoziata indetta ai sensi dell'articolo 187 del Dlgs 36/2023, ha individuato con determina dirigenziale n.... del... l'impresa aggiudicataria della concessione di cui si tratta ed effettuato le verifiche delle dichiarazioni rese in fase di gara, con esito positivo;
- che il Concessionario ha presentato idonea cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni contrattuali, rilasciata da..... in data..... avente numero..... per un importo di euro..... con validità dal.... al.....
- che il Concessionario, a garanzia di un'adeguata copertura assicurativa in relazione alla tipologia del servizio, ha presentato una polizza per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO) conforme a quanto previsto nel Capitolato speciale;
- che le Parti, con il presente contratto, intendono dunque disciplinare i reciproci diritti e obblighi inerenti l'esecuzione del Servizio oggetto di affidamento.

LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

ART. 1 – NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente Contratto.

Le disposizioni del Capitolato e della Lettera Invito prevalgono sulle norme del presente Contratto, nei casi di non piena conformità.

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto i

seguenti allegati:

- 1) Lettera di invito;
- 2) Capitolato speciale;
- 3) Offerta economica;
- 4) “Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara”
- 5) Offerta tecnica;
- 6) Piano Economico Finanziario del Concessionario;
- 7) Planimetria locali;
- 8) DUVRI;
- 9) Matrice dei rischi.
- 10) Clausole vessatorie

ART. 2 – OGGETTO

Il presente contratto ha per oggetto la concessione del servizio di somministrazione di bevande e alimenti mediante Punto di Ristoro-Bar da svolgersi presso il Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 Faenza RA, come meglio dettagliato negli atti di gara sopra menzionati.

Il presente affidamento non conferisce al concessionario alcun diritto di esclusiva nella vendita di alimenti all'interno dell'Istituto Scolastico con differenti forme (esempio tramite distributori automatici).

ART. 3 - DIRITTI, OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLE PARTI CONTRAENTI

I contraenti si obbligano ad osservare, nell'esecuzione della concessione, tutte le prescrizioni e le condizioni contenute nel presente contratto e relativi allegati.

ART. 4 – DURATA

La concessione ha una durata presunta di n. 60 mesi naturali e consecutivi, da settembre 2024 al 31/08/2029, come stabilito dall'art. 3 del Capitolato.

ART. 5 – EQUILIBRIO ECONOMICO FINANZIARIO E RIEQUILIBRIO

Il Concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario di copertura dell'investimento presentato in sede di offerta e costituente parte integrante del contratto. Tali documenti contengono tutti i parametri di cui tener conto per il mantenimento dell'equilibrio economico - finanziario e per l'eventuale riconduzione ad equilibrio del medesimo contratto nel caso in cui si verificano eventi sopravvenuti straordinari ed imprevedibili, non riconducibili al Concessionario, tali da incidere in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario, ai sensi dell'art. 192 del Codice dei contratti pubblici.

ART. 6 - CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario corrisponde, alla Provincia, per la gestione del punto di ristoro-bar, un canone di concessione annuale forfetario comprensivo del corrispettivo per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e delle spese per il riscaldamento e di acqua, pari a €, soggetto ad IVA con aliquota del 22%.

Il Concessionario provvede al pagamento del canone in n. 4 (quattro) rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro 10 giorni dall'inizio del trimestre di riferimento (10 settembre, 10 dicembre, 10 marzo, 10 giugno).

ART. 7 - PREZZI

Il Concessionario si impegna ad applicare i prezzi unitari offerti in sede di gara dei prodotti ricompresi nel Listino Bar posto a base di gara (elenco dei prodotti minimi e obbligatori indicati all'art. 13.1 del Capitolato Speciale).

ART. 8 - PENALI

La Provincia applicherà le penali nella misura e secondo le modalità indicate all'art. 30 del Capitolato speciale.

ART. 9 - RESPONSABILITA' CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Il Concessionario ha presentato idonea polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile prestatori d'opera (RCO) impegnandosi a mantenerla in vigore per tutta la durata del contratto.

In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che la Provincia è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi provocati in conseguenza dell'esecuzione del Servizio in oggetto, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle Attrezzature e/o agli impianti del Punto di Ristoro-Bar.

La Provincia è sollevata da ogni responsabilità e richiesta di risarcimento danni in caso di atti vandalici o scasso arrecati alle Attrezzature e/o agli impianti del Punto di Ristoro-Bar. La custodia, la cura e la conservazione delle macchine e delle attrezzature rimangono infatti a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario.

ART. 10 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna" e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, disponibili sul sito dell'Ente nella sezione Amministrazione Trasparente.

Il Concessionario si impegna a rendere edotti dei contenuti dello stesso i propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione da parte dell'appaltatore degli obblighi di cui al codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna, costituisce motivo di risoluzione di diritto del Contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

ART. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere il contratto e i diritti da esso nascenti, a pena di risoluzione in danno del contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore conseguente, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 189 del D. Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii.

ART. 12 – RISOLUZIONE E SUBENTRO

Si applica quanto previsto all'art. 190 e 191 del D.lgs. 36/2023.

ART. 13 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

La Provincia, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa comunicazione da inviare al

concessionario tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE) allegato alla Lettera di invito;
- b) sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- c) per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento;
- d) gravi motivi di ordine pubblico o di ordine sanitario o di pubblica sicurezza;
- e) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- f) ritardo nel pagamento del canone di concessione dovuto alla Provincia protratto per oltre 30 giorni rispetto al termine fissato al precedente articolo 6;
- g) somministrazione di qualunque tipo di bevanda alcolica o superalcolica e la vendita di tabacchi o prodotti contenenti tabacco;
- h) ritardo nell'avvio del Servizio superiore a 30 trenta giorni rispetto al termine convenuto;
- i) mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- j) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22

novembre 2002, n. 266

- k) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte della Provincia;
- l) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- m) cessione, anche parziale, del Contratto;
- n) vendita di generi alimentari adulterati, avariati e contenenti sostanze nocive nonché reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sanità pubblica, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio;
- o) inadempimento al saldo di qualsiasi posizione debitoria del Concessionario nei confronti della Provincia;
- p) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore complessivo netto del contratto;
- q) dopo tre casi di applicazione di penale nel corso di ciascun anno solare;
- r) cessazione dell'attività, apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- s) sospensione o interruzione totale o parziale del servizio da parte del Concessionario per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- t) mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (articolo 3 Legge n. 136/2010);
- u) subappalto non autorizzato;

v) qualora i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo del Concessionario si rendano responsabili di violazioni degli obblighi di condotta, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta previsti dal *"Codice di comportamento dei dipendenti della Provincia di Ravenna"*:

In tutti i casi di risoluzione del presente Contratto, imputabili al Concessionario, la Provincia procederà ad incamerare la cauzione prestata da quest'ultimo ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

La risoluzione del Contratto farà sorgere a favore della Provincia di Ravenna:

- la facoltà di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese che la Provincia di Ravenna dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

ART. 14 – RECESSO DAL CONTRATTO

La Provincia concedente potrà recedere dal contratto, salvo preavviso di almeno 2 (due) mesi da inoltrarsi tramite PEC, qualora venga stabilita una diversa destinazione d'uso dell'immobile o venga decisa la soppressione od il trasferimento della sede scolastica nonché l'eliminazione del bar

scolastico.

In questo caso tutti gli oneri per un'eventuale ricollocazione di arredi, macchinari e impianti saranno a totale onere del concessionario e nessun tipo di risarcimento/indennizzo potrà essere richiesto alla Provincia di Ravenna per tali costi/oneri così come per la cessazione anticipata del servizio determinata da una scelta della Provincia medesima nell'esercizio di funzioni istituzionali.

Nel caso di trasferimento della sede scolastica in altro edificio in cui sia previsto il servizio bar, al concessionario è data facoltà di proseguire il contratto nella nuova sede ma dovrà accollarsi tutte le spese necessarie nonché gli oneri relativi al trasloco.

Qualora due istituti scolastici siano unificati dando vita ad un nuovo istituto allocato nello stesso immobile l'Ente concedente valuterà se la continuazione del precedente servizio risulti compatibile con l'unificazione degli istituti.

La Provincia di Ravenna ha comunque facoltà di recedere dal Contratto, in tutto o in parte, con un preavviso di almeno 2 (due) mesi da inoltrarsi tramite PEC , per motivi di pubblico interesse, ai sensi dell'art. 190 del Dlgs 36/2023. Si precisa che, ai fini della lettera c) di tale disposizione, si deve considerare il 2% degli utili previsti dal piano economico-finanziario presentato dal concessionario in sede di procedura di gara con riferimento agli anni rimanenti della concessione.

ART. 15 – GARANZIA DEFINITIVA

La Provincia ha diritto di rivalersi sulla garanzia per ogni sua ragione di credito nei confronti del Concessionario in dipendenza del contratto, con

semplice richiesta.

Su richiesta della Provincia, il Concessionario è tenuto a reintegrare la garanzia, nel caso in cui la Provincia stessa abbia dovuto avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di mancato reintegro la Provincia si riserva la facoltà di risolvere il contratto, con contestuale incameramento della cauzione residua ed eventuale azione per il risarcimento del danno.

La cauzione è svincolata, al termine del contratto, dopo che il Concessionario ha provveduto al completo sgombero e al ripristino degli spazi concessi per il punto di Ristoro-Bar.

La Provincia autorizza lo svincolo e la restituzione del documento di garanzia all'avente diritto solo quando tra la Provincia stessa e il Concessionario siano stati pienamente regolarizzati e liquidati i rapporti di qualsiasi specie e non risultino danni imputabili al Concessionario, ai suoi dipendenti o ad eventuali terzi per i quali il Concessionario stesso debba rispondere.

Per quanto non previsto dal presente articolo, si rinvia all'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

ART. 16 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario si impegna alla stretta osservanza degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia") e del decreto-legge 187 del 12 novembre 2010 ("Misure urgenti in materia di sicurezza"), convertito con modificazioni della legge n. 217 del 17 dicembre 2010, e successive modifiche,

integrazioni e provvedimenti di attuazione.

ART. 17 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Concessionario dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione del presente contratto, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta all'art. 32 della Lettera invito, che deve intendersi in quest'ambito integralmente riportata.

ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico del Concessionario le spese relative all'imposta di bollo nella misura determinata sulla base della Tabella A annessa all'ALLEGATO I.4 – "Imposta di bollo relativa alla stipulazione del contratto (Art. 18, comma 10) D.lgs. 36/2023".

ART. 19 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie eventualmente insorgenti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, inadempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Ravenna.

ART. 20 – CLAUSOLA FINALE

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Contratto e relativi allegati si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al Codice Civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

Ravenna,.....

I sottoscrittori:

Per la Provincia di Ravenna:.....

Per il Concessionario:



Provincia di Ravenna

Piazza dei Caduti per la Libertà, 2

Provvedimento n. **1000**

Proponente: **PROVVEDITORATO**

del 20/08/2024

SERVIZIO RAGIONERIA

PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. E) DEL D.LGS. 36/2023, SUDDIVISA IN N. 2 LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR-RISTORO INTERNO PER N. 2 ISTITUTI SCOLASTICI DELLA PROVINCIA DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI (DA SETTEMBRE 2024 AL 31/08/2029) DETERMINA A CONTRARRE E APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

Visto per l'assunzione dell'impegno, annotato all'apposito registro:

N. 2024/901/1	per €. 660,00	Art.P.E.G: 10807/090	Miss.Prg 01 03	del bilancio 2024
N.	per €.	Art.P.E.G:	Miss.Prg	del bilancio
N.	per €.	Art.P.E.G:	Miss.Prg	del bilancio

Programma Triennale di Forniture e Servizi 2024-2026 (CUI S00356680397202400013)

Il sottoscritto responsabile del servizio finanziario, ai sensi e agli effetti dell'art. 49, comma 1 e 147 bis, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000 n. 267 e ss.mm.ii, appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria sul presente provvedimento il 21/08/2024, pertanto lo stesso diventa esecutivo nella stessa data ai sensi dell'articolo 10, comma 2, del regolamento di attribuzione di competenze.

Si richiamano le disposizioni di cui all'art. 9 del D.L. 1 luglio 2009 nr. 78, convertito nella Legge 3 agosto 2009 nr.102, sulla responsabilità del dirigente proponente in merito all'assenza dell'accertamento preventivo che il programma dei pagamenti sia compatibile con le regole di finanza pubblica.

Ravenna, 21/08/2024

Sottoscritto dal
RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
(BASSANI SILVA)

(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 20 D.Lgs n. 82/2005 e ss.mm.ii.)