



Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della Ricerca  
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE  
"Amministrazione, Finanza e Marketing: Relazioni Internazionali – Turismo"  
"LUIGI EINAUDI"

Via San Giacomo, 13 – 37135 Verona  
Tel. 045/501110 - 045/582475

Codice Fiscale: 80014180238 – Sito Internet: [www.einaudivr.it](http://www.einaudivr.it)  
e-mail: [vrttd05000t@istruzione.it](mailto:vrttd05000t@istruzione.it) / [vrttd05000t@pec.istruzione.it](mailto:vrttd05000t@pec.istruzione.it)



Prot.n. vedi segnatura

All'Albo

OGGETTO: Bando di gara per l'affidamento del servizio di gestione Bar triennio 2019/2021.

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto il contratto di assegnazione temporanea del servizio bar in scadenza il al 31/12/2018;  
Considerata l'esigenza di mantenere il servizio di gestione bar al fine di offrire un punto di ristoro principalmente agli studenti e al personale scolastico (docente e a.t.a.) nonché ai genitori degli studenti e agli utenti esterni, anche occasionali, coinvolti nelle attività dell'istituto;
- Visto il D.I. n° 44 del 1/2/2001 e successive modificazioni;  
Visto il D.lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 e il Dlgs. "Correttivo" n. 56 del 19 aprile 2017;  
Visto il Piano Triennale per la prevenzione della Corruzione dell'A.N.A.C per le Istituzioni Scolastiche del Veneto 16/18 e il Piano Triennale di prevenzione della corruzione dell'A.N.A.C. per il Triennio 2018-2020 approvato il 24/01/2018;
- Valutata l'opportunità di prevedere una stabilità nel tempo del servizio oggetto del presente bando di gara;

#### INDICE

il presente bando di gara, con procedura aperta per l'affidamento della gestione del servizio bar all'interno dell'Ites L.Einaudi.

#### **Descrizione del servizio richiesto:**

##### **CIG Z94254DBF1**

Gestione del servizio bar con comodato d'uso gratuito delle attrezzature allo scopo di offrire un punto di ristoro per agli studenti, al personale scolastico (docente e a.t.a.) e gli utenti esterni, servendo bevande calde e fredde, pasticceria., panini, tramezzini ecc., piatti pronti.

#### **Fatturato annuo presunto e tipologia dell'utenza:**

Il fatturato annuo presunto ammonata a € 30.000,00 circa.

L'utenza è composta principalmente dagli studenti (circa 887), dal personale docente (circa n. 84 dipendenti), dal personale A.T.A. (circa n. 20 dipendenti), nonché dai genitori e dai visitatori occasionali presenti in Istituto (partecipanti a convegni/corsi organizzati dall'Istituto) e dalle Commissioni d'Esame.

Si precisa che l'Istituto non garantisce nessun flusso minimo per il servizio bar essendo tale servizio facoltativo e l'utenza vi accede sulla base di scelte del tutto individuali.

#### **Comodato d'uso gratuito delle attrezzature:**

Il locale adibito a bar è fornito delle attrezzature sottoindicate:

- Bancone mt. 5 con banco frigo e vetrina refrigerante
- Retrobancone comprensivo di lavello e porta pattumiera

Tali attrezzature, di proprietà dell'Ites L.Einaudi, vengono concesse al contraente in comodato d'uso a titolo gratuito.

Il contraente/comodatario ha l'obbligo di effettuare la verifica preliminare che tali attrezzatura utilizzate siano in regola con la normativa vigente.

Il contraente/comodatario si obbliga a mantenere lo stato di sicurezza delle attrezzature e ad effettuare tutti i necessari interventi manutentivi.

Le spese di ordinaria manutenzione nonché le spese concorrenti all'uso delle attrezzature sono a carico del contenente/comodatario.

**Strutture e servizi:**

L'edificio all'interno del quale è situato il bar è di proprietà della Provincia di Verona, che ha facoltà di procedere ad eventuali opere di ristrutturazione per i più disparati motivi. Nel caso in cui le eventuali variazioni apportate comportassero una sistemazione diversa dei locali, il Gestore deve provvedere in proprio senza oneri per l'istituto.

**Esclusione dalla partecipazione:**

Non può partecipare alla presente procedura l'Azienda che ha commesso inadempienze in precedenti forniture.

**Termini e modalità di presentazione delle offerte:**

Le offerte devono pervenire presso l'Ites L.Einaudi entro le ore 09.00 (nove) del **16/11/2018** tramite mail all'indirizzo di posta elettronica certificata [vrtd05000t@pec.istruzione.it](mailto:vrtd05000t@pec.istruzione.it), inserendo nell'oggetto la dicitura "Contiene offerta per servizio gestione bar"

Visione mail certificate: dalle ore 09:00 del 16/11/2018

Aggiudicazione: entro le ore 14:00 del 20/11/2018

**Documentazione richiesta:**

Le mail certificate devono contenere, pena esclusione automatica dalla gara, la seguente documentazione:

**MODULO 1 -DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 445/2000, accompagnata da un documento di identità in corso di validità, contenente:

- autodichiarazione attestante l'iscrizione al registro delle Imprese della Camera di Commercio;
- verifica dell'idoneità tecnico-professionale per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- verbale di concessione spazi per svolgimento attività di somministrazione di alimenti e bevande.

**MODULO 2 - OFFERTA ECONOMICA**

debitamente compilata, datata e sottoscritta elettronicamente

L'offerta economica deve indicare, come previsto dall'arti. 26 del D.Lgs. 81/2008 i costi aziendali delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro"

**MODULO PATTO DI INTEGRITA'**

da sottoscrivere elettronicamente e presentare insieme all'offerta pena l'esclusione automatica dalla gara

**Ulteriore documentazione richiesta:**

La ditta aggiudicataria deve, inoltre, consegnare la seguente documentazione:

- Autocertificazione sul possesso dell'idoneità tecnico-professionale, corredata dalla copia del certificato di iscrizione alla CCIAA
- Verbale di concessione degli spazi per svolgimento attività di somministrazione alimenti e bevande di proprietà della provincia
- 

**Aggiudicazione:**

La gara viene aggiudicata in base ai requisiti richiesti e al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n. 50 del 18 aprile 2016.

L'Amministrazione procede all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta purché valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs. n. 50/2016, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

**Valutazione offerte:**

Il punteggio massimo totale attribuito ad ogni singola offerta è pari a 100 punti così suddivisi:

punteggio tecnico massimo                    95 punti  
punteggio economico massimo                5 punti

Le offerte sono valutate dalla Commissione Tecnica appositamente nominata dal Dirigente Scolastico nel modo seguente:

**calcolo punteggio tecnico:**

a) Varietà dei prodotti	<i>fino a</i>	15 punti
b) prodotti caldi (primi piatti, secondi piatti, piatti unici) preparati in giornata	<i>fino a</i>	15 punti
c) possibilità di prenotazione con strumenti elettronici	<i>fino a</i>	15 punti
d) numero punti di distribuzione dei prodotti durante l'intervallo	<i>fino a</i>	15 punti
e) possibilità di consegna , su prenotazione, anche in date e orari di chiusura del bar	<i>fino a</i>	20 punti
f) possibilità di consegna, su prenotazione, di prodotti freschi	<i>fino a</i>	15 punti

**calcolo punteggio economico:**

$$X = (O_i - O_B) / (O_A - O_B) * 5$$

dove

x= punteggio economico

O<sub>i</sub> = offerta da valutare

O<sub>B</sub> = offerta più bassa

O<sub>A</sub> = offerta più alta

**Spese e carichi del gestore:**

Sono a carico del gestore tutte le spese del locale adibito a bar, quali:

- acqua ed energia elettrica per le quali il Gestore provvede alla realizzazione – a proprie spese – di autonomo impianto di erogazione e alla stipula dei relativi contratti con gli enti erogatori;
- taxa dei rifiuti;
- riscaldamento: i relativi oneri devono essere preventivamente concordati con l'Amministrazione Provinciale (proprietaria dell'immobile), unitamente al canone d'uso eventualmente richiesto.
- acquisto, trasporto e conservazione dei generi di ristoro;
- acquisto dei materiali di pulizia occorrenti il funzionamento del Bar e luoghi annessi (magazzino, retro-bar), nonché la rimozione dei rifiuti per quanto di pertinenza;
- acquisto eventuali attrezzature necessarie.

E' a cura del Gestore l'adozione di:

- accorgimenti necessari affinché gli utenti del Bar non disperdano nell'Istituto e nel cortile dello stesso gli involucri ed i residui;
- smaltimento dei rifiuti;
- dotazioni di sicurezza.

**Assicurazione e Responsabilità:**

Il gestore, all'inizio dell'attività, deve essere in possesso di una polizza di assicurazione a copertura sia per i danni dovuti all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, sia per quelli provocati all'Istituto e/o a terzi.

L'Istituto resta comunque sollevato e indenne da responsabilità civili di ogni genere derivanti da eventuali inadempimenti in materia di leggi e regolamenti disciplinanti l'oggetto del contratto di gestione e i rapporti di lavoro con il personale addetto al bar.

**Prezzi e qualità dei prodotti:**

I prezzi dei generi di ristoro primari venduti al Bar sono proposti dal Gestore e soggetti ad informazione al Dirigente Scolastico prima dell'inizio della gestione ed in occasione di ogni variazione.

Tutti i prodotti confezionati devono essere di ottima qualità e di marche conosciute a livello nazionale.

I prodotti confezionati devono riportare la denominazione della casa produttrice, ingredienti e data di scadenza.

La composizione dei prodotti non confezionati (ad esempio formaggi e salumi) deve essere dettagliata ed esposta al pubblico.

È vietata la vendita e somministrazione di alcolici e superalcolici.

**Commissione di controllo:**

L'Istituto ha la facoltà, in qualsiasi momento, di far controllare da un'apposita Commissione, designata dal Dirigente Scolastico, la preparazione e la qualità dei generi di ristoro somministrati, nonché la loro conservazione e la tenuta del magazzino e dell'intero complesso del bar.

**Igiene e pulizia locali e personale:**

Il Gestore si impegna ad assolvere una scrupolosa sorveglianza affinché la pulizia del complesso Bar (locali, attrezzature, stoviglie, ecc.) e del corridoio immediatamente prospiciente il locale Bar, da effettuare per mezzo del proprio personale, venga eseguita con la massima cura e secondo le norme di igiene e di convivenza civile.

Il personale adibito al servizio Bar deve essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari ai sensi della vigente normativa e deve essere adeguatamente abbigliato durante il servizio con cartellino di riconoscimento.

E' cura del Gestore adottare quegli accorgimenti che si rendono necessari affinché gli utenti del Bar non disperdano nella Scuola e nel cortile della stessa involucri e residui: in ogni caso è a cura del Gestore l'eventuale rimozione dei predetti residui.

**Calendario di apertura del Bar:**

Il bar rimane aperto dal 1 settembre al termine degli esami di Stato (circa 10-12 luglio), e, comunque, sempre durante il funzionamento didattico (dal lunedì al venerdì), salvo diversi accordi con l'Amministrazione.

In caso il progetto didattico subisse delle variazioni, l'orario del bar deve essere modificato e adeguato.

**Orario di distribuzione dei generi di ristoro:**

Gli studenti possono accedere al locale adibito a Bar secondo il seguente orario:

- dalle ore 07.30 fino al suono della prima campana che autorizza l'accesso alle aule;
- durante l'intervallo;
- al termine delle lezioni fino all'ora di chiusura del Bar;
- al di fuori di tali orari il gestore non deve consentire l'accesso agli studenti, salvo che per il ritiro di quanto prenotato e nella misura di uno studente per classe

Durante la permanenza degli studenti al bar, resta al Gestore ogni responsabilità sia civile che penale.

Il personale dell'Istituto può accedere al Bar, se libero da impegni di servizio, in qualsiasi orario.

E' facoltà del gestore aumentare i giorni di apertura o l'orario.

**Personale addetto e manutenzione:**

Il personale adibito al servizio Bar deve essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari ai sensi della vigente normativa e deve essere adeguatamente abbigliato durante il servizio.

**Subappalto:**

E' fatto esplicito divieto di subappalto, nemmeno parziale, del servizio oggetto del presente bando di gara.

**Durata del contratto di gestione:**

Il contratto è di durata triennale, con decorrenza dal 01/01/2019 e scadenza 31/12/2021.

E' facoltà della Scuola, a suo insindacabile giudizio, revocare il contratto, in qualsiasi momento, per sopraggiunti motivi o qualora la Ditta aggiudicataria non ottemperi a tutto quanto previsto dal presente contratto, senza possibilità di opposizione o reclamo da parte dello stesso

**Cessazione della gestione:**

Nel caso di cessazione della gestione, il Gestore deve riconsegnare all'Istituto le strutture ricevute, nello stato di fatto all'atto della cessazione, in buono stato d'uso e prive di difetti strutturali, salvo il normale deperimento d'uso.

In caso di morte del Gestore, l'Istituto ha la facoltà di far continuare la gestione agli eredi, i quali non potranno, comunque, vantare titoli a compensi o diritti di alcun genere, qualora non si facesse luogo a tale continuazione.

**Contributo:**

Il contributo stabilito deve essere versato all'Istituzione Scolastica in due rate posticipate, alle seguenti scadenze: 15 novembre e 15 marzo di ogni anno.

In caso di aumento o diminuzione dell'utenza scolastica durante la durata del contratto non può essere invocata per la revisione del contributo da nessuna delle parti contraenti.

Il gestore non può avanzare alcuna richiesta e/o pretesa nè richiedere modifiche alle condizioni economiche contrattuali per l'eventuale mancato utilizzo del servizio bar da parte dell'utenza.

**Disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza uscite nei luoghi di lavoro**

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

Il gestore contraente è tenuto a porre in atto tutte le misure necessarie affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso delle attività previste dal presente bando le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento al Dlgs. 81/2008 e s.m.i. e alla direttiva macchine, impianti ed attrezzature di lavoro.

L'obbligo di osservare le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro è esteso anche rispetto alle attrezzature di proprietà del committente.

Il gestore contraente deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, al fine di garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e l'incolumità delle personae addette al servizio e dei terzi.

Il gestore contraente deve fornire all'Amministrazione Scolastica committente tutti gli elementi utili per la valutazione e prevenzione dei rischi.

**Responsabile del procedimento:**

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Flavio Filini.

**Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679**

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, sono trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2016/79 e sono comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

**Pubblicizzazione**

Il presente bando di gara viene pubblicato sul sito dell'Istituto all'Albo Pretorio e in Amministrazione Trasparente.

Il Dirigente Scolastico  
Flavio Filini

**MODULO 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_

della Ditta \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Partita I.V.A. \_\_\_\_\_

**D I C H I A R A**

*consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del d.P.R. 28.12.2000 n.445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi*

che la ditta richiamata nelle premesse risulta :

1. iscritta alla CCIAA di \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ per la/le seguente attività: \_\_\_\_\_
2. regolarità degli obblighi previdenziali, assistenziali e fiscali;
3. è iscritta all' I.N.P.S. di \_\_\_\_\_ n. iscrizione \_\_\_\_\_
4. è iscritta all' I.N.A.I.L. di \_\_\_\_\_ n. iscrizione \_\_\_\_\_
5. non si trova/si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo
6. che non sono/che sono in corso procedimenti per dichiarazione di una delle tali situazioni;
7. di non essere sottoposto a procedimenti per l' applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative dall' art. 10 legge 31 maggio 1965 n. 575;
8. di aver preso visione dei contenuti del bando di gara e di accettarne le clausole e le penali;
9. di aver già esperienze di precedenti per la fornitura oggetto del presente bando di gara nelle seguenti Istituzioni Scolastiche:  
\_\_\_\_\_

10. di essere a conoscenza che il pagamento avviene con ricezione di fatturazione elettronica a 30 gg in modalità split payment, dietro presentazione di regolare DURC in corso di validità

11. di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L 13/08/2010 n. 136 e successive modificazioni e che gli estremi identificativi del conto corrente bancario/postale dedicato alle commesse pubbliche nel quale transiteranno tutti i movimenti finanziari relativi alla vendita, sono i seguenti:

IBAN: 

--	--	--	--	--	--

**Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/79.**

Io sottoscritto dichiara di essere informato che i dati raccolti sono trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2016/79 e sono comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Si allega copia documento di riconoscimento valido e copia codice fiscale

**Data,** \_\_\_\_\_

**Firma del legale rappresentante**  
\_\_\_\_\_

**MODULO 2 – OFFERTA ECONOMICA**  
**Servizio gestione bar all'interno dell'Ites L.Einaudi**

La Ditta

TIMBRO LINEARE DELLA DITTA
----------------------------

**OFFRE**

- a) varietà dei prodotti
- b) prodotti caldi (primi piatti, secondi piatti, piatti unici) preparati in giornata
- c) possibilità di prenotazione con strumenti elettronici  
si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_  
indicare la modalità di prenotazione: \_\_\_\_\_
- d) numero \_\_\_\_\_ punti di distribuzione dei prodotti durante l'intervallo
- e) possibilità di consegna di prodotti freschi, su prenotazione, anche in date e orari di chiusura del bar  
si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_  
indicare la modalità di prenotazione: \_\_\_\_\_
- f) possibilità di consegna, su prenotazione, di prodotti freschi  
si \_\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_  
esplicitare: \_\_\_\_\_

contributo annuo € \_\_\_\_\_

n.b. allegare la documentazione comprovante quanto dichiarato ai punti a) b)

Data, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Il concorrente

\_\_\_\_\_

**MODULO PATTO DI INTEGRITA'**

relativo a (estremi della gara) .....

tra  
ITES Einaudi – Verona  
Codice Fiscale: 80014180238  
Sede: Via S. Giacomo, 13 – 37135 Verona

e

la Ditta ..... (di seguito denominata Ditta),  
sede legale in ....., via .....n.....  
codice fiscale/P.IVA ....., rappresentata da .....  
..... in qualità di .....

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione automatica dalla gara.

VISTO

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall'Autorità Nazionale AntiCorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione Veneto, adottato con decreto ministeriale n. approvato con nota Miur prot. n. 549 del 30 giugno 2016
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici",

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:  
a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;  
a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;  
ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;  
ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;  
a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;  
a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

## Articolo 2

La ditta, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

## Articolo 3

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

## Articolo 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

## Articolo 5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Luogo e data .....

Per la ditta:

\_\_\_\_\_  
(il legale rappresentante)

\_\_\_\_\_  
(firma leggibile)

## VERIFICA DELL'IDONEITÀ TECNICO-PROFESSIONALE

(autocertificazione per le Ditte che intendono fornire la propria attività presso la committente)

### AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI

**Io sottoscritto** \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ - in Via/piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante/titolare/lavoratore autonomo della ditta \_\_\_\_\_ con sede in Via/piazza \_\_\_\_\_ Cod. Fisc./P.Iva \_\_\_\_\_, iscritta alla CCIAA di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ esercente l'attività di \_\_\_\_\_, come da copia del certificato di iscrizione che si allega, ai sensi e per gli effetti di cui **all'art. 47 del D.P.R. 445/2000, nonché dell'art. 26 comma 1 lettera a) punto 2 del D.Lgs. 81/2008** consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

## DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità **di possedere tutti requisiti di idoneità tecnico professionale previsti dalla normativa vigente in relazione allo svolgimento dell'attività a me affidati come meglio sotto identificati**

Descrizione dettagliata dei lavori:

---

---

---

---

---

---

---

---

## DICHIARO ALTRESÌ

- **di essere iscritto alla camera di commercio come** riportato negli estremi identificativi della sezione informativa e che si allega alla presente dichiarazione (Allega)
- **di aver redatto il Documento di Valutazione dei Rischi** di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), D.Lgs. 81/2008 e che tale documento è custodito presso la sede aziendale e del quale si riporta nella sezione informazioni alcune informazioni estratte;
- **di essere in possesso del** documento HCCP e dei requisiti richiesti, di attuare le verifiche e i monitoraggi previsti nonché la formazione del personale di cui si allega certificazione/attestazione
- di effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni normative vigenti.
- **di essere in possesso del** documento unico di regolarità contributiva **DURC**, che si allega in copia non antecedente 120 giorni quella della presente comunicazione;
- **di non essere oggetto di** provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del presente decreto legislativo.

- **che le macchine, attrezzature di lavoro e opere provvisionali utilizzate** soddisfano alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori ad esse applicabili ed in particolar modo quanto richiesto dal D.Lgs 81/2008. Le attrezzature di lavoro sono oggetto di manutenzione periodica (si allega in copia l'elenco delle macchine, attrezzature di lavoro e opere provvisionali utilizzate)
- **che tutti gli addetti hanno in dotazione i DPI necessari ed idonei** per lo svolgimento delle attività proprie dell'impresa e che sono stati adeguatamente informati, formati ed addestrati al loro utilizzo e che gli stessi DPI sono oggetto di manutenzione periodica (si allega in copia l'elenco dei DPI consegnati)
- **che i soggetti di cui sopra sono adeguatamente formati** in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente e secondo quanto stabilito dall'accordo Stato e Regioni, si allega eventuale anagrafica formativa;
- **che i soggetti incaricati dell'uso delle attrezzature/macchinari hanno ricevuto una formazione specifica ai sensi dell'art. 73 del D.lgs81/08 secondo l'accordo Stato e regioni.**
- **che nell'esecuzione dei lavori di cui sopra sono coinvolti i lavoratori di seguito indicati**, i quali sono regolarmente iscritti nel libro unico aziendale e sono in possesso di adeguate capacità tecnico-professionali per svolgere il lavoro oggetto dell'appalto;

NOME / COGNOME / CODICE FISCALE	MANSIONE	NUMERO DI MATRICOLA

- **che i lavoratori sopra indicati se extracomunitari sono tutti dotati di permesso di soggiorno in Italia valido.** (allegare copia del documento di identità e permesso di soggiorno per lavoratori stranieri)
- **che i lavoratori sopra indicati sono tutti in possesso della specifica idoneità** sanitaria prevista dalla normativa vigente in materia;
- **che nell'esecuzione dei lavori di cui sopra non sono coinvolte altre ditte o imprese in sub-appalto e, in caso** fosse necessario subappaltare verrà fatta richiesta di autorizzazione per iscritto al committente, ed eventualmente fatta pervenire la documentazione necessaria ad attestare l'idoneità tecnico professionale ai lavori:

Mi impegno formalmente a comunicare, preliminarmente rispetto all'accesso in azienda, ogni eventuale variazione rispetto a quanto sopra dichiarato.

Letto, confermato e sottoscritto in ..... in data .....

TIMBRO E FIRMA del Datore di Lavoro

**VERBALE DI CONCESSIONE SPAZI PER SVOLGIMENTO ATTIVITA' DI  
SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE DI PROPRIETA' DELLA PROVINCIA  
(art.63 D.Lgs. 81/2008 aggiornato al D.Lgs. 106/2009)  
(da acquisire e conservare per tutta la durata della concessione in uso)**

In riferimento alla attività che l'impresa appaltatrice \_\_\_\_\_

ha ricevuto dalla committente \_\_\_\_\_

da effettuare presso \_\_\_\_\_

si concede/ono in uso la/le seguente/i aree spazi di proprietà \_\_\_\_\_:

**Descrizione ambienti** (ed eventuale planimetria allegata)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

gli spazi concessi per lo svolgimento dell'attività sono stati autorizzati all'esercizio di somministrazione con autorizzazione sanitaria N. \_\_\_\_\_ per conto di \_\_\_\_\_.

Il titolare dell'attività di ristorazione dichiara che gli spazi assegnati:

sono conformi, al momento della consegna a chi riceve in uso, ai requisiti di sicurezza di cui all'allegato IV del D.lgs. 81/2008.

sono in buono stato di conservazione, manutenzione ed efficienza a fini di sicurezza.

di disporre in maniera esclusiva avendone la piena titolarità di esercizio ed costituendo luogo di lavoro per i propri dipendenti ai sensi dell'art.62 del DLgs 81/08.

**L'impresa appaltatrice** dichiara:

di aver preso visione delle disposizioni impiantistiche e sanitarie e di non aver notato anomalie evidenti e di giudicarle idonee allo svolgimento delle attività per le quali se ne richiede la concessione in uso

di non avere particolari osservazioni

di avere particolari osservazioni di seguito descritte:

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

L'impresa appaltatrice si impegna inoltre a:

- utilizzare proprie attrezzature rispettando gli impianti esistenti negli ambienti assegnati;
- di effettuare la valutazione dei rischi nello specifico luogo di lavoro e di rispettare quanto previsto dall'art. 64 del DLgs 81/08.
- di effettuare la manutenzione ordinaria necessaria al mantenimento dello stato dei luoghi e agli adeguamenti igienico sanitari eventualmente richiesti/previsti dall'Azienda sanitaria locale.
- di segnalare tempestivamente al committente necessità di manutenzioni straordinarie o danneggiamenti rilevati negli ambienti assegnati. Si fa presente che l'ente proprietario titolato ad effettuare le manutenzioni straordinarie è la Provincia di Verona alla quale si può fare riferimento attraverso la stazione appaltante (Istituto Einaudi)
- a rispettare le seguenti disposizioni di Istituto finalizzate alla sicurezza e alla tutela degli occupanti:
  - 1- divieto di transito dei mezzi di carico e scarico derrate dalle ore \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_
  - 2- divieto di ostruzione dei percorsi di esodo anche temporaneamente
  - 3- messa in sicurezza delle attrezzature e degli ambienti di lavoro a fine attività.
  - 4- presa visione del piano di emergenza dell'Istituto e delle modalità di evacuazione.

**Data** \_\_\_\_\_

**La ditta Committente**

**La ditta Appaltatrice**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_