



COMUNE DI CASAMICCIOLA TERME

CITTÀ METROPOLITANA DI NAPOLI

STAZIONE DI CURA E SOGGIORNO

Via Principessa Margherita n. 62 - Sede Provvisoria ex "Capricho di Calise" – CAP 80074
Tel. +39 0815072548 — <http://www.comune.casamicciolaterme.na.it/>
P.E.C.: protocollo@pec.comunecasamicciola.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE 3 SEZIONI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA A TEMPO NORMALE (40H) DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO "E. IBSEN" DI CASAMICCIOLA TERME ANNO SCOLASTICO 2023/2024

ART.1 - Oggetto.

Il presente capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio di mensa (preparazione, trasporto e consegna dei pasti) in favore degli alunni frequentanti le classi a tempo normale (40H) della scuola dell'infanzia dell'Istituto comprensivo "E. Ibsen" di questo Comune, per l'anno scolastico 2023/2024, dal 02 ottobre 2023 al 31 maggio 2024, con la precisazione che il servizio verrà attivato dall'aggiudicatario il mese di ottobre 2023 su disposizione del Responsabile dell'Area I, per 5 (cinque) giorni settimanali dal lunedì al venerdì escluso i giorni festivi infrasettimanali e di sospensione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico regionale. Il numero presunto dei pasti erogabili è circa 58 pasti giornalieri per l'importo a base d'asta di € 45.257,40 oltre iva al 4% (€ 47.067,70 iva inclusa al 4%), per il costo di € 5,10 oltre IVA al 4% per ciascun pasto.

ART. 2 - Durata dell'appalto.

Il presente appalto avrà inizio il 02 ottobre 2023 sino al 31 maggio 2024 e concluso al raggiungimento della erogazione di n.8874 (ottomilaottocentosettantaquattro) pasti. L'espletamento del servizio in appalto si riferisce quindi all'arco temporale che va dal 02 ottobre 2023 al 31 maggio 2024.

ART.3 - Organizzazione del servizio - Modalità di esecuzione e requisiti minimi.

Il servizio si effettua per 5 (cinque) giorni settimanali dal lunedì al venerdì escluso i giorni festivi infrasettimanali e di sospensione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico regionale e/o eventuali disposizioni dell'Autorità locali per n.3sezioni di tempo normale (40H). L'appaltatore dovrà essere in possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D. Lgv. 155/97 e s.m.i.); essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche; avere esperienza consolidata e certificata per almeno tre anni precedenti nel campo della ristorazione; disporre nell'ambito del territorio dell'isola d'Ischia, di un Centro cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti; disporre di adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti prodotti nel centro cottura e da somministrare.

L'operatore dovrà essere in possesso dell'abilitazione al MEPA per la categoria relativa ai servizi di cui trattasi "Ristorazione Scolastica" e della regolarità contributiva (Durc).

L'appaltatore provvederà alla preparazione dei pasti nei propri locali provvisti di tutte le licenze amministrative e di tutte le necessarie autorizzazioni sanitarie, con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, secondo le norme e in conformità alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica nonché a cura del Centro di Riferimento Regione Campania per la sicurezza della Ristorazione Pubblica Collettiva e delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali - Area Ristorazione (C.Ri.P.A.T.), secondo il menù e le grammature indicativamente proposte allegate, con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti confezionati in contenitori sterili sigillati a perdere

che ne salvaguardano la temperatura).

Tali pasti dovranno essere consegnati, a mezzo di apposito automezzo perfettamente in regola con le disposizioni di cui alle vigenti normative, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentato e rivestito internamente di materiale facilmente lavabile, abilitato al trasporto di cose per conto terzi, adatto all'espletamento del servizio e quindi munito di tutte le autorizzazioni sanitarie, all'orario che verrà comunicato direttamente dall'autorità scolastica, nei locali scolastici all'uso destinati.

Il servizio di trasporto da parte della Ditta aggiudicataria dovrà essere organizzato in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di sessanta minuti. Il pasto dovrà arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e quindi per quanto riguarda i cibi cotti ad un livello di temperatura non inferiore a +60 gradi centigradi al cuore del prodotto, mentre per quanto riguarda la frutta e altri cibi crudi ad un livello di temperatura idonea al consumo e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche, compreso tra 4° C e 8° C.

Il numero dei pasti erogati sarà desunto dai buoni pasto che l'appaltatore provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità degli ingredienti, alla conservazione, alla confezione, alla somministrazione dei cibi ed al trasporto, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili, sia infine in relazione ai requisiti igienici e sanitari del personale utilizzato dal gestore in merito a quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

ART.4 - Composizione del pasto giornaliero. Diete speciali - Diete in bianco.

La Ditta aggiudicataria dovrà formulare i propri menù presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti, secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

I menù dovranno essere rapportati alle fasce di età secondo le tabelle dell'Istituto Nazionale della Nutrizione e secondo le preferenze e le abitudini alimentari dei bambini.

Nel menù la ditta dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: vitellone o pollo, ecc., tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.). A cura del Responsabile del Servizio sarà comunicato all'appaltatore l'eventuale variazione al menù quotidiano da somministrare.

La formulazione dei menù dovrà essere quadri-settimanale e calibrata, come già specificato, in base all'età degli utenti (i giorni di espletamento del servizio sono indicati all'art. 3 del presente capitolato). Il menù ruoterà in modo che, dopo la quarta settimana, si inizierà nuovamente dal menu di lunedì e di seguito. Il Comune avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e dei servizi a carico della ditta appaltatrice.

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto. La dieta speciale dovrà essere elaborata da un Dietista, in aderenza al menù vigente. L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale;
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica. In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C..

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzione isoterme idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono soddisfare i requisiti fissati dal D.Lgs n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad una alimentazione particolare. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente. In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati. La ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

- 1° Piatto: pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano;
- 2° Piatto: carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura;

- Contorno: patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; Frutta: preferibilmente mela.

Il gestore nella preparazione e nella somministrazione dei pasti è obbligato al rispetto dei valori giornalieri quali-quantitativi indicati in tabella; tali valori rappresentano il minimo obbligatorio del quale il gestore dovrà tenere conto anche per il rispetto delle regole di una sana e buona cucina.

I generi alimentari dovranno essere di prima qualità, approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

ART.5 - Condizioni generali di appalto

A) Sono a carico del gestore i seguenti obblighi:

1. Fornitura di tutti i generi alimentari ed acqua minerale necessari con l'osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù settimanali allegati al presente capitolato.
2. Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e fornitura dei pasti agli utenti.
3. Fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (monouso).

B) Il gestore dovrà inoltre osservare le seguenti prescrizioni che formano parte integrante dei predetti obblighi generali d'appalto:

1. Misure di sanificazione ambientale: Detersione e disinfezione giornaliera dei locali adibiti a centro preparazione pasti e dell'automezzo adibito al trasporto dei pasti con proprio personale e con utilizzo di propri prodotti adatti allo scopo.
2. Qualità delle materie prime e del servizio mensa. Per le materie prime il gestore è tenuto alla osservanza dei seguenti obblighi:
 - a. precisa denominazione di vendita del prodotto alla consegna dimostrabile attraverso confezioni chiuse e con etichette esaurienti e perfettamente rispondenti alle norme vigenti. Integrità degli imballaggi e delle singole confezioni che dovranno essere assolutamente privi di ammaccature, ruggine, ecc.;
 - b. integrità del prodotto dimostrabile attraverso l'assenza di difetti merceologici e con caratteri organolettici adeguati di cui dovrà essere garantita la conservazione fino al consumo;
 - c. il gestore dovrà provvedere alla conservazione delle bolle di consegna, o equivalenti a norma di legge, delle ditte fornitrici che dovranno essere disponibili per eventuali controlli;
 - d. è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di riciclare pasti o avanzi e di fornire pasti "ricomposti" (prefritti, preimpanati, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario);
 - e. è fatto divieto assoluto e tassativo al gestore di fare ricorso a pasti pronti o precotti;
 - f. il gestore dovrà altresì limitare l'uso di pelati, conserve o altri prodotti in scatola, preferendo confezioni in vetro. Sono vietate le forniture a tavola di alimenti in scatola;
 - g. stipula del contratto di assicurazione R.C. a favore degli utenti contro tutti i rischi derivanti dalla somministrazione e consumazione dei pasti.

3. Rispetto della normativa di igiene:

Ai fini del controllo, la Ditta dovrà consentire, senza ulteriori formalità ai sanitari dell'A.S.L. (medico, veterinario, vigili sanitari, dietista, ecc.), fatte salve le normali tutele igieniche, l'accesso alla cucina, ai locali di deposito, dispensa, frigoriferi. Nel punto cottura dovrà venire conservato in appositi contenitori un campionario del cibo confezionato per tutto il tempo necessario (min. 48 ore) ad eventuali esami in seguito a sospette tossico infezioni alimentari.

ART. 6 - Domiciliazione

L'appaltatore elegge domicilio presso la sede del Centro di cottura messo a disposizione per il servizio e sito nell'ambito isolano, ove tutte le comunicazioni relative all'appalto saranno inviate.

ART. 7 - Responsabilità

L'appaltatore solleva il Comune di Casamicciola Terme ed i suoi funzionari da ogni e qualsiasi responsabilità scaturente dal servizio appaltato, impegnandosi, tra l'altro, ad effettuare il servizio con personale qualificato, avente i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge e regolarmente assunto ed assicurato ai sensi della normativa vigente. All'atto della sottoscrizione del contratto di appalto, l'appaltatore dovrà consegnare:

- 1- copia di polizza di responsabilità civile di congruo importo (con un massimale di non meno di € 500.000,00), rilasciata da Compagnia di Assicurazioni autorizzata al rilascio;
- 2- elenco del personale che provvederà alla esecuzione dei servizi appaltati, tale elenco dovrà essere aggiornato ogni qualvolta il personale subirà delle variazioni.

ART. 8 - Prezzo dell'appalto - revisioni

Ai soli fini fiscali il prezzo per ciascun pasto è di € 5,10 oltre IVA al 4% (di cui € 5,06 importo a base di gara e € 0,04 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso); pertanto ai fini della determinazione della soglia l'importo complessivo presuntivo dell'appalto viene stimato in €. 45.257,40 oltre IVA al 4%, di cui € 350,00 per oneri di sicurezza. Il numero dei pasti indicati al precedente art. 1 per massimo 8874 potrà eventualmente essere rimodulato, a discrezione dell'Amministrazione, in caso di affidamento del servizio ad un costo inferiore a quello posto a base di trattativa, altresì l'Amministrazione Comunale non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo all'impresa aggiudicataria nel caso in cui il numero dei pasti richiesti risulti inferiore a quello previsto e sopra indicato per sopravvenute circostanze imprevedute e/o imprevedibili.

La ditta dovrà invece rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori rispetto a quanto previsto all'atto dell'aggiudicazione, qualora ve ne sia la necessità, esclusivamente su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte della stessa.

L'appaltatore sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto tale somma non venga raggiunta.

ART. 9 - Modalità di pagamento.

Il prezzo per pasto sarà saldato mensilmente su presentazione di fattura elettronica accompagnata dai relativi buoni pasto, entro gg. 30 dalla data di trasmissione della fattura elettronica a mezzo di apposita determina dirigenziale istruita dall'U.O. Istruzione; l'appaltatore rinuncia ad eventuali richieste di interessi di mora in caso di liquidazione sino ad un massimo di gg. 60 dalla presentazione della fattura. La liquidazione terrà conto anche di eventuali penalità applicate di cui al successivo art. 10.

ART. 10 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità.

Il Comune, oltre che di personale proprio, si avvarrà dell'ASL NA 2 — Dipartimento di Prevenzione dotato del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione secondo il decreto legislativo 7.12.1993, n.517, per esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche, la verifica della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati e di ogni altra fase attinente alla esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il gestore dalle proprie responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nell'allegato allo stesso. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e comunque nei casi accertati di palese negligenza, principalmente nel rispetto delle norme igieniche e della qualità dei prodotti impiegati, si procederà, la prima volta con una contestazione scritta, al ripetersi dell'inadempienza con l'applicazione di una penalità, variabile in rapporto all'aggravità dell'inadempienza che va da un minimo di € 150,00 fino ad un massimo di € 1000,00, che sarà decurtata direttamente dai pagamenti relativi al mese di riferimento e, potrà determinarsi altresì quanto previsto al successivo articolo 11.

ART. 11 — Decadenza e revoca dell'appalto.

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate in base all'articolo 10, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- In caso di violazione delle prescrizioni delle Autorità Sanitarie relative ai locali adibiti a luogo di preparazione degli alimenti e relative ai mezzi di trasporto dei pasti.

- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c.

In tutti i casi previsti resta salvo il diritto del Comune al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente del Foro di Napoli senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto si procederà all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione.

Oltre che nei casi disciplinati dal vigente codice civile in materia di violazioni contrattuali, l'Amministrazione potrà revocare l'appalto, con proprio atto senza alcuna ulteriore formalità in caso di gravi e ripetute violazioni contrattuali, cui sia seguito il procedimento d'accertamento previsto dal precedente art.10, con erogazione di penalità. La revoca sarà inoltre dichiarata nei modi su descritti, quando l'Autorità Sanitaria Locale comunicherà a questo ente proposta in tal senso per la violazione di norme sanitarie specifiche.

ART.12 — Cauzioni e spese contrattuali.

Ai sensi dell'art. 53 comma 1 lett. b) del D.Lgs 36/2023, all'operatore economico individuato per la procedura di affidamento diretto non sarà richiesta la garanzia provvisoria per la partecipazione alla gara, mentre verrà richiesta la garanzia definitiva nella misura e nei termini di legge.

ART. 13 — Divieto di subappalto o di cessione del credito.

L'aggiudicatario del contratto è tenuto ad eseguire in proprio il servizio appaltato. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art.119 del D.Lgs. 36/2023. È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dei servizi previsti in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione appaltante.

ART. 14 — Recesso unilaterale da parte dell'impresa.

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo e giusta causa, verrà addebitata alla Ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento danni, la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta concorrente, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART. 15 — Disposizioni finali.

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile, con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di refezione scolastica, trasporto pasti e al possesso dei requisiti per i conducenti di automezzi adibiti al servizio appaltato, normative di prevenzione anti-covid19.

La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni che dovesse impartire il Dipartimento di Prevenzione a garanzia della piena osservanza delle norme di legge del servizio di refezione.

Trova applicazione il Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici stipulato in data 21.04.2021 tra il Comune di Ischia (NA) e la Prefettura di Napoli;

ART. 16 — Controversie - Foro competente.

Qualsiasi controversia tra le parti, che non sia composta bonariamente e non sia risolta mediante transazione nel rispetto del codice civile, è demandata alla competenza del giudice ordinario. In tal caso è competente il Foro di Napoli.

ART. 17 - Modalità per la scelta del contraente

La fornitura è affidata mediante trattativa diretta, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lettera b) del D.Lgs 36/2023 esperita su Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Mepa). La manifestazione è volta a contrattare direttamente con gli operatori economici individuati quali saranno chiamati a presentare la propria migliore offerta per il servizio richiesto, tramite il portale MEPA.

Le Ditte interpellate dovranno presentare la propria offerta riferita al servizio di mensa (preparazione,

confezionamento e fornitura dei pasti) da rendere presso l'IC Ibsen di Casamicciola Terme di cui al presente Capitolato, in modalità telematica sulla piattaforma Mepa. L'offerta è valida per 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione della stessa. L'importo riportato sull'offerta economica generata automaticamente dal sistema MePA sarà l'unico considerato valido ai fini dell'aggiudicazione.

L'efficacia dell'aggiudicazione è subordinata alla verifica in capo alla ditta affidataria della sussistenza dei requisiti di ordine generale (articoli 17, comma 5).

Il contratto si intende validamente concluso con la sottoscrizione del documento di stipula generato dal Mepa da parte dell'Ente, unitamente all'offerta dell'operatore economico.

ART. 18 – Documentazione da presentare per la partecipazione

Documentazione da presentare all'atto della partecipazione alla procedura di Trattativa Diretta sul MePA:

- a) copia del presente Capitolato, sottoscritto, per accettazione, dal legale rappresentante, corredato da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) dichiarazione di assenza di motivi di esclusione di cui agli artt. 94-95-96-97 del D.Lgs n. 36/2023, in formato .pdf, firmata digitalmente dal legale rappresentante, corredata da fotocopia del documento di riconoscimento, in corso di validità, del sottoscrittore;
- c) dichiarazione di disponibilità di un centro di cottura ubicato nell'isola d'Ischia indicando l'ubicazione e l'idoneità dei locali all'attività da espletare, nonché di apposito automezzo coibentato in regola con le disposizioni di cui alle vigenti normative, attrezzato per il trasporto dei cibi e vivande. Munito di tutte le necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie come prescritte dalla vigente normativa;
- d) Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) debitamente compilato e sottoscritto;
- e) dichiarazione del possesso del Manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgv. 155/97 e s.m.i.);
- f) Modulo di "dichiarazione impegnativa al Protocollo di legalità" compilato e sottoscritto, per accettazione, dal legale rappresentante.

ART. 19 — Requisiti di aggiudicazione.

Il servizio sarà aggiudicato esclusivamente nel caso in cui il soggetto non si trovi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste agli artt. 94-95-96-97 del D.Lgs n. 36/2023 e che sia iscritto per una attività inerente al contenuto del Capitolato Speciale d'appalto presso la C.C.I.A.A. competente ovvero se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza.

Per i raggruppamenti di impresa si applica l'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023.

Il Responsabile del Procedimento
(Ing. Michele Maria Baldino)



Michele Maria Baldino