



Città di Pioltello

Via Carlo Cattaneo, 1 - 20096 PIOLTELLO (MI)

tel. 02.92366.1 - fax 02.92161258 - c.f. 83501410159 - p.i. 00870010154

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E “SOCIALI” (SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA DELL'OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI). PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI EVENTUALE RINNOVO MASSIMO BIENNALE

Codice Identificativo Gara (CIG) n. 5120359DE7

CAPITOLATO SPECIALE

Approvato con determina Dirigenziale n. 300 del 22/05/2013

**IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Servizi alla persona
(dott. Franco Bassi)**

INDICE

Parte I - PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- ART. 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO
- ART. 2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI
- ART. 3 - DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI E DEI BENI MOBILI
- ART. 4 - ONERI INERENTI AI REFETTORI E ALLE CUCINE
- ART. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE E NUMERO PASTI
- ART. 6 - OPZIONE DI RINNOVO DELLA CONCESSIONE
- ART. 7 - COMPOSIZIONE PASTI, MENU' E GRAMMATURE
- ART. 8 - MODALITA' ED ORARI DI SERVIZIO
- ART. 9 - MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E DIETE DI TRANSIZIONE ("DIETE IN BIANCO")
- ART. 10 - DIETE SPECIALI E SITUAZIONI PARTICOLARI
- ART. 11 - VARIAZIONE DEL MENU'
- ART. 12 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME
- ART. 13 - INDICAZIONI PER LA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO
- ART. 14 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' DELLA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO
- ART. 15 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI
- ART. 16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E NON AMMESSE
- ART. 17 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
- ART. 18 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI
- ART. 19 - MODALITA' DI CONSEGNA DA PARTE DEL COMUNE DELLE CUCINE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE
- ART.20 - ONERI DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELLA CUCINA DEL COMUNE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE
- ART.21 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE
- ART.22 - PULIZIA DELLA PERSONA
- ART.23 - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO
- ART.24 - INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
- ART.25 - ORGANICO DEL PERSONALE
- ART.26 - MANSIONI DEL DIRETTORE MENSA
- ART.27 - SCIOPERI

- ART.28 - ORGANI DI CONTROLLO
- ART.29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
- ART.30 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA
- ART. 31 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Parte II - CLAUSOLE CONVENZIONALI

- ART.32 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE E CANONE
- ART.33 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART.34 - STIPULAZIONE DELLA CONCESSIONE E SPESE
- ART.35 - ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.36 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.37 - ASSICURAZIONE
- ART.38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE
- ART.39 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE
- ART.40 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA
- ART.41 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO
- ART.42 - PENALI
- ART.43 - RISOLUZIONE E DECADENZA DELLA CONCESSIONE
- ART.44 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEL SERVIZIO
- ART.45 - RECESSO UNILATERALE/REVOCA DALLA CONCESSIONE
- ART.46 - CONTROVERSIE
- ART.47 - SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY
- ART.48 - NORME FINALI

Parte I - PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

(Nel presente testo, per comodità, l'Amministrazione Concedente viene indicata con la sigla A.C., mentre l'Impresa Concessionaria con la sigla I.C.)

ART.1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente capitolato speciale e gli allegati - di cui il bando e il disciplinare di gara, da intendersi qui integralmente richiamati, costituiscono parte integrante e sostanziale - riguardano l'affidamento in concessione dei seguenti servizi, con tutte le prestazioni relative all'organizzazione e gestione degli stessi:

- A) il servizio di ristorazione scolastica (compresi gli asili nido di Via Monteverdi e via D'Annunzio dell'Azienda Speciale comunale) compresa la gestione informatizzata delle presenze. A TARIFFA ;
- B) il servizio di ristorazione per il Centro Diurno Disabili - di seguito anche CDD;
- C) il servizio di ristorazione per gli utenti del Servizio di assistenza domiciliare - di seguito anche SAD;

per un valore complessivo presuntivamente pari a € 7.077.376,20 IVA esclusa per il periodo 01.09.2013-31.08.2017 compresi i costi della sicurezza da interferenze pari ad € 19.293,89 oltre IVA di legge e non soggetti a ribasso, di cui a base d'asta € 7.058.082,31 (oltre I.V.A.).

I costi relativi alla procedura di gara (a titolo esemplificativo spese di pubblicazione, costi di riproduzione documentale, spese per consulenze tecniche e per la Commissione di gara), ammontano a € 27.000,00, Iva e oneri di legge inclusi, e non oggetto d'offerta dovranno essere versati dall'aggiudicatario, pena decadenza dall'aggiudicazione, non oltre la data di stipula della Convenzione.

Il canone, in misura fissa ed invariabile, che l'I.C. dovrà corrispondere all'A.C., disciplinato dall'art. 32 del capitolato a cui si rinvia, è fissata nella misura forfetaria annuale di euro 5000,00 (IVA compresa).

Come previsto dai successivi artt. 5 e 32, a cui si rinvia, l'ammontare presunto dei pasti da fornire è di circa n. 401956 all'anno per un totale nel quadriennio di n. 1607824.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà l'I.C. ad eseguire tutte le prestazioni oggetto della concessione alle stesse condizioni dell'affidamento originario, senza che possa avanzare ulteriori pretese.

L'A. C si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti - con obbligo per l'I.C. di adeguare le proprie prestazioni senza nulla poter pretendere - così come il numero delle scuole interessate alla concessione introducendo eventualmente anche altri terminali di distribuzione ubicati nel territorio dell'A.C.

Si precisa che l'I.C. si dovrà impegnare:

- ad applicare i prezzi offerti in sede di gara garantendo le medesime condizioni qualitative anche per le forniture previste per l'Azienda Speciale Futura (Azienda Comunale che gestisce gli asili nido);
 - sulla base del rapporto convenzionale in atto tra l'A.C. e le scuole materne paritarie del territorio (Giovanni XXIII°, A. Gorra, S. Martino), instaurando rapporto diretto con i singoli organi gestionali delle suddette scuole parificate, a prestare il servizio di ristorazione presso le predette strutture scolastiche private fornendo pasti a crudo e/o pasti pronti veicolati garantendo le medesime condizioni qualitative di cui alla presente concessione e prezzi unitari non superiori a quelli applicati all'A.C.;
- Gli importi relativi alle prestazioni per le scuole paritarie, di cui al sopracitato rapporto convenzionale, non sono comprese nel valore complessivo presunto stimato per la concessione di cui al presente capitolato, conseguentemente tutti i relativi rapporti economico-contrattuali dovranno essere stipulati,

con le procedure previste dalla legge, tra la I.C. e le suddette strutture private, ferma restando l'applicazione delle condizioni qualitative e di prezzo sopracitate.

ART.2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI

A) RISTORAZIONE SCOLASTICA

a1) descrizione dei servizi:

Scuole Primarie e Secondarie di primo grado, con pasto veicolato

- ⤴ preparazione e trasporto dei pasti, allestimento dei tavoli dei refettori e/o dei locali in cui viene consumato il pasto, distribuzione dei pasti agli alunni, sbarazzo, pulizia dei refettori, ritiro e successivo lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate per il servizio e dei contenitori sporchi;
- ⤴ possibilità di distribuzione pasti in piatti di ceramica con il metodo self-service "a isole" nelle scuole predisposte;
- ⤴ fornitura della frutta alle h 10,00;
- ⤴ fornitura del personale per il servizio di distribuzione dei pasti e per le pulizie dei refettori delle scuole elementari e medie;
- ⤴ fornitura di tutte le attrezzature per il trasporto dell'utensileria per la distribuzione, dei piatti in melamina, di posate in acciaio inox, di bicchieri in melamina o a perdere, di tovaglie e tovaglioli in carta per tutti gli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado;
- ⤴ fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione dei gelati e per la campionatura dei pasti in ogni terminale di distribuzione del pasto.

Scuole dell'infanzia, con pasto veicolato

- ⤴ preparazione e trasporto dei pasti, ritiro e successivo lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate per il servizio e dei contenitori sporchi;
- ⤴ fornitura della frutta alle h 10,00 ;
- ⤴ fornitura di tutte le attrezzature per il trasporto dell'utensileria per la distribuzione, dei piatti in melamina, di posate in acciaio inox (o altro materiale), di bicchieri in melamina o a perdere, di tovaglie e tovaglioli in carta;
- ⤴ fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione dei gelati e per la campionatura dei pasti in ogni terminale di distribuzione del pasto.

Asilo Nido comunale di via Mantegna

- ⤴ fornitura di pasti a crudo e merende;
- ⤴ fornitura del materiale e delle attrezzature necessari per le pulizie dei locali cucina, dispensa e servizi igienici del personale di cucina, fornitura tovaglioli di carta;
- ⤴ fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione delle derrate e campionatura dei pasti da mantenere a bassa temperatura in ogni terminale di distribuzione del pasto;
- ⤴ sostituzione temporanea del personale comunale di cucina con personale di pari professionalità dipendente dalla I.C. su richiesta dell'A.C. previa stipula di accordo integrativo.

Asili Nido Via Monteverdi e D'Annunzio

- ⤴ fornitura dei pasti a crudo e merende;
- ⤴ preparazione dei pasti, confezionamento e riassetto locali cucina con proprio personale;
- ⤴ fornitura del materiale e delle attrezzature necessari per le pulizie dei locali cucina, dispensa e servizi igienici del personale di cucina, e pulizia dei locali stessi;
- ⤴ fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione delle derrate e campionatura dei pasti da mantenere a bassa temperatura in ogni terminale di distribuzione del pasto;

Scuola dell'Infanzia Monteverdi

- ⤴ fornitura dei pasti a crudo e merende;
- ⤴ preparazione dei pasti, confezionamento e riassetto locali cucina con proprio personale;
- ⤴ fornitura del materiale e delle attrezzature necessari per le pulizie dei locali cucina, dispensa e servizi igienici del personale di cucina, e pulizia dei locali stessi;
- ⤴ fornitura di freezer in comodato d'uso per la conservazione delle derrate e campionatura dei pasti da mantenere a bassa temperatura in ogni terminale di distribuzione del pasto;

a2) elencazione strutture scolastiche comunali e numero medio dei pasti:

a2.1) utenza pasti veicolati

Nome Scuola	Numero Refettori	Media Pasti Giornalieri	giorni
Scuola dell'Infanzia Statale Via Mantegna	1	139	205
Scuola dell'Infanzia Statale Via Galilei	1	176	205
Scuola dell'Infanzia Statale Via Palermo	1	62	205
Scuola Primaria Pioltello Via Bizet	2	353	180
Scuola Primaria Pioltello Via Togliatti	1	308	180
Scuola Primaria Pioltello Via Milano	1	189	180
Scuola Primaria Seggiano Via Bolivia	1	151	180
Scuola Primaria Seggiano Via Galilei	1	170	180
Istituto Comprensivo Scuola Primaria di Limite – Via Molise	1	193	80
Scuola Sec. di 1° grado Pioltello Via Bizet “Mattei Di Vittorio	-	131	120
Istituto Comprensivo Scuola Media Via Iqbal Masih	1	79	80
Totale media pasti giornalieri		1949	

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, referirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 32 “Importo della concessione”

- Il servizio viene erogato in tutte le Scuole dal Lunedì al Venerdì, tranne nelle Scuole Secondarie di primo grado e nella Scuola primaria di Via Milano ove il servizio viene erogato due/tre giorni alla settimana.

a2.2) utenza pasti a crudo

Nome Scuola	Numero Refettori	Media Pasti Giornalieri	giorni
Asilo Nido comunale Via Mantegna	1	49	205
Totale media pasti giornalieri		49	

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, referirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 32 “Importo della concessione”

- Il servizio viene erogato dal Lunedì al Venerdì.

a2.3) utenza pasti confezionati in cucina di proprietà dell'A.C.

Nome Scuola	Numero Refettori	Media Pasti Giornalieri	giorni
Asilo Nido (Azienda Speciale comunale "Futura") Via Monteverdi	1	30	205
		82	15
Asilo Nido (Azienda Speciale comunale "Futura") Via D'Annunzio	1	41	205
Scuola dell'Infanzia Statale Via Monteverdi	1	172	205
Totale media pasti giornalieri		325	

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 32 "Importo della concessione"

a2.4) periodo di servizio:

Il servizio di ristorazione scolastica è garantito dal lunedì al venerdì durante l'intero anno scolastico. Il servizio di ristorazione per il nido comunale deve essere previsto e garantito anche nel mese di Luglio. Il numero giornaliero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate al centro Produzione Pasti.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il Centro Produzione Pasti dell'I.C. e presso le cucine dell'A.C. nel Comune di Pioltello. Nella preparazione dei pasti, l'impresa concessionaria del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste nel presente Capitolato nonché a tutte le norme legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva.

B) CENTRO DIURNO DISABILI

descrizione sommaria dei servizi:

la preparazione e il trasporto dei pasti ed eventuale adeguamento del menu' alle particolari esigenze degli utenti

In particolare, è necessario prevedere: menù differenziati che tengano conto di segnalazioni da parte del servizio relative a intolleranze, allergie e diete alimentari; predisporre un menù vario e diversificato che tenga conto della tipologia e dei bisogni dietetici dell'utenza a cui esso è destinato (es. solo verdure cotte, solo pasta corta oppure diete speciali o in bianco); preparazione per utenti singoli di monoporzioni in vaschette sigillate, indicanti nome e cognome, del menù del giorno omogenizzato e/o tritato finemente.

Il servizio funziona per 236 giorni all'anno. La frequenza media giornaliera è di 45 pasti.

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 32 "Importo della concessione"

- É necessario prevedere menù differenziati a seconda delle caratteristiche degli utenti (es. solo verdure cotte, solo pasta corta oppure diete speciali)

C) PASTO AL DOMICILIO DEGLI ANZIANI ASSISTITI

descrizione sommaria dei servizi:

preparazione, e confezionamento dei pasti (colazione, pranzo e cena) in legume refrigerato;
trasporto e consegna a domicilio dei pasti e fornitura di forno a microonde in comodato d'uso.

Il servizio funziona per 365 giorni all'anno. La frequenza media giornaliera è di 15 pasti.

N.B. - Le quantità sopraelencate sono puramente indicative, per il dato a base della concessione, riferirsi esclusivamente ai dati di cui all'art. 5 ed alla tabella di cui al successivo art. 32 "Importo della concessione"

- È necessario prevedere menù differenziati a seconda delle caratteristiche degli utenti (es. solo verdure cotte, solo pasta corta oppure diete speciali)
- Nei giorni prefestivi oltre al pasto del giorno viene preparato un pasto doppio a richiesta degli utenti stessi, su segnalazione dell'ufficio servizi sociali. L'elenco degli utenti viene trasmesso mensilmente, le eventuali variazioni, interruzioni, nuovi inserimenti per il calcolo del numero effettivo dei pasti giornalieri vengono comunicati dall'Ufficio Servizi Sociali al Centro Di Produzione Pasti dell'I.C..
- Su richiesta dell'A.C. e previa definizione di apposita scontistica l'I.C. dovrà prevedere la possibilità di fornire un pasto ridotto (colazione e cena, colazione e pranzo).
- I pasti dovranno essere trasportati a domicilio degli utenti, con mezzi e personale dell'impresa concessionaria. I pasti saranno allestiti in contenitori monouso di materiale possibilmente biodegradabile e monoporzione termosaldati, a carico dell'impresa concessionaria, che garantisca il confezionamento ermetico dei cibi anche liquidi con etichettatura ingredienti e data di scadenza.

D) GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA: ANAGRAFICA UTENZA, PRESENZE, EMISSIONE RETTA, AGGIORNAMENTO PAGAMENTI, ACCERTAMENTO E RISCOSSIONE DEGLI INSOLUTI.

RACCOLTA ISCRIZIONI

L'A.C. provvederà a raccogliere le iscrizioni al servizio prima dell'inizio dell'anno scolastico. Al concessionario sarà trasmesso l'elenco informatico, in formato excell, ascii o altro analogo, degli iscritti con l'indicazione: dell'anagrafica dell'utente e del genitore, dell'istituto scolastico e della classe frequentata, del valore Isee assegnato all'utente. L'elenco degli iscritti verrà aggiornato periodicamente.

PRENOTAZIONE PASTI

La raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri sarà effettuata dall'I.C. in modo da consentire di prenotare i pasti individualmente per ciascuno studente e per ciascun adulto e per ciascuna dieta (normale, speciale, in bianco). La I.C. dovrà organizzare la raccolta delle prenotazioni in tempo utile per la preparazione dei pasti, per il conteggio dei pasti consumati dai singoli utenti e per la trasmissione in formato elettronico delle informazioni sul numero di pasti prodotti giornalmente distinti per singola scuola e per tipo/tariffa all'A.C.

REPORTISTICA

L'A.C. chiede la messa a disposizione di apposito Strumento integrato con il sistema software in uso presso l'I. C. e che dovrà essere installato senza oneri aggiuntivi presso gli uffici comunali preposti per eseguire statistiche puntuali, tra l'altro, sui dati anagrafici, lo stato dei pagamenti e di prenotazione e preferibilmente integrato in maniera nativa con i Sistemi Open Office.

L'Ente richiede che alcuni modelli statistici di cui necessita, sia nella forma della reportistica che nella forma dell'elaborazione complessa, siano parte integrante del sistema.

L'Azienda potrà proporre a Sua discrezione delle migliorie al Sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'Utenza.

ADDEBITO PAGAMENTI

I pasti consumati potranno essere addebitati agli utenti per l'anno scolastico 2013-2014 con il sistema del post-pagato tramite emissione di bollettini di conto corrente postale che la I.C. provvederà a far stampare e recapitare al domicilio di ciascun utente.

Per gli anni successivi si dovrà applicare la modalità del "pre-pagato". Tutti gli oneri relativi all'impianto e alla gestione a regime del "pre-pagato" saranno a carico della I.C. L'I.C. si impegna ad attivare apposita Convenzione con Regione Lombardia per il pagamento della refezione scolastica tramite voucher "dote scuola" (fino a vigenza del contributo regionale).

Si precisa che all'I.C. compete la gestione ordinaria (caricamento dati utenza, rendicontazione presenze, emissione avvisi di pagamento) e straordinaria (accertamento e riscossione degli insoluti)

della gestione informatizzata relativamente al servizio di refezione scolastica.

ACCERTAMENTO E RISCOSSIONE DEGLI INSOLUTI

L'I.C. è obbligata e comunque si impegna in ogni caso a comunicare in forma scritta con report periodici semestrali all'A.C. l'elenco degli utenti morosi e a svolgere obbligatoriamente - pena la non applicazione della clausola di riequilibrio economico-finanziario della gestione di seguito prevista e la risoluzione di diritto e la decadenza dalla concessione in caso di tre irregolarità e/o omissioni contestate dall'A.C. - le seguenti procedure finalizzate al recupero dei crediti.

Le fasi in appresso indicate dovranno essere puntualmente rendicontate almeno ogni semestre all'A.C. in forma scritta con idonea documentazione a corredo comprovante l'esecuzione delle stesse operazioni - pena la non applicazione della clausola di riequilibrio economico-finanziario della gestione di seguito prevista e la risoluzione di diritto e la decadenza dalla concessione in caso di tre irregolarità e/o omissioni contestate dall'A.C., con incameramento della cauzione definitiva:

1. solleciti telefonici;
2. sollecito scritto trimestrale;
3. raccomandata a.r. di formale messa in mora al termine di ogni anno scolastico;
4. formale diffida inviata tramite a.r. da un Legale incaricato dalla concessionaria;
5. Coltivazione del procedimento monitorio ai sensi degli artt. 633 e ss. c.p.c.
6. Coltivazione del procedimento esecutivo (nelle forme di legge compreso il pignoramento del quinto dello stipendio) per importi superiori ad euro 300,00 compresa IVA.

L'I.C. si obbliga a sostenere i costi e le spese, nessuna esclusa, preordinate e conseguenti alle attività di cui sopra con possibilità di rivalsa sul debitore esecutato.

In nessun caso i costi relativi a tutte le attività di cui sopra potranno essere addebitati all'A.C.

La mancata puntuale esecuzione e rendicontazione di una o più delle predette fasi comporterà la decadenza di diritto della concessione e la risoluzione del rapporto con l'A.C. in caso di tre irregolarità e/o omissioni contestate dall'A.C., con e l'incameramento della cauzione definitiva.

RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO DELLA GESTIONE

Le successive clausole troveranno applicazione soltanto nel caso in cui l'I.C. sia in regola con la puntuale osservanza ed esatta esecuzione di quanto prescritto sopra.

Nel caso in cui si verifichi, giornalmente, sia in regime di post-pagato che di pre-pagato, la presenza di utenti per i quali non risulti essere stato versato il corrispettivo, la I.C. sarà comunque tenuta alla fornitura del pasto, fatta salva la ripartizione del c.d. "rischio insoluti" con l'A.C., secondo le modalità di seguito descritte.

Come rilevato nell'istruttoria tecnica condotta dall'Ufficio competente la media annuale degli insoluti per l'ultimo triennio per la refezione scolastica ammonta ad € 240.385,00 IVA esclusa.

Ai fini dell'applicazione della clausola di riequilibrio economico finanziario della gestione si precisa che la sopportazione del "rischio insoluti" resterà a carico dell'A.C., - subordinatamente al rispetto delle prescrizioni contenute nell'art. 2 lett. D ("Accertamento e riscossione degli insoluti") da parte dell'I.C.- fino all'importo massimo di euro 240.385,00 IVA esclusa, fatte salve le diverse condizioni economiche offerte in sede di gara dall'aggiudicatario come previsto dall'art. 7 del disciplinare di gara.

In ogni caso, l'impegno economico dell'A.C. verrà corrisposto a seguito di regolare fattura e secondo il regolamento comunale di contabilità, a condizione che sia stato previamente verificato l'esperimento infruttuoso da parte dell'I.C. delle menzionate prestazioni della procedura di riscossione quali sopra descritte.

ART.3 - DESCRIZIONE DEGLI IMMOBILI E DEI BENI MOBILI

Per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato la I.C. dovrà utilizzare il proprio centro cottura, già posseduto (in proprietà o in locazione per tutta la durata della concessione) al tempo della presentazione dell'offerta o che si impegna ad acquisire (in proprietà o in locazione per tutta la durata della concessione) e ad allestire con ogni attrezzatura necessaria, in caso di aggiudicazione della

gara a suo favore, entro 30 giorni dall'aggiudicazione predetta e, comunque, in tempo utile per garantire l'avvio della gestione dei servizi oggetto di concessione, entro il termine perentorio dell'01.09.2013.

L'A.C. mette a disposizione della I.C. le strutture adibite a centro di preparazione pasti dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia di via Monteverdi e i refettori comprensivi dei locali di distribuzione.

I locali e le attrezzature di proprietà della A.C. saranno utilizzati dalla I.C. che ne garantirà l'efficienza e la manutenzione; all'uopo verrà preventivamente redatto apposito verbale delle attrezzature esistenti che dovranno essere restituite alla scadenza della concessione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.

Al termine della concessione la I.C. è tenuta a redigere e a fornire all'A.C. un inventario finale di tutte le attrezzature e degli arredi esistenti indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura, come specificato nel presente capitolato. È tenuta inoltre a ripristinare le attrezzature eventualmente mancanti o danneggiate.

La I.C. s'impegna all'impiego corretto e diligente delle installazioni, impianti e attrezzature costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dall'A.C. e/o acquistate successivamente dalla stessa concessionaria sulla base di quanto stabilito dal presente capitolato.

L'I.C. è tenuta ad osservare l'obbligo di custodia dei beni e delle attrezzature siti nei centri di produzione pasti e nei terminali, fermo restando la responsabilità della stessa concessionaria per danni cagionati a terzi dai beni custoditi.

L'I.C., per l'intera durata della concessione, è tenuta ad assicurare la costante funzionalità delle attrezzature in uso nei centri di produzione pasti e la costante conformità alla normativa sopravvenuta in costanza di rapporto contrattuale, con conseguente onere di provvedere, a proprie spese, alla sostituzione delle attrezzature che si dovessero rendere non idonee nel corso della concessione.

ART.4 - ONERI INERENTI AI REFETTORI E ALLE CUCINE

Sono a carico dell'A.C., i seguenti oneri relativi all'utilizzo dei refettori e cucina di Via Monteverdi:

- ⤴ la fornitura di energia elettrica;
- ⤴ la fornitura di acqua calda e/o fredda;
- ⤴ il riscaldamento dei refettori;
- ⤴ le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti;

mentre resta a carico dell'I.C. la fornitura dei generi alimentari e la preparazione dei pasti.

Per tutti i refettori e le cucine, si applica quanto segue, a carico dell'I.C.:

1. saranno richieste almeno tre volte all'anno pulizie straordinarie dei terminali pasti (refettori): ad ogni inizio anno scolastico e in occasione sospensione servizio festività natalizie e pasquali;
2. l'acquisto, la fornitura e il controllo dei detergenti necessari allo svolgimento delle quotidiane operazioni di pulizia e sanificazione, sia per i centri di cottura, che per i terminali di distribuzione, con le modalità da specificare nell'apposito "Piano di pulizie", che deve essere prodotto da parte dell'impresa;
3. il ritiro dei contenitori dai terminali di distribuzione e la loro veicolazione al Centro Di Produzione Pasti dell'I.C.;
4. il coordinamento, e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel Centro di Produzione Pasti dell'I.C., nelle cucine dell'A.C. e nei terminali di distribuzione dati in affidamento alla I.C., secondo quanto previsto dal presente capitolato. A ciò si deve aggiungere un supporto tecnico nutrizionale al servizio svolto presso le scuole, da espletarsi su richiesta dell'A.C. attraverso l'espressione di pareri, suggerimenti, valutazioni di ordine dietetico-nutrizionale, valorizzazione di menù, interventi formativi ecc.;
5. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti e di quelle che saranno acquistate, con le modalità e con i tempi previsti dal capitolato. La manutenzione e l'assistenza tecnica da parte di impresa specializzata è assicurata per tutta la durata della concessione

dall'I.C.

ART.5 - DURATA DELLA CONCESSIONE E NUMERO PASTI

La concessione del servizio ha durata di anni 4 e con decorrenza dal 01.09. 2013 e termine al 31.08.2017, con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale. Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale e secondo le eventuali variazioni decise dai Consigli di Circolo e d'Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e durante il resto dell'anno (dal lunedì al sabato) per tutti i servizi di cui al presente capitolato.

tipologia pasti	numero pasti per anno
pasti veicolati Scuola dell'Infanzia	77326
pasti confezionati Scuola dell'Infanzia Statale Via Monteverdi	35301
pasti veicolati Scuola Primaria	225894
pasti veicolati Scuola Secondaria di 1° Grado	22042
pasti a crudo Asilo Nido Comunale Via Mantegna	10086
Pasti confezionati asilo nido Via Monteverdi (Azienda Speciale Comunale "Futura") compresi gli insegnati	7282
Pasti confezionati asilo nido Via D'Annunzio (Azienda Speciale Comunale "Futura") compresi gli insegnati	8405
pasti veicolati Centro Diumo Disabili (CDD)	10620
pasti veicolati al domicilio degli anziani assistiti (SAD)	5000
totale complessivo annuo	401956

Il totale complessivo dei pasti affidati con la concessione è di circa n. 1607824 per il periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017.

Il numero dei pasti sopracitato viene indicato quale valore di massima presunto per permettere la formulazione dell'offerta, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori e impegnerà l'I.C. alle stesse condizioni e senza nessun'altra pretesa rispetto a quella indicata nell'offerta, nei limiti di 1/5 in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto dalla concessione e senza che nulla spetti all'I.C. a titolo di indennizzo, di corrispettivo e/o di risarcimento.

L'A.C. si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti, nel limite di 1/5, così come il numero delle scuole interessate alla concessione introducendo eventualmente anche altri terminali di distribuzione ubicati nel territorio del Comune di Pioltello.

ART.6 – OPZIONE DI RINNOVO DELLA CONCESSIONE

Alla scadenza del termine quadriennale di durata della concessione, l'A.C. si riserva l'insindacabile facoltà di optare, per una sola volta, per il rinnovo della concessione (fino ad un periodo massimo di due anni) in favore della medesima I.C., alle stesse condizioni economiche, tecniche e qualitative dell'originario affidamento.

E' fatta comunque salva la possibilità - alla luce di sopravvenute esigenze, debitamente motivate, per il miglior perseguimento del pubblico interesse - di affidare nuovi servizi complementari e di negoziare i termini delle prestazioni ripetute con la nuova concessione.

La decisione in merito all'affidamento della nuova concessione alla medesima I.C. sarà adottata

previa specifica ed approfondita valutazione dell'A.C., che prenderà in considerazione, a titolo esemplificativo, la permanenza dell'interesse pubblico, l'economicità della scelta, la verifica della qualità dei servizi prestati e del grado di soddisfazione dell'utenza.

In ogni caso, l'affidamento della concessione è subordinato alla verifica della correttezza contributiva e previdenziale dell'I.C., che verrà effettuata d'ufficio dall'A.C. attraverso l'acquisizione del D.U.R.C. in corso di validità c/o lo Sportello Unico Previdenziale.

ART.7 - COMPOSIZIONE PASTI, MENU' E GRAMMATURE

RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

I pasti verranno realizzati sulla base di menù giornalieri indicati dall'A.C., elaborati sulla base delle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia, nel rispetto delle grammature (allegato n. 3 del presente capitolato) per ogni singola utenza come da disposizione dell'A.S.L. MI2.

I menù stagionali dovranno essere, almeno, 3 per anno scolastico e dovranno prevedere l'utilizzo di frutta biologica, da distribuire due volte la settimana, certificata ai sensi della normativa vigente nonché verdura di stagione.

Tutti gli alimenti, le bevande e le derrate fornite in dipendenza del presente capitolato, dovranno essere privi di aromi artificiali, potranno essere utilizzati esclusivamente aromi di tipo naturale cioè provenienti da lavorazioni che prevedano l'uso esclusivo di estratti da materie naturali, con esclusione di ogni sostanza derivante da molecole chimiche di sintesi.

Tutte le forniture, preparazioni e quant'altro previsti nel presente appalto, dovranno garantire l'assoluta assenza, anche in percentuali minime, di organismi geneticamente modificati, in sigla O.G.M..

Il pasto giornaliero, per gli utenti della ristorazione scolastica, comprende:

- fornitura di frutta a metà mattina,
- 1° piatto (con alternativa in bianco),
- 2° piatto (con alternativa di prosciutto cotto o crudo e/o formaggio),
- contorno,
- pane 50 gr.,
- frutta o yogurt o gelato o dolce,

L'A.C. di concerto con l'ASL e, per la ristorazione scolastica, di concerto con la Commissione Mensa, potrà disporre le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù, anche in base al grado d'accettazione dell'utenza. È comunque fatto obbligo all'I.C.:

1) di attenersi alle grammature, riferite agli alimenti crudi e al netto degli scarti, di cui all'allegato n.3 del presente capitolato;

2) di confezionare su richiesta, senza oneri aggiuntivi, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari o altro. In ogni caso, l'I.C. dovrà prevedere, nel menù quotidiano, un piatto alternativo composto da pasta o riso in bianco e prosciutto cotto o crudo e/o formaggio che potrà essere richiesto per iscritto dai genitori degli utenti, come previsto nei successivi artt. 9 e 10;

3) di garantire la fornitura del 3% in più rispetto ai pasti ordinati solo per i secondi e/o i piatti unici, senza oneri aggiuntivi per gli utenti, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "bis";

4) prevedere il cestino da viaggio per i giorni in cui è programmata la gita scolastica come previsto nel successivo art. 9.

RISTORAZIONE PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO CENTRO DIURNO DISABILI (CDD) ASSISTENZA DOMICILIARE (SAD)

Il pasto giornaliero comprende:

- ♣ 1° piatto;
- ♣ 2° piatto;
- ♣ contorno;
- ♣ pane 100 gr.;
- ♣ frutta o yogurt o gelato o dolce;

L'A.C., di concerto con l'ASL, potrà disporre le necessarie modifiche/integrazioni delle tabelle dietetiche e dei menù vigenti, anche in base al grado di accettazione dell'utenza.

È comunque fatto obbligo all'I.C.:

1) di confezionare su richiesta, senza aumento di prezzo, i pasti che dovessero rendersi necessari per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari, o altro;

2) di prevedere inoltre:

- per i primi piatti la possibilità di scelta tra: pastasciutta, passato di verdure e brodo;
- per i secondi piatti: la possibilità di richiedere la carne (bistecca e simili) macinata;
- la possibilità di richiedere sempre verdura cotta per contorno;
- la possibilità di richiedere sempre frutta cotta;
- le grammature, di ogni singolo pasto, non dovranno essere inferiori a quelle stabilite per gli utenti della scuola media, di cui all'allegato 3 "Tabelle grammature" del presente capitolato.

N. B. Con riferimento al servizio per il CDD si precisa che tutti gli alimenti potrebbero necessitare di essere macinati/sminuzzati.

ART.8 - MODALITA' ED ORARI DI SERVIZIO

L'I.C. deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

L'I.C. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'I.C. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della A.C. dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Licenze Commerciali e Autorizzazioni

Per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato, l'I.C. deve acquisire le necessarie licenze e/o autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 smi e al suo Regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, al Regolamento (CE) n. 852/04 e alla sua Linea Guida applicativa - Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Il servizio ristorazione è soggetto alle disposizioni contenute nei Regolamenti comunitari n 852/04 e 853/04 concernenti "l'igiene dei prodotti alimentari". L'I.C. dovrà essere in possesso dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione ex art.3 c.6 lett. e) L. 287/91 e Legge Regionale 29/12/2006 n. 38.

L'I.C. dovrà inoltre stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dalla A.C.

I pasti dovranno essere approntati nel Centro di Produzione Pasti di proprietà o nella disponibilità (con contratto di locazione della durata pari alla durata della concessione) dell'I.C., secondo il principio della linea caldo/fresco, con possibilità di utilizzazione dell'abbattitore di temperatura.

La consegna dei pasti per il servizio di refezione scolastica:

L'I.C. dovrà effettuare il trasporto e la consegna ai singoli plessi utilizzando contenitori termici e

automezzi propri.

Gli orari della distribuzione dei pasti dovranno essere concordati con le Dirigenze scolastiche ed il Comune.

I pasti saranno distribuiti indicativamente:

Nome Scuola	turno unico – 1 turno	2 turno
Scuola dell'Infanzia Statale Via Mantegna	12,00	/
Scuola dell'Infanzia Statale Via Galilei	12,00	/
Scuola dell'Infanzia Statale Via Palermo	12,00	/
Scuola Primaria Pioltello Via Bizet – 1 palazzina	12,15	13
Scuola Primaria Pioltello Via Bizet – 2 palazzina	12,15	13
Scuola Primaria Pioltello Via Togliatti	12,30	/
Scuola Primaria Pioltello Via Milano	12,30	/
Scuola Primaria Seggiano Via Bolivia	12,15	13
Scuola Primaria Seggiano Via Galilei	12,15	13
Istituto Comprensivo Scuola Primaria di Limite – Via Molise	12,15	13
Scuola Sec. di 1° grado Pioltello Via Bizet “Mattei Di Vittorio	13,30	/
Istituto Comprensivo Scuola Media Via Iqbal Masih	13,45	/

La consegna dei pasti per gli utenti del SAD:

dovrà avvenire tra le ore 8 e le ore 10;

La consegna dei pasti per gli utenti del CDD:

dovrà avvenire tra le ore 11.15 e le ore 11.45.

Nel caso in cui si dovessero verificare, per disguidi organizzativi, la mancata fornitura del numero dei pasti, previsti per ogni servizio nel singolo giorno, oppure la mancata fornitura parziale/totale delle diete di cui all'art.10, è fatto obbligo alla I.C. di provvedere al ripristino della fornitura entro un limite massimo di 30 minuti dagli orari inizialmente elencati.

ART.9 - MENU' REFEZIONE SCOLASTICA E DIETE DI TRANSIZIONE (“DIETE IN BIANCO”)

Oltre al menù del giorno deve essere sempre previsto un menù dietetico generale così composto:

- 1° piatto : pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine);
- 2° piatto: prosciutto crudo o cotto, o formaggio, o in alternativa pollo lessato privo di pelle, o carne a vapore.

Il menù dietetico su semplice ordinazione potrà essere richiesto anche in caso d'indisposizione temporanea, per un numero massimo di giorni tre consecutivi.

Gli adulti potranno ottenere il menù dietetico su semplice prenotazione.

L'A.C. potrà richiedere inoltre alla I.C. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, di pasti monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze o a causa di sostituzione del pasto per rifiuto motivato dei pasti forniti.

Cestini freddi:

- ⤴ Panini con prosciutto cotto, crudo o formaggio in numero adeguato per le esigenze degli utenti della scuola primaria, secondaria di primo grado e del CDD;
- ⤴ Un frutto;
- ⤴ Un pacchetto di biscotti secchi o yogurt.
- ⤴ Una bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 0,50.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

ART.10 - DIETE SPECIALI E SITUAZIONI PARTICOLARI

La I.C. si impegna a preparare diete speciali, come indicato nelle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica - Decreto Dirigente unità organizzativa 1 agosto 2002/n. 14833 per comprovate situazioni patologiche, richieste secondo le modalità stabilite dalle disposizioni in materia.

Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

L'I.C. dovrà predisporre un ricettario in cui siano indicati tutti gli ingredienti utilizzati, compresi quelli composti al fine di rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.lgs. 8 febbraio 2006, n.114 e s.m.i.).

La I.C. è tenuta ad utilizzare nel caso di diete per celiaci, alimenti privi di glutine e/o adatti alla patologia ed è tenuta alla scrupolosa osservanza di tutte le norme igienico sanitarie e comportamentali dettate in materia dall'A.S.L.

Le diete speciali, dovranno essere fornite in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. La I.C. s'impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche o religiose.

ART.11 - VARIAZIONE DEL MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici preposti. Nessuna variazione può essere apportata dall'I.C. senza la specifica autorizzazione dell'ufficio pubblica istruzione e comunque la variazione dovrà garantire i principi espressi nel presente capitolato quali: corretto apporto nutrizionale, varietà ecc.

In via temporanea e previa comunicazione agli uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione è consentita la variazione del menù nei seguenti casi:

1. Guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
2. Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black out);
3. Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. Costante non gradimento di alcuni piatti.

Nel caso n. 4) in particolare è richiesta un'ampia flessibilità da parte del personale tutto ed inoltre la più completa disponibilità da parte del Direttore preposto al servizio nel comunicare con i responsabili comunali per concertare nuove soluzioni.

ART.12 - PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

RICEVIMENTO - STOCCAGGIO

È fatto d'obbligo alla I.C.:

- di effettuare gli ordini delle derrate alimentari per il Centro Cottura dell'I.C. e delle cucine di proprietà del Comune di Pioltello; in particolare le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura. Gli alimenti riconfezionati dall'I.C. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto. Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto;
- di mantenere le merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo;
- di razionalizzare i tempi di approvvigionamento delle materie prime evitando stoccaggi prolungati

della merce nel rispetto delle norme dell'H.A.C.C.P;

- di attenersi scrupolosamente, per quanto riguarda i criteri generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari, all'allegato N. 1 - "Tabelle Merceologiche".

Nelle sedi di stoccaggio delle derrate devono essere presenti strumenti per la visualizzazione rapida e il controllo della temperatura. L'I.C. metterà a disposizione del personale dell'A.C. termometri a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti, durante la vigenza del rapporto contrattuale. L'I.C. deve provvedere alla manutenzione delle apparecchiature di controllo. Deve inoltre prevedere e provvedere alla taratura periodica degli strumenti di controllo.

ART 13 - INDICAZIONI PER LA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO

Per pasto a crudo si intende la quantità di derrate alimentari necessarie per la realizzazione di un pasto.

Si specifica che nella fornitura, esclusivamente per gli asili nido, sono comprese anche acqua naturale minimamente mineralizzata in bottiglie PET da 150 cl (75 cl per bambino) per le operazioni di diluizione dei latti in polvere destinati ai lattanti.

I prodotti dietetici reperibili esclusivamente in farmacia verranno forniti dall'A.C., unicamente per gli utenti dell'asilo nido; tutti gli altri prodotti devono essere forniti dall'I.C.

Le derrate alimentari per i pasti a crudo devono essere di prima qualità e conformi a quanto previsto dalle "Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari" allegata n.1.

I pasti a crudo devono essere forniti secondo le indicazioni seguenti:

Le carni devono essere fornite porzionate secondo le indicazioni riportate negli ordinativi (es. bistecche, scaloppine, spezzatino ecc.).

I prodotti in scatola, le paste alimentari, i cereali, i prodotti dietetici e gli oli devono essere consegnati nelle confezioni di origine, previo arrotondamento in eccesso, della quantità richiesta;

Tutte le derrate porzionate devono essere inserite in contenitori in acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, in ogni caso dotati di coperchio o sigillatura.

Per il trasporto degli stessi dovranno essere inseriti in contenitori isotermici in polipropilene o similare (non espanso), atti al mantenimento delle temperature prescritte dalle normative vigenti.

Dovranno essere applicate le migliori tecniche di conservazione, stoccaggio e rotazione dei cibi e delle derrate.

I pasti a crudo dovranno essere consegnati con cadenza giornaliera presso le cucine indicate dall'A.C.

Per alcuni prodotti non deperibili è ammessa, se compatibile con gli spazi disponibili, la consegna con cadenze diverse da concordare (es. : bisettimanale) con gli uffici preposti dall'A.C.

Sui documenti di trasporto relativi ai pasti a crudo devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

ART 14 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' DELLA FORNITURA DEI PASTI A CRUDO

Nel caso che una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili dal funzionario dell'A.C. o dai suoi incaricati per il controllo della qualità, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, l'I.C. deve provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle derrate contestate. L'A.C. potrà a suo esclusivo giudizio chiedere alla I.C. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata, oppure provvedere direttamente all'acquisto presso un altro fornitore.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.C. non garantisca nell'arco di un'ora la sostituzione della merce, l'A.C. provvederà ad acquistare la quantità di derrate mancante.

Nel secondo caso l'impresa, salvo le penali previste dal presente capitolato, deve rimborsare all'A.C., secondo la nota e nei modi sopraindicati, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento di ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivante dalla non conforme fornitura.

In entrambi i casi, la I.C. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio ed a disposizione della I.C. senza alcuna responsabilità da parte dell'A.C. per ulteriori degni o deprezzamenti che la merce potrebbe subire.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, si dà legittimarne la svalutazione, l'A.C. ne darà nota alla I.C. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Non potrà l'I.C. fare forniture diverse da quelle convenute, né pretendere alcun compenso o facilitazione sui pattuiti corrispettivi.

Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dal responsabile del servizio o da un suo delegato.

ART. 15 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI E COTTURA DEGLI ALIMENTI

L'I.C. effettua le operazioni di trasformazione e cottura delle derrate alimentari nel rispetto rigoroso delle norme igieniche e nel rispetto delle norme del Regolamento U E 852/2004.

- ✧ evita qualsiasi possibile contaminazione crociata tra alimenti (crudo-cotto/sporco-pulito);
- ✧ provvede alla formazione del suo personale alla prassi del lavaggio frequente delle mani durante le operazioni di trasformazione e cottura degli alimenti;
- ✧ garantisce pulizia e disinfezione delle superfici e degli utensili dopo il loro uso e prima del loro riutilizzo;
- ✧ garantisce strutture ed attrezzature separate per crudo e cotto;
- ✧ limita allo stretto necessario, finalizzato alla completa e corretta esecuzione delle preparazioni, i tempi di esposizione alla temperatura ambientale delle derrate alimentari nelle operazioni di:
 - ✧ mondatura, toelettatura, assemblaggio, disposizione su placche da forno;
 - ✧ utilizza utensili, palette, guanti per la manipolazione degli alimenti;
 - ✧ utilizza utensili e posate appositamente destinate, o monouso, per le operazioni di assaggio.
- ✧ L'I.C. si deve inoltre attenere alle seguenti regole di procedure standard:
 - ✧ lo scongelamento del pesce deve avvenire in cella frigorifera a temperatura +2/+4°C e il prodotto deve essere utilizzato entro le 24 ore successive;
 - ✧ non devono mai essere congelate le materie prime acquistate fresche; potranno invece essere utilizzati prodotti consegnati surgelati, nel rispetto della normativa vigente.
 - ✧ tutti i cibi devono essere approntati e cucinati all'interno del Centro Produzione Pasti dell'I.C. e nelle cucine dell'A.C. e nello stesso giorno della distribuzione (escluse procedure di preparazione ammesse);
 - ✧ si devono effettuare cotture differenziate dei cibi in base ai diversi orari previsti per la distribuzione;
 - ✧ nello stesso giorno della loro distribuzione si deve provvedere a:
 1. preparazione dei prodotti ortofrutticoli previo adeguato lavaggio;
 2. conteggio del pane e della frutta;
 3. cottura delle derrate previste per i menù del giorno (menù standard-alternativo-dietetico) con obbligo per l'I.C., soggetto a controlli a campione da parte dell'A.C., di non far intercorrere più di 1 ora e 30 di intervallo tra il termine della cottura degli alimenti e la somministrazione del pasto, ovvero del termine migliorativo offerto in sede di gara, e garantendo durante il trasporto e la distribuzione il mantenimento della temperatura dei cibi a caldo a + 65°C;
 4. porzionatura a caldo dei cibi;
 5. porzionatura a freddo dei cibi e rinvenimento delle derrate sottoposte ad abbattimento di temperatura nel pomeriggio del giorno precedente (vedi procedure di preparazione ammesse). Tali operazioni devono essere effettuate entro 3h (tre ore) dalla distribuzione;
 6. impanatura: ricordando che l'immersione delle derrate in pastelle a base di latte-uova-

farina-pangrattato non deve protrarsi per più di 1h;

7. macinatura delle carni crude in tritacarne precedentemente pulito e montato immediatamente prima dell'uso. Non devono trascorrere più di 2h (due ore) tra la macinatura della carne e la sua cottura. La carne tritata deve essere conservata in celle frigorifere a +2/+4 °C fino al momento della cottura.

L'I.C. deve inoltre:

- ✦ per le operazioni di stufatura utilizzare la minima quantità di grassi aggiunti necessari alla preparazione.
- ✦ non friggere gli alimenti (frittate-crocchette-cotolette devono essere cotte al forno).
- ✦ usare i condimenti per la maggior parte a crudo e al termine delle cotture.
- ✦ ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali.
- ✦ non riutilizzare oli e/o fondi di cottura.

ART. 16 - PROCEDURE DI PRODUZIONE DEL PASTO AMMESSE E NON AMMESSE

Si definisce che tutte le operazioni per la preparazione del pasto debbano essere svolte dall'I.C. nel Centro di Produzione Pasti e nelle cucine dell'A.C. nello stesso giorno della distribuzione. E' però ammesso che alcune lavorazioni possano essere effettuate il giorno antecedente quello della cottura e/o della somministrazione degli alimenti, in caso di possesso di attrezzature adeguate (come ad esempio cella di conservazione idonea - abbattitore di temperatura).

In presenza di tali attrezzature saranno ammesse le seguenti procedure:

- ✦ mondata, affettatura, porzionatura, bollitura legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione in cella frigorifera a + 4°C;
- ✦ cottura di torte casalinghe non a base di creme e conservate fino al momento della distribuzione in luogo asciutto e riparato;
- ✦ cottura di budini - arrostiti - bolliti di carne bovina. In questi casi l'abbattimento di temperatura deve avvenire in modo rapido: deve essere avviato entro 30' (trenta) minuti dalla fine della cottura e raggiungere i 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 h (una-due ore) al massimo. Il prodotto deve essere conservato in contenitori chiusi, in celle frigorifere a +4°C per un massimo di 24 h (ventiquattro) ore.

Non è assolutamente e per nessun motivo ammessa la cottura anticipata al giorno precedente quello della loro distribuzione di:

1. carni macinate (qualsiasi preparazione);
2. spezzatino;
3. cotolette e scaloppine;
4. cosce di pollo;
5. pesce;
6. verdure.

E' assolutamente vietata la riutilizzazione degli avanzi.

ART.17 - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale dell'I.C. deve provvedere presso ogni plesso scolastico avuto in affidamento, all'apparecchiatura dei tavoli nel refettorio, che deve essere effettuata lo stesso giorno del servizio. In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65 ° per gli alimenti caldi e non superiore a 10 ° C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Per quanto concerne le modalità distributive l'I.C. deve rendersi disponibile, a soddisfare eventuali richieste provenienti dagli utenti, dalle scuole o dall'A.C., previo accordo tra le parti.

Le attrezzature per gli alimenti dovranno essere conformi alla normativa vigente (D.P.R. 327/80 e Regolamento CE n.852/04) e s.m.i.).

Il pane deve essere trasportato in sacchetti di carta per alimenti adeguatamente resistenti, a loro volta

inseriti in ceste di plastica; la frutta, invece deve essere trasportata in cassette o cartoni.

L'I. C. è tenuto a fornire, a sua cura e spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, vassoi, posate in acciaio inox o in melamina per particolari esigenze (scuola infanzia) , piatti in ceramica bianca o in melamina per particolari esigenze (scuola infanzia) , bicchieri in melamina, tovaglioli in carta monouso, tazzine, saliere, oliere, contenitori vari, apposite tovagliette di carta riciclata per ricoprire il fondo dei vassoi mensa, ecc., nonché tutta l'utensileria per la preparazione, cottura e distribuzione dei generi alimentari. L' Appaltatore é tenuto, a sua cura e spese, a reintegrare, nella stessa quantità, quei materiali che risulteranno non più idonei per usura o per rottura o esauriti.

Oltre alle posate inox l'Appaltatore metterà a disposizione dei commensali posate di plastica e tovaglioli che dovranno essere confezionati in appositi sacchetti sigillati di materiale biodegradabile definiti "per alimenti" per garantire la massima pulizia ed igiene;

Caraffe con coperchio da lt 1 per la distribuzione dell'acqua del rubinetto, una caraffa ogni 4 bambini.

La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere completamente garantita dall'I.C., e le addette allo scodellamento dovranno approntare le porzioni in modo tale da consentire, al bambino, il consumo del pasto in piena autonomia.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere in rapporto 1/40 utenti, ovvero come da offerta migliorativa presentata in sede di gara, affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

La sparecchiatura dei tavoli deve essere eseguita lo stesso giorno al termine del servizio. L'I.C. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche. In casi eccezionali e non prevedibili d'esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale previa autorizzazione dell'A.C.

ART.18 - RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguati operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

E' obbligatoria, secondo le indicazioni comunali, la raccolta differenziata della carta, del vetro, delle lattine, della plastica e dell'umido.

L'I.C. Deve, inoltre, provvedere al lavaggio quotidiano dei cassonetti per la raccolta dei rifiuti presso le cucine dell'A.C. E presso tutti i refettori. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti.

L'I.C. è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli olii e grassi animali e vegetali, residui di cottura.

ART.19 - MODALITA' DI CONSEGNA DA PARTE DELLA CUCINA DEL COMUNE DI VIA MONTEVERDI E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. concederà in comodato alla I.C., con apposito Verbale di consegna, la cucina di proprietà comunale e i refettori. Il suddetto Verbale, da formarsi in contraddittorio con un rappresentante dell'A.C. opportunamente delegato e il legale rappresentante della I.C., dovrà essere redatto prima della stipulazione del contratto e ne costituirà parte integrante e sostanziale.

Di tutto il complesso dei beni immobili e mobili di proprietà dell'A.C. affidato all'I.C., la stessa dovrà fare uso in conformità delle finalità perseguite dal presente Capitolato e con l'obbligo, alla scadenza del rapporto contrattuale, della restituzione in buono stato di conservazione salvo il deperimento causato dal normale uso degli immobili, degli impianti fissi e delle attrezzature. Della riconsegna verrà redatto Verbale in contraddittorio sia per i locali che per le attrezzature, con scrupoloso e preciso

riferimento a quanto indicato nel Verbale di Consegna. La cucina non potrà essere utilizzata per scopi che non riguardino la ristorazione del Comune di Pioltello. Resta inteso che, qualora per qualsiasi motivo l'A.C. avesse necessità di utilizzare i locali concessi, senza interferire col servizio pasti, a seguito di comunicazione trasmessa almeno 24 ore prima, essi saranno messi a disposizione dell'A.C.

ART.20 - ONERI DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE DELLA CUCINA DEL COMUNE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Durante il rapporto contrattuale restano a totale carico della I.C. tutte e indistintamente le spese per la gestione e conduzione della cucine di proprietà comunale e dei refettori scolastici ed in particolare la fornitura di:

- derrate alimentari;
- organico del personale, come meglio specificato nel presente capitolato;
- casalinghi e materiale di piccolo consumo (es. pentole, piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o melamina, caraffe per l'acqua, posate in acciaio, inoltre tovaglie, tovaglioli e rotoloni di carta, bicchieri, posate e piatti in materiale plastico);
- sacchetti per la raccolta differenziata;
- prodotti per la sanificazione e pulizia dei locali e delle attrezzature;
- prodotti per il lavaggio delle stoviglie di cucina;
- biancheria di cucina ed il vestiario necessario in base alle norme vigenti, nonché prodotti per il lavaggio degli stessi anche per le cuoche in servizio per l'Ente;
- tutto il vestiario necessario, in base alle norme vigenti, per gli organi di controllo (Commissione mensa, personale comunale ecc.);
- oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di proprietà comunale affidati all'I.C. e utilizzati per lo svolgimento del servizio.

Resta a carico dell'A.C. la manutenzione straordinaria dei locali, delle opere murarie e degli infissi della cucina di proprietà e dei refettori comprensivi degli arredi.

Nel Centro Produzione Pasti non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra quello in cui avviene la rilevazione del guasto e quello dell'intervento di riparazione, a meno di impedimenti dimostrabili.

Nel caso d'inagibilità della lavastoviglie la I.C. dovrà fare ricorso a stoviglie in materiale plastico biodegradabile a perdere.

Qualora guasti o avarie di attrezzature dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità della I.C. e/o dell'A.C.), occorrerà individuare con l'A.C., l'I.C. e l'ASL una soluzione alternativa che non penalizzi le utenze. Se ritenuto opportuno dall'A.C. l'I.C. dovrà fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, in una o più strutture produttive alternative ubicate sul territorio circostante.

L'I.C. è tenuta a produrre il programma di emergenza.

L'I.C. è obbligata a non apportare modifiche, o trasformazioni ai locali dell'A.C. ed agli impianti, salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge in materia di sicurezza, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dell'A.C.

ART.21 - PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e le regole fondamentali:

- ♣ impiego di prodotti ecologici per la sanificazione;
- ♣ le pulizie dei locali di produzione possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate,

- ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;
- ✧ le pulizie dei refettori possono essere iniziate solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il pasto e hanno liberato i locali. Nelle scuole dove si svolge il doppio turno è consentito lo sbarazzo dei tavoli e la rimozione grossolana dei rifiuti a terra tra un turno e l'altro;
 - ✧ le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
 - ✧ tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
 - ✧ le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.). Il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
 - ✧ il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
 - ✧ all'interno del locale cucina e nei plessi di distribuzione devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi. Devono essere inoltre esposte in evidenza le tabelle di sanificazione.

ART.22 - PULIZIA DELLA PERSONA

Il personale in servizio nelle cucine e nei terminali di distribuzione, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro deve attenersi scrupolosamente alle normative vigenti in materia di igiene e salute pubblica.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare), inoltre in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

ART 23 - REQUISITI DEI MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e abilitati esclusivamente al trasporto di alimenti .

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART.24 - INIZIATIVE DI FORMAZIONE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'I.C. s'impegna per ogni anno e per tutta la durata della concessione ad approntare un "Programma di educazione alimentare" indirizzato agli utenti dei servizi oggetto del presente Capitolato. Il "Programma di educazione alimentare" oggetto di offerta, potrà prevedere azioni di sensibilizzazione della popolazione scolastica mediante interventi diretti di esperti, campagne di comunicazione (flyer o altro strumento) e giornate a tema.

Il valore annuale di tali interventi non potrà essere inferiore a € 2000,00 Iva compresa fino al massimo offerto in sede di gara e dovrà prevederne il numero di iniziative offerte (punto a.2.2.1 del disciplinare). Inoltre, l'I.C deve garantire lo svolgimento di un corso annuale di addestramento e/o aggiornamento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, rivolto al personale del concessionario e aperto al personale del Comune che sarà impiegato nella realizzazione dei servizi

richiesti dal presente capitolato e ai membri della Commissione mensa.

Il monte ore totale annuale di tali interventi non potrà essere inferiore a 14 ore annue fino al massimo offerto in sede di gara.

L'I.C. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

ART.25 - ORGANICO DEL PERSONALE

Il Direttore Mensa dovrà fungere da riferimento unico per l'A.C. e dovrà inoltre farsi carico di ricevere, risolvere e/o inoltrare a chi di dovere, tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio oggetto di questa concessione, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

Dovrà essere inoltre garantita la disponibilità di una Dietista per almeno 24 ore settimanali che si occupi, nella fattispecie, delle esigenze dietologiche degli utenti dei servizi della presente concessione e di coordinare le attività d'educazione alimentare insieme al Direttore di Mensa.

L'I.C. dovrà comunicare all'inizio del servizio, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno all'A.C., l'elenco nominativo delle persone impiegate, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliero di lavoro) e le responsabilità individuali. Eventuali successive variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate all'A.C. e, comunque, non oltre 10 giorni dalla intervenuta variazione.

Il personale dovrà inoltre possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare.

Il personale dipendente dall'I.C. dovrà essere assunto e inquadrato nel rispetto delle vigenti norme previste dai CCNL applicabili. L'I.C. si impegna inoltre ad applicare il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. Il predetto obbligo vincola l'I.C. anche se la stessa non aderisce alle Organizzazioni stipulanti.

I suddetti obblighi vincolano la I.C., indipendentemente dalla sua natura, industriale od artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica.

Presso l'ASL, l'INPS, l'INAIL, gli Uffici del Ministero del Lavoro e rispettive sedi periferiche, le imprese concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto.

Le imprese concorrenti dovranno precisare, nel redigere l'offerta, di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

L'A.C. si riserva di revocare la concessione per la non osservanza delle prescrizioni del presente articolo, relative a quanto sopra specificato. L'A.C. si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti dell'I.C. che non fossero ritenuti idonei.

Il personale dovrà esser coordinato da un cuoco/responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale, tutto il servizio, esclusi i rapporti con l'A.C.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla I.C., ivi compreso il Cartellino di riconoscimento e dovrà essere dotato di tutto il materiale (camici, cuffie, guanti, ecc.) necessario al rispetto delle condizioni di igiene e di sicurezza.

L'I.C. deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme vigenti in materia.

L'I.C. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, davanti, copri capi ecc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio, sempre in condizioni di irrepreensibile pulizia.

L'I.C. dovrà inoltre, fornire a tutto il personale Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi (calzature infortunistiche, mascherine, guanti ecc.) di cui alle norme vigenti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, uniformati ed in perfette condizioni igieniche per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Tutti gli indumenti di lavoro, ivi compresi i DPI dovranno essere custoditi all'interno di specifici armadietti spogliatoio.

ART.26 - MANSIONI DEL DIRETTORE MENSA

Secondo quanto previsto nel precedente articolo, l'I.C dovrà garantire la disponibilità della figura del Direttore di mensa, con qualifica professionale idonea a svolgere le mansioni di seguito elencate.

Il Direttore di mensa, con adeguata competenza professionale ed esperienza in analoghi servizi, è persona deputata dalla I.C. a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'A.C., l'ASL e anche con le Direzioni Didattiche. Egli dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del cuoco/a fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio e verificando costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei terminali di distribuzione.

Il Direttore sarà diretto interlocutore dell'A.C. e referente della Commissione Mensa, per tutto quello che concerne la gestione del servizio ed, in particolare, anche per le problematiche relative all'HACCP. In particolare, sarà incaricato dei seguenti compiti:

- 1) dirigere e controllare le attività del Centro produzione Pasti e i rapporti con i fornitori;
- 2) dirigere e controllare la consegna e la distribuzione dei pasti nei plessi;
- 3) mantenere i rapporti con gli uffici comunali, con la Commissione Mensa, con le Autorità scolastiche, con le Autorità sanitarie e con gli altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- 4) fornire agli uffici comunali preposti l'estrapolazione di dati necessari per le opportune verifiche (ad esempio report sui pasti giornalieri erogati suddivisi per fasce sociali e tipologia di istituto scolastico)
- 5) redigere al termine di ogni anno scolastico una relazione dettagliata sull'andamento del servizio;
- 6) coordinare le attività d'educazione alimentare.

ART. 27 - SCIOPERI

In caso di sciopero del personale della I.C. o per altre cause di forza maggiore (non si considerano tali ferie, malattia, ecc.), o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento ed espletamento del servizio, deve essere assicurato un servizio alternativo d'emergenza per fornire comunque il pasto.

Nel caso di sciopero di personale pubblico o del personale della I.C. le parti interessate dovranno comunque quando possibile, in reciprocità dare avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.C. come dell'A.C. che gli stessi non possano evitare con l'esercizio dell'assoluta diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

ART. 28 - ORGANI DI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- L'Ufficio competente preposto dall'A.C.;
- Le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'A.C.;
- La Commissione Mensa.

È diritto della commissione appositamente costituita (Commissione Mensa), analogamente a quanto previsto dal vigente regolamento approvato, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, controllo delle grammature da effettuarsi almeno su 20 campioni (a questo proposito presso tutti i terminali di distribuzione l'I.C. dovrà fornire apposita bilancia per la pesatura degli alimenti), date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione (mediante assaggio). È fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C. Ogni rilevazione effettuata dai rappresentanti della Commissione Mensa e debitamente sottoscritta dovrà essere riportata su apposito modulo o relazione da consegnarsi al competente ufficio dell'A.C.. Per nessun motivo i rappresentanti della Commissione Mensa potranno asportare campioni o derrate o altro materiale dai locali di produzione, distribuzione e consumo. Le modalità di intervento nonché l'apporto propositivo e/o collaborativo della Commissione è disciplinato dall'apposito regolamento in vigore. L'I.C. oltre alla partecipazione, se richiesta, con i propri incaricati a riunioni della Commissione suddetta, si impegna a relazionare in forma scritta, almeno una volta all'anno, all'A.C. e alle rappresentanze dei genitori in merito all'andamento del servizio

ART.29 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'I.C. deve essere in possesso della certificazione attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 o successive (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva) ovvero essere in possesso di un certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

Qualora la validità della suddetta certificazione di qualità venga a cessare durante il corso del rapporto contrattuale, l'I.C. avrà l'obbligo di provvedere all'immediato e tempestivo rinnovo della stessa. La mancanza di rinnovo della certificazione di qualità, scaduta durante il corso del rapporto contrattuale, costituirà motivo di risoluzione ipso iure del contratto. -

L'I.C. deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04. L'I.C. deve pertanto presentare all'A.C., in concomitanza della firma del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto della concessione.

In particolare l'I.C. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.

ART.30 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno.

Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

In riferimento alla Circolare n.45/san. della Regione Lombardia le procedure devono essere le seguenti:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di

consumo o altrimenti nel centro di cottura;

- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento deve essere raccolto in quantità sufficiente per eventuali analisi e cioè nel quantitativo di almeno 150 gr. edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4°C per 72 h (settantadue ore) dal momento della preparazione e in idonei contenitori monouso ed ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare in etichetta chiaramente l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio di conservazione e la denominazione del prodotto.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

L'I.C. dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale, l'I.C. dovrà provvedere ad effettuare, a propria cura e spese, analisi chimico fisiche. Il piano di analisi dovrà essere presentato in sede di gara.

Il risultato delle analisi dovrà essere comunicato all'Ufficio Istruzione del Comune.

Dovranno essere altresì garantiti almeno 3 controlli annuali, tramite prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche, su richiesta specifica dell'A.C. e con oneri a carico dell'I.C.

ART. 31 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'I.C., nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali – esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'I.C. deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dall'A.C. in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che, allegato al presente capitolato d'appalto, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dall'A.C., anche su proposta dell'I.C., da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione dell'A.C..

L'I.C. è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire all'A.C. di aggiornare il DUVRI. Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta l'I.C. nell'eseguire il servizio, la stessa entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

L'I.C. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, l'A.C. in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

L'I.C., entro 15 giorni dall'inizio del servizio, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'I.C. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Ogni dipendente dell'I.C. dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dall'I.C. dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il Piano di evacuazione del plesso scolastico. E' fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici.

PARTE II - CLAUSOLE CONVENZIONALI

ART.32 - IMPORTO DELLA CONCESSIONE E CANONE

L'importo complessivo della concessione, riferito all'intero periodo di durata dal 01.09.2013 al 31.08.2017, ammonta a presunti € 7.077.376,20 (IVA esclusa) di cui:

- € 7.058.082,31 (IVA esclusa) a base d'asta, oggetto di ribasso;
- € 19.293,89 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso;

calcolati su un numero presunto totale di pasti nel quadriennio pari a n. 1607824, secondo il prospetto che segue.

Si precisa che:

- per le voci da 1 a 5 l'importo complessivo ammonta, in via presunta, ad € 1.576.397,65 IVA esclusa a base d'asta;
- per le voci da 6 a 9 il complessivo importo ammonta in via presunta ad € 192.946,40 IVA esclusa a base d'asta.
- per tutte le voci da 1 a 9 per costi relativi alla sicurezza (come da DUVRI allegato sub doc. n. 6) non soggetti a ribasso € 19.293,89 IVA esclusa ;

Tipologia pasto	Numero pasti annui	Importo pasto a base di gara	Importo annuale pasto	Importo quadriennale pasto
1- Veicolati scuola Infanzia comprensivi degli insegnanti	77326	€ 3,39	€ 262.135,14	€ 1.048.540,56
2- Confezionati scuola Infanzia Via Monteverdi comprensivi degli insegnanti	35301	€ 4,57	€ 161.325,57	€ 645.302,28
3- Veicolati scuola primaria	225894	€ 4,57	€ 1.032.335,58	€ 4.129.342,32
4- Veicolati scuola secondaria di 1° grado	22042	€ 4,57	€ 100.731,94	€ 402.927,76
5- a crudo asilo nido di Via Mantegna comprensivo degli insegnanti	10086	€ 1,97	€ 19.869,42	€ 79.477,68
6- Confezionati asilo nido Via Monteverdi (Azienda Speciale Comunale "Futura") compresi gli insegnanti	7282	€ 5,60	€ 40.779,20	€ 163.116,80
7- Confezionati asilo nido Via D'Annunzio (Azienda Speciale Comunale "Futura") compresi gli insegnanti	8405	€ 5,60	€ 47.068,00	€ 188.272,00
8- veicolati Centro Diurno Disabili (CDD)	10620	€ 5,16	€ 54.799,20	€ 219.196,80
9- veicolati al domicilio degli anziani (SAD)	5000	€ 10,06	€ 50.300,00	€ 201.200,00
10- Costo orario personale per sostituzioni	-	€ 20,04	€ 0,00	€ 0,00
TOTALE ANNUO PASTI	401956	-	-	-
TOTALE ANNUO AL LORDO COSTI E ONERI SICUREZZA (IVA ESCLUSA)	-	-	€ 1.769.344,05	-
TOTALE PASTI PERIODO 01/09/2013 – 31/08/2017	1607824	-	-	-
TOTALE COMPLESSIVO AL LORDO COSTI E ONERI SICUREZZA (IVA ESCLUSA)	-	-	-	€ 7.077.376,20

Il prezzo complessivo offerto – che è impegnativo e vincolante per l'I.C. e che comprende la remunerazione dell'I.C. dei costi comunque intesi per l'erogazione di tutti i servizi e le attività e le prestazioni a carico della stessa e per ogni altro onere e per tutte le attività aggiuntive che l'I.C. ha eventualmente proposto in sede di offerta, al netto dell'applicazione della clausola di riequilibrio economico di cui all'art. 2 lett. D del presente capitolato – sarà quello inferiore a quello posto a base di gara (pari ad € 7.077.376,20 IVA esclusa compresi oneri da interferenze non soggetti a ribasso pari ad euro 19.293,89 esclusa IVA così per complessivi € 7.058.082,31 oltre IVA a base d'asta) risultante dall'applicazione del ribasso unico percentuale offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto indicata nella precedente tabella che trova riscontro nel facsimile dell'offerta economica

allegata al disciplinare.

Si rinvia a quanto disposto al successivo art. 39.

In considerazione del fatto che il numero dei pasti è puramente indicativo e potrà subire variazioni dipendenti sia dal numero degli utenti che richiedono i servizi sia dalle decisioni delle Autorità scolastiche, l'importo complessivo della concessione potrà subire incrementi o riduzioni, nei limiti di 1/5 in aumento o in diminuzione rispetto a quanto previsto dal contratto e senza che nulla spetti all'I.C. a titolo di indennizzo e/o di corrispettivo.

Per ogni anno di durata della concessione dopo il primo, verrà riconosciuto all'I.C. l'incremento del costo del pasto sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie ed impiegati, come accertato dall'ISTAT e pubblicato in G.U. ai sensi della Legge 392/78 s.m.i.

Ai fini dell'applicazione della clausola di riequilibrio economico finanziario della gestione, previsto dall'art. 2, lett. D del capitolato, si precisa che la sopportazione del "rischio insoluto" resterà a carico dell'A.C., - subordinatamente al rispetto delle prescrizioni contenute nell'art. 2 lett. D da parte dell'I.C. - fino all'importo massimo annuale di euro 240.385,00 IVA esclusa, fatte salve le diverse condizioni economiche offerte in sede di gara dall'aggiudicatario come previsto dall'art. 7 del disciplinare di gara.

L'I.C. dovrà corrispondere all'A.C. quale canone per la disponibilità dei locali per l'esecuzione delle prestazioni indicate dai numeri da 2 a 4 di cui alla precedente tabella un importo annuo forfetario pari a € 5000 (IVA Compresa) che dovrà essere tempestivamente e regolarmente versato (pena la decadenza della concessione e la risoluzione del rapporto, con incameramento della cauzione definitiva), in due rate di pari importo, entro il 30 Giugno e il 31 Dicembre di ogni anno.

La prima rata di € 5.000,00 sarà versata in unica soluzione alla firma della convenzione.

ART.33 - GARANZIA DEFINITIVA

Anteriormente alla stipula della concessione a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'I.C. presenterà a favore dell'A.C., una garanzia fideiussoria - di durata pari a quella della concessione a pena di decadenza dalla medesima - in misura pari al 10% del valore complessivo presunto della concessione al netto di I.V.A., secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

La predetta garanzia dovrà prevedere, pena la decadenza dalla concessione:

- la formale rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944, 2° comma cod. civ.;
- la esclusione in capo al fideiussore della possibilità di opporre eccezioni contro il creditore ai sensi dell'art. 1945 cod. civ.;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione concedente.

La garanzia fideiussoria resterà vincolata per l'intera durata della concessione a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e dal Disciplinare di gara, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte della I.C., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati alla I.C., in caso di revoca/decadenza della concessione per inadempienze dell'impresa stessa.

In caso d'incameramento parziale o totale, l'ammontare della garanzia dovrà essere reintegrato entro e non oltre il termine essenziale di 15 giorni dalla formale richiesta inviata dall'A.C., pena la revoca/decadenza della concessione.

ART.34 - STIPULAZIONE DELLA CONCESSIONE E SPESE

La stipulazione della concessione deve essere preceduta dalla verifica della correttezza contributiva e previdenziale dell'I.C., che l'A.C. effettuerà d'ufficio, attraverso l'acquisizione del D.U.R.C. in corso di validità c/o lo Sportello Unico Previdenziale -

In caso di DURC irregolare, la I.C. avrà 10 giorni (decorrenti dalla certificato stesso) per provvedere alla regolarizzazione delle posizioni INPS e INAIL trasmettendo alla A.C. la documentazione comprovante tali adempimenti. In difetto l'A.C. provvederà a revocare l'aggiudicazione definitiva e ad affidare la Concessione scorrendo la graduatoria a cominciare dal secondo classificato.

La I.C., entro 10 (dieci) giorni dalla ricezione della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva della gara per la concessione del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione i documenti necessari per la stipulazione della concessione provvedendo al versamento di tutte le spese conseguenti (imposta di bollo, diritti fissi di segreteria, imposte di registro, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata. Tutte le spese contrattuali sono a totale carico della I.C. che dovrà trasmettere:

- i dati necessari all'A.C. per poter procedere all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. della concorrente singola e degli eventuali componenti il raggruppamento.
- garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art. 32 a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti.
- tutti i certificati e i documenti, non direttamente acquisibili dall'A.C., comprovanti la veridicità delle dichiarazioni sostitutive presentate a corredo dell'offerta.

In presenza di imprese raggruppate tali certificati devono essere presentati sia per l'impresa capogruppo sia per le imprese mandanti;

- modulo GAP, debitamente compilato nella parte riservata alla impresa e sottoscritto dalle stesse persone che sottoscrivono l'offerta. Il modulo verrà trasmesso alla I.C. a cura dell'Ufficio Contratti dell'Ente unitamente alla comunicazione della concessione;
- polizze assicurative previste dal presente Capitolato speciale.
- scrittura privata autenticata dalla quale risulti che le singole imprese facenti parte dell'eventuale raggruppamento temporaneo concorrente hanno conferito, con unico atto, mandato speciale ad una di esse, designata quale capogruppo. La procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo sotto forma di atto pubblico. E' ammessa la possibilità che il mandato e la procura siano conferiti con un unico atto.

In caso di carente, irregolare od intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi o conseguenti alla concessione, la medesima verrà revocata e/o annullata d'ufficio, la garanzia definitiva sarà direttamente incamerata dall'A.C. ed il servizio potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria, fatti salvi i diritti dell'Ente per il risarcimento di tutti i danni che potranno derivare all'A.C. anche in successivo esperimento della gara o, comunque, per il maggior costo del servizio rispetto a quello che sarebbe stato sostenuto senza la decadenza della I.C.

Fanno parte della concessione - che sarà rogata in forma pubblico amministrativa con tasse, oneri e spese a carico esclusivo dell'I.C. - e ne formano parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- la Determinazione di aggiudicazione della concessione;
- il certificato di iscrizione dell'impresa aggiudicataria alla C.C.I.A.A. con dicitura antimafia (ovvero, per le imprese di altri Stati membri, certificato di iscrizione in altri Registri professionali o commerciali tenuti nel paese di appartenenza);
- il presente Capitolato Speciale, corredato da tutti i relativi allegati e sottoscritto in ogni pagina per accettazione;
- il Bando, il Disciplinare di gara e la Determina di indizione
- l'Offerta della I.C. e le Dichiarazioni presentate in sede di gara:
- Polizze assicurative e Garanzia definitiva previste dal presente Capitolato Speciale;
- Verbali di Consegna e gli altri documenti previsti dal presente Capitolato Speciale.

ART.35 - ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE

Per quanto riguarda l'esecuzione della concessione l'A.C. è rappresentata dal Responsabile della Sezione Istruzione, Educazione.

La I.C. dovrà comunicare, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il nominativo del Direttore di Mensa che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione. Il Responsabile della Sezione Istruzione, Educazione e il Responsabile della Sezione Servizi Sociali, quali referenti comunali hanno il compito di:

- mantenere i rapporti tra l'A.C., la I.C., la Commissione Mensa, l'A.S.L.;
- intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente al servizio di ristorazione.
- riferire periodicamente all'Assessore in ordine all'andamento del servizio di ristorazione.

ART. 36 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto divieto, pena la decadenza dalla concessione e l'incameramento della garanzia definitiva, di sub-concedere e/o di subappaltare a terzi (in maniera parziale o totale, a titolo oneroso o gratuito) le prestazioni oggetto della presente concessione.

Per la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. derivanti dalla presente concessione si rinvia all'art. 117 D. lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i.

ART. 37 - ASSICURAZIONE

La I.C. prima della stipula della Concessione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione con incameramento della cauzione, dovrà contrarre e depositare adeguate coperture Assicurative per la responsabilità civile verso terzi (RCT) derivante da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti dei cibi preparati contaminati e/o avariati forniti dalla medesima e per la copertura di tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale per tutto il periodo di permanenza in immobili ed aree di proprietà comunale e, più precisamente:

- Polizza Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.) con un massimale di almeno €5.000.000,00 (cinquemilionidi euro)= per ogni sinistro comprensiva dell'estensione di danni da incendio per un massimale non inferiore ad € 500.000,00.(cinquecentomilaeuro)=;
- Polizza Responsabilità Civile Operatori (R.C.O.) con un massimale per sinistro pari ad €1.500.000,00. (unmilione cinquecentomilaeuro)= e per persona danneggiata pari ad €. 775.000,00 (settecentosettantacinquemilaeuro).=

Nella polizza dovrà inoltre essere espressamente prevista la copertura delle responsabilità civili per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenuti agli utenti delle mense scolastiche a causa della consumazione dei pasti nelle scuole.

Ogni responsabilità o danni che, in relazione all'espletamento della concessione o per cause ad essa connesse, derivassero agli utenti, all'A.C., al personale addetto alla mensa, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve a totale carico della I.C..

L'esistenza di tale polizza non libera la ditta appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di garanzia.

Copia delle polizze assicurative menzionate dovranno essere consegnate all'A.C. entro il termine stabilito dalla medesima e, comunque, prima dell'inizio del servizio.

Alla presentazione delle Polizze è subordinata la stipulazione del contratto e la mancata consegna delle stesse sarà motivo di revoca della concessione, con conseguente incameramento della cauzione o escussione della fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria.

ART.38 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Salvo quanto disposto dal successivo art. 39, sono a carico dell'A.C con particolare riferimento al servizio di refezione scolastica.:

- ✧ raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio e assegnazione delle tariffe corrispondenti al valore ISEE assegnato annualmente con deliberazione del C.C. e trasmissione all'I.C. su supporto informatico in formato excell o analogo;
- ✧ eventuale fornitura di pasti che il Comune intenda erogare a titolo gratuito (per es. volontari, etc.).

La I.C. effettuerà all'ufficio Istruzione, Educazione dell'A.C. un rendiconto mensile dei pasti erogati, suddiviso per tipo di utenza, per il controllo e la successiva liquidazione della quota a carico del bilancio comunale. La liquidazione avverrà entro 30 gg. dalla data di presentazione della fattura.

ART.39 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'I.C. si obbliga a riscuotere direttamente dagli utenti la tariffa determinata annualmente dall'A.C parametrata all'indicatore ISEE della famiglia come comunicata dal competente ufficio, per quanto riguarda le voci da 1 a 4 della tabella di cui all'art. 32 del presente capitolato.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe determinate dall'A.C. siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, l'A.C. si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla I.C.

In sede di fatturazione, a chiusura di ogni mensilità, l'impresa provvederà a richiedere solo la differenza a proprio credito previo scomputo delle maggiori somme incassate come previsto dal comma precedente.

L'A.C. si impegna, previo espletamento di tutte le procedure di recupero crediti previste dall'art. 2 lett. D debitamente documentate all'ufficio competente, a corrispondere in misura unica e fino a concorrenza massima a titolo di riequilibrio della gestione e ristoro per i mancati introiti riferiti a crediti inesigibili la somma annuale di euro 240.385,00, IVA esclusa o, se differente, quella offerta in sede di gara.

La I.C. provvederà a cancellare dal registro creditori tutti i soggetti e tutti i crediti inesatti per i quali l'A.C. ha corrisposto somme.

Per quanto riguarda i servizi compresi nelle voci da 6 a 10, della tabella di cui all'art. 32 del presente capitolato, la A.C. ovvero l'Azienda Speciale Comunale "Futura" si obbligano a corrispondere alla I.C. per intero, il prezzo offerto in sede di gara.

Nei suddetti casi la I.C. emetterà la fatturazione all'A.C. ovvero a "Futura" con cadenza mensile.

Ai soli fini dell'imputazione (nei limiti sopra indicati) dei corrispettivi nel Bilancio pluriennale dell'A.C., essi nel periodo oggetto della concessione, vengono stimati in via presuntiva in € 2.080.089,88 IVA compresa nella misura di legge. L'esatta quantificazione avverrà sulla base dei pasti e dei generi alimentari effettivamente forniti dall'I.C.

La I.C. onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 2707/00. modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, si impegna a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate all'A.C. devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'A.C., includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46)

ART. 40 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

L'I.C. si obbliga a sollevare l'A.C. da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'I.C.

e in ogni caso da questo rimborsate.

L'I.C. è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'A.C., a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'A.C. per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere garantito un servizio sostitutivo anche con pasti freddi. In caso di sciopero del personale dipendente della I.C., la controparte deve essere avvisata, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore e comunque il servizio dovrà essere garantito.

ART. 41 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico l'I.C. trasmetterà all'A.C. una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'A.C..

ART.42 - PENALI

Qualora le derrate, i cibi o i servizi in generale non fossero rispondenti alla qualità, alla quantità, tipo e condizioni previsti nel presente Capitolato e nei relativi Allegati, l'A.C., dopo aver comunicato almeno una volta per iscritto l'inadempienza rilevata, potrà senza ulteriore avviso, applicare le penali sotto indicate, con escussione della cauzione definitiva

1. non corrispondenza delle grammature indicate: in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura da verificarsi col seguente sistema; peso di 30 (trenta) porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo verrà applicata una penale di € 500,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

2. non corrispondenza delle temperature indicate: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

3. fornitura con cariche microbiche elevate accertate da un laboratorio della struttura pubblica: penale di € 2.500,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

4. numero insufficiente di pasti rispetto ai quantitativi ordinati: penale di € 250,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata in caso di sostituzione con lo stesso tipo di derrata entro 15 minuti; penale di € 500,00.= in caso di sostituzione con derrate diverse da quelle previste a menù o di tempi superiore a 15 minuti per la reintegrazione; con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata

5. mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

6. grave e duratura mancanza di igiene (rilevabile con due contestazioni consecutive nell'arco di 30 (trenta) giorni per lo stesso evento: penale di € 1.500,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

7. mancanza del rispetto del divieto di fumare nei locali adibiti alla preparazione o distribuzione dei pasti o mancato rispetto dell'obbligo di indossare la divisa completa obbligatoriamente prevista: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

8. esecuzione del menù non corrispondente, senza preavviso: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;

9. detenzione o distribuzione di alimenti non conformi al Capitolato: penale di € 1.000,00.= con

incameramento per pari importo della cauzione definitiva;

10. ritardi nella consegna e/o nella distribuzione delle vivande che superano di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;

11. rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura: penale di € 1.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva o con defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

12. mancanza del 3% in più rispetto ai secondi/unicci piatti ordinati al fine di garantire eventuali bis: penale di € 200,00.= giornaliero per scuola con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

13. inosservanza dei termini nei quali effettuare le manutenzioni e riparazioni delle attrezzature: penale di € 100,00.= per ogni giorno di ritardo con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;

14. inosservanza nella preparazione e/o somministrazione delle diete speciali: penale di € 2.000,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva;

Per le infrazioni alle norme del Capitolato e del contratto per le quali non è stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata dal Responsabile del Settore Istruzione, Educazione secondo gravità, partendo da un minimo di € 100,00.= fino ad un massimo di € 1.500,00.= con incameramento per pari importo della cauzione definitiva

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo della concessione, al netto di IVA.

Qualora gli inadempimenti dell'I.C. giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, la concessione potrà essere revocata..

In tutti i casi di incameramento della cauzione, anche solo in via parziale, l'I.C. È obbligata pena decadenza dalla concessione e risoluzione del rapporto a ricostituire integrandola del relativo importo la cauzione definitiva entro e non oltre 15 gg. dalla formale richiesta scritta dall'A.C..

Art. 43– RISOLUZIONE E DECADENZA DELLA CONCESSIONE

L'A.C. a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'I.C. potrà risolvere la convenzione ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile e comminare la decadenza della concessione del servizio, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando all'I.C. i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni convenzionali, costituiscono motivo per la risoluzione della Convenzione per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (e correlata decadenza della concessione), le seguenti ipotesi (oltre a quelle espressamente già previste nel presente Capitolato):

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.C. (R.D. 267/1942);
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.C.;
- c) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- d) mancato avvio del servizio da parte dell'I.C. alla data definita in sede di affidamento;
- e) per motivi di pubblico interesse;
- f) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle cucine messe a disposizione;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia o negligenza dell'I.C.;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) più interruzioni non motivate del servizio;
- k) subappalto;
- l) cessione del contratto;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

n) destinazione dei locali affidati all'I.C. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;

Costituisce comunque motivo di risoluzione, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle cause contrattuali previste nel presente capitolato.

In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal codice civile, l'I.C. incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo risarcimento del danno ulteriore.

Oltre agli altri casi previsti nel presente articolo, nel Capitolato e nel Disciplinare, costituiscono causa di decadenza della concessione il verificarsi di una o più delle seguenti ipotesi:

1. grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro produzione Pasti e della Cucina del Comune e dei locali adibiti allo smistamento dei pasti;
2. utilizzo di derrate alimentari in grave violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle caratteristiche merceologiche ed alle condizioni igieniche;
3. casi di comprovata intossicazione alimentare;
4. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
5. gravi danni prodotti ai locali e/o impianti e/o attrezzature di proprietà dell'A.C.;
6. mancato adeguamento e/o aggiornamento della durata e del valore delle coperture della cauzione definitiva
7. . mancato tempestivo e regolare pagamento anche solo di un canone concessorio
8. abbandono della concessione;.

In tutti i casi di decadenza dalla concessione previsti nel presente capitolato, l'I.C. subirà la perdita della cauzione definitiva che dovrà essere incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento dei maggiori danni subiti.

ART. 44 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DEL SERVIZIO

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale fermi restando i prezzi unitari offerti in sede di gara, senza che l'I.C. possa sollevare eccezioni e/o pretendere corrispettivi, indennità, rimborsi di sorta.

Nel caso in cui l'A.C. richieda un aumento delle prestazioni la cauzione definitiva dovrà essere adeguatamente integrata, pena la decadenza dalla concessione.

ART.45 - RECESSO UNILATERALE DALLA CONCESSIONE

L'A.C. oltre che negli altri casi stabiliti dal presente capitolato, potrà recedere unilateralmente o revocare la concessione per sopravvenuti motivi di pubblico interesse anche conseguenti a modifiche normative, senza che l'I.C. possa nulla pretendere, previa comunicazione da notificarsi all'impresa stessa con almeno 6 (sei) mesi di anticipo rispetto alla data dalla quale diviene operativo il recesso e/o la revoca.

ART. 46 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione e/o esecuzione del presente Capitolato e della relativa concessione sarà competente in via esclusiva ed inderogabile i foro di Milano.

ART.47 - SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY

Il personale della I.C. è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto

d'ufficio e la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 smi e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con i quali viene in contatto.

L'I.C. si impegna altresì a non utilizzare in alcun modo le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

ART.48 - NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si farà riferimento, in particolare:

- alle norme riguardanti l'Amministrazione del Patrimonio e la contabilità generale dello Stato contenute nel R.D: 10.01.1923 n. 2440 e nel R.D. 23.05.1924 n. 827 e loro successive modificazioni ed integrazioni;
- alle norme contenute nelle Direttive della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica;

Licenze Commerciali e Autorizzazioni

Per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato, l'I.C. deve acquisire le necessarie licenze e/o autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e al suo Regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980, al Regolamento (CE) n. 852/04 e alla sua Linea Guida applicativa - Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato. Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Il servizio ristorazione è soggetto alle disposizioni contenute nei Regolamenti comunitari n 852/04 e 853/04 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari". L'I.C. dovrà essere in possesso dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività di somministrazione ex art.3 c.6 lett. e) L. 287/91 e Legge Regionale n. 6/2010.

L'I.C. dovrà inoltre stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dalla A.C. per la verifica della conformità del servizio.

Le derrate biologiche, eventualmente utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 834/2007)

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

É assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale, la I.C. avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale (o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo di durata della Concessione e le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e, specialmente, quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione.

Allegati:

- ✎ Allegato 1: tabelle merceologiche
- ✎ Allegato 2 e 3: menù e tabelle grammature
- ✎ Allegato 4: operazioni minime di pulizia e loro periodicità
- ✎ Allegato 5: standard qualitativi
- ✎ Allegato 6: DUVRI

Pioltello, lì 21/05/2013

Il Dirigente e RUP
(Dott. Franco Bassi)

ALLEGATO “N. 1”

Tabelle merceologiche

Tutti i prodotti forniti devono possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi di riferimento vigenti.

L’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla legge in vigore.

Inoltre l’etichettatura deve rispettare quanto previsto nella legge sugli allergeni vigente

PASTE E RISI ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti:

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	12.5% max
Ceneri	0.70 - 0.85 %
sostanze azotate	10.5 % min.
Acidità	4 max
cellulosa	0.20 - 0.45 %

CARATTERISTICHE GENERALI

Sapore e odore	gradevole
Colore	giallo ambrato
aspetto	uniforme, traslucido
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale. Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e devono possedere i seguenti requisiti:

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	≤ 11 /g su 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
Colore	da bianco perlaceo a paglierino
Impurità	assenti
Imperfezioni	assenti
Stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
Confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

Paste ripiene (tortellini e ravioli)

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda e elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Per quanto riguarda i ravioli di magro il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	≤ 11 /g su 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	tipico del prodotto
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

Pasta lievitata

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

Riso superfino

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche:

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	14.5% max
Metalli pesanti	assenti
cloroderivati	assenti
carbonati	assenti

CARATTERISTICHE GENERALI

Sapore e odore	gradevole
Colore	bianco uniforme
polvere biancastra	assente dopo sfregatura
corpi estranei	assenti
grani spuntati	2% max
grani rotti	5% max
grani neri e vaiolati	0.5% max
grani gialli e rossi	2% max

Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

riso parboiled

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Riso arborio

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Orzo perlato farro e altri cereali minori

I prodotti devono essere indenni da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni dovranno essere possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentirne il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione; non sarà ammessa la conservazione di confezioni aperte.

FARINE

Farina di tipo 00

La farina di tipo grano tenero di tipo “00” non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g. di sostanza secca, le seguenti caratteristiche:

STANDARD BATTERIOLOGICI

Filth test	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c.
	< 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c.

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	14.5% max
Ceneri	0.5 max
cellulosa	//
Glutine secco	//

Farina di mais (polenta)

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

Cous Cous

Alimento tipico del Nordafrica e della Sicilia occidentale, ottenuto a partire da semola di grano duro, lavorata con l'acqua in modo da formare dei granelli di semola da sottoporre a cottura a vapore.

Il prodotto secco deve consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Il cous cous può essere già lavorato, ma non precotto; questo sarà fatto rinvenire con brodo o acqua bollente poco prima del consumo.

PANE COMUNE

Prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Crosta	dorata e croccante
Mollica	morbida non collosa
gusto e aroma	ben equilibrati
corpi estranei	assenti

UMIDITA MAX TOLLERATA

pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzat. da 100 a 250 g	31% max

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.

Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche.

Pane Integrale

Il pane integrale di origine deve essere ottenuto da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento e non da farina tipo "0" addizionata di crusca.

Pane grattugiato

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche del pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Pane grattugiato Integrale

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche del pane di tipo integrale.

Il prodotto deve consegnato grattugiato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

Il pane integrale di origine deve essere ottenuto da farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento e non da farina tipo "0" addizionata di crusca.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali:

- ceci
-
- fagioli (cannellini)
-
- fagioli (borlotti)
-
- lenticchie

in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Muffe	assenti
Insetti	assenti
corpi estranei	assenti
Essiccazione	uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere messe in atto misure idonee a

prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

Olio di semi di arachidi

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di:

- materie coloranti e agenti di conservazione;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	≤ 10.000
Coliformi totali	M = 10 m = 0 c = 2 n = 5
Stafilococco aureo	$< 10^2/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Muffe e lieviti	$< 10^2/g$

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	da bianco a bianco-paglierino
odore	tipico, di latte
aspetto	compatto
Corpi estranei	assenti

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.

Per gli asili nido andrà consegnato in confezioni da lt. 0.5.

STANDARD CHIMICO-FISICI

peso specifico a 15°C	tra 1.029 e 1.034
Contenuto in grassi	non inf. al 3%
residuo secco magro	non inf. al 9%
peso specifico a 15°C	tra 1.027 e 1.030

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
--------	--

Odore	leggero, gradevole
Sapore	dolciastro, non acido

YOGURT

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a $10^6/g$.

Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari

Le confezioni dovranno essere da 125 gr. .

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Batteri lattici	$< 10^6/g$
Coliformi	$\leq 10/ml$
Stafilococco aureo	$\leq 10/ml$
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Salmonella spp.	assente in 25 g n = 5 c = 0
Muffe	$< 10/g$
Lieviti	$< 10^2/g$

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
Odore	leggero, gradevole
Sapore	caratteristico

BUDINO

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina e/o carragenina, da conservare in frigorifero.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

FORMAGGI

Freschi e da taglio

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 10 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono rispondere ai seguenti standard microbiologici:

FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI		
Coliformi		$M = 10^5$ $m = 10^4$ $c = 2 \quad n = 5$
Escherichia coli		$M = 10^3$ $m = 10^2$ $c = 2 \quad n = 5$
Stafilococco Aureo		$M = 10^3$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Salmonella spp.		assente in 25 g $c = 0 \quad n = 5$
Listeria monocyto-		assente in 25 g

genes	c = 0	n = 5
-------	-------	-------

RICOTTA FRESCA DI VACCA / PECORA

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 1 g

FORMAGGI DURI

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

FORMAGGI FRESCHI FILATI

colore della pasta	bianco
Odore	leggero
Amaro	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI FRESCHI

colore della pasta	bianco
Odore	leggero
Amaro	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI DURI

colore della pasta	giallo o paglierino
Odore	tipico
Amaro	assente
corpi estranei muffe	assenti

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali:

- Asiago
- Bel Paese
- Crescenza
- Edamer
- Emmenthal
- Fontal
- Italico
- Latteria
- Mozzarella bocconcini gr. 30
- Mozzarella di bufala
- Mozzarella gr. 125
- Mozzarella pizzeria
- Pecorino dolce
- Ricotta fresca di vacca
- Robiola fresca
- Formaggio morbido di capra / Caciotta di capra / tipo camembert
- Formaggio spalmabile fresco
- Taleggio

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.
Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

La legislazione di riferimento è quella vigente, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC.

Parmigiano Reggiano Grana Padano dop

Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti:

Escherichia Coli	$\leq 10/g$
Stafilococco Aureo	$\leq 100/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Muffe e lieviti	$\leq 1.000/g$

PRODOTTI AVICUNICOLI

Pollo fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE e devono possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Anaerobi solfito/riduttori	$< 10^2/g$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ in 1 u.c. $\leq 110/g$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	tipico
colore e consistenza del grasso	da paglierino a giallo sottile
colore del muscolo	rosato sfumato, paglierino
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	finissima
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- cosce di pollo taglio Germania
- fuselli
- petto di pollo

Tacchino fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati “a terra” e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza “A”, con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, e devono possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Anaerobi solfito/riduttori	$< 10^2/g$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ in 1 u.c. $\leq 110/g$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco - sottile
colore del muscolo	rosato
tracce di sangue	assenti
Contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	medio-fine
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente:

- fesa di tacchino, femmina o maschio, senza ala

Uova fresche nazionali

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati “a terra” e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono avere categoria di qualità “EXTRA” o “A”, categoria di peso “2” da 65 a 70 g e devono possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Flora aerobica a 32°C	≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. ≥ 1.000.000 colonie/g in 2 u.c.
Salmonella	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	non superiore a 6 mm. e a 4 mm. per la categoria extra
Guscio e cuticola	puliti e intatti
Albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	sviluppo impercettibile
Odore	prive di odori estranei

Uova fresche pastorizzate

Per il confezionamento di frittate, omelette o di altri prodotti manipolati, nei quali è previsto l'utilizzo di uova fresche, andranno utilizzati esclusivamente prodotti d'uovo che devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto

- essere preparate conformemente alla normativa vigente
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5/\text{g}$
Enterobatteri	$\leq 10/\text{g}$
Stafilococco aureo	$\leq 10/\text{g}$ (*)
Salmonella spp.	assente in 25 g

(*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

CARNI BOVINE e SUINE

Carne bovina fresca refrigerata - Vitellone (esclusa surgelata e congelata)

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	gradevole caratteristico
colore e consistenza del grasso	bianco, sottile in strato sodo
colore del muscolo	da rosato a rosso chiaro
Corpi estranei	assenti
grana del muscolo	fine
tessitura	compatta
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto. I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa

Carne di vitello fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben

formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere “U” e “R” .
 Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	latteo caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	da bianco latte a rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa

Carne di suino fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sotto- vuoto	1-2 %
Scarto di lavora- zione	1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata)
- guancia o pancetta (solo per amatriciana)
- carne trita (misto di spalla e pancetta)

Hamburger

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino o pollo, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso $\leq 20\%$
- Rapporto collagene 7 proteine di carne ≤ 15

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia. Non è consentita la macinatura delle carni e il confezionamento degli hamburger presso il Centro di Cottura, se non munito di Bollo CEE "S", comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del Committente.

SALUMI

Prosciutto cotto 1^a qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Dovranno essere confezionati in sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Tali prosciutti devono essere privi di polifosfati aggiunti. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Potrà essere richiesta la fornitura di prosciutto cotto privo di polifosfati aggiunti e di caseinati di calcio.

Deve possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$10^4/\text{g}$
Escherichia coli	$< 10/\text{g}$
Anaerobi	

solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
colore del muscolo	rosato (entro 6 ore dal taglio)
Corpi estranei	assenti
traumi e picchiettature	assenti
liquido percolato e patinosità	assenti
Colorazioni anomale, iridescenza	assenti
parti tendinee e connettivali	assenti

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Ittici

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.

I prodotti da fornire sono:

- Filetti di platessa
- Branzino / Orata

- Cernia (trancio / filetto)
- Filetti di pesce persico
- Cuori di nasello
- Cuori di merluzzo
- Seppioline

I prodotti forniti potranno essere solo “surgelati”; solo i filetti di platessa potranno essere “congelati”.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lische e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/\text{ufc/g}$
Coliformi	$< 10^3/\text{ufc/g}$
Coliformi fecali	$< 10^2/\text{ufc/g}$
Stafilococco aureo	$< 10^2/\text{ufc/g}$
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes (x congelati)	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

Vegetali

Dovranno essere in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

I prodotti da fornire sono:

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette
- Broccoli
- Carciofi

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/\text{g}$
Escherichia coli	$< 10^2/\text{g}$
Listeria monocytogenes (x congelati)	$\leq 11/\text{g}$ in 2 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 3 u.c.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta fresca

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia vigenti e alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti:

- essere di 1a categoria
- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti
- essere privi di parassiti
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

SETTEMBRE:	uva, mele, pere, prugne, banane
OTTOBRE:	uva, mele, pere, banane, kiwi
NOVEMBRE/FEBBRAIO:	mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi
MARZO/APRILE:	mele, pere, arance, banane, kiwi
MAGGIO/LUGLIO:	fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
- Natura del prodotto, designazione della specie se non visibile dall'esterno;
- Designazione delle varietà e/o tipo;
- Origine del prodotto
- Categoria e calibro

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi:

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti:

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

mele	⇒	60 mm
pere	⇒	55 mm

Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

limoni	⇒	45 mm
arance	⇒	53 mm
mandarini	⇒	45 mm
clementine	⇒	35 mm
mapo	⇒	35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Pesche

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

pesche ⇒ da 51 mm a 56 mm

Albicocche

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

albicocche ⇒ 30 mm

Prugne

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempre che non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Varietà a frutti grossi	⇒	34 mm
Mirabelle e susine di Dro	⇒	20 mm
Altre varietà	⇒	28 mm

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempre che non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- presenza di piccola zona biancastra

Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

fragole	⇒	18 mm
---------	---	-------

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempre che non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

ciliege ⇒ 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

Uva di serra	⇒	250 gr
Uva di campo	⇒	150 gr (acino grosso)
Uva di campo	⇒	100 gr (acino piccolo)

Kiwi

I kiwi (denominati anche "Actinidia") devono essere stati raccolti con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono

tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi ⇒ 70 g

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Banane

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempre che non pregiudichino né l'aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti
- lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

lunghezza minima ⇒ 14 cm
grado minimo ⇒ 27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell'Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14 cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Le banane dovranno essere servite almeno una volta alla settimana

Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)
- leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni
- lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente:

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	250 grammi
altri meloni	⇒	300 grammi

Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente:

Charentais e tipo Ogen o Galia	⇒	7.5 cm
altri meloni	⇒	8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale; i frutti devono inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Cocomeri

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere:

- interi
- sani; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti
- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomale
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare:

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti:

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente:

peso minimo ⇒ 1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rifuca, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rifuca, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Per i cocomeri spediti alla rifuca (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che

accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.
La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia ÷

E alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti:

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- Natura del prodotto, se il contenuto non è visibile dall'esterno
- Origine del prodotto e categoria
- Peso e/o numero di pezzi o mazzi (a seconda del prodotto)

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

Cavolfiori

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi:

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso:

- resistenti
- di grana serrata
- di colore da bianco a bianco avorio
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre se i cavolfiori sono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm.; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere intere
- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere:

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Gli agli da fornire devono essere di 1a categoria e devono essere:

- interi,
 - di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
 - con diametro minimo di 30 mm.;
- inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere:

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare:

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Sedano

I sedani da fornire devono essere di 1a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte:

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi:

grossi	⇒	più di 800 g
medi	⇒	da 500 a 800 g
piccoli	⇒	da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide

→ leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente:

tondi e costoluti	⇒	35 mm
oblunghi	⇒	30 mm

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere prive di germogli
- essere immuni da virosi, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalata da fornire devono essere di 1a categoria, essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere:

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo:

lattughe	⇒	150 g (in campo pieno)
lattughe	⇒	100 g (in serra)
lattuga tipo iceberg	⇒	300 g (in campo pieno)

lattuga tipo iceberg	⇒	200 g (in serra)
indivie, ricce, scarola	⇒	200 g (in campo pieno)
iceberg in serra	⇒	150 g (in serra)

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi:

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Erbette – Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco

- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere interi
- essere sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi:

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm..

PRODOTTI VARI

Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica:

Saccarosio	99.6 - 99.8%
Umidità	inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosso vivo, uniforme
odore e sapore	caratteristici
forma e struttura del frutto	consistenti, simili al frutto fresco
necrosi e parassitari	assenti
residuo secco al netto sale aggiunto	< 5 %
Marciumi	max. 1%
frammenti di buccia	assenti
corpi estranei	assenti
corpi vegetali estranei	assenti
NaCl sul secco	max 0.35%
NaCl su prodotto finito	max 0.12%
Howard Mould sul frullato	< 35%
residuo ottico sul frullato	6.5 +/- Brix
Filth test	negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

Mais

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

Gelato a base di latte (coppetta)

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato
- zucchero
- burro o olii vegetali,
- panna,
- uova,
- polpa di frutta o succo di frutta,
- addensanti o aromi naturali

è vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$
--------	-----------------------------------

	c = 2 n = 5
Coliformi	M = 10 ² m = 10
	c = 2 n = 5
Stafilococco aureo	M = 10 ² m = 10
	c = 2 n = 5
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
	c = 0 n = 5
Listeria monocytogenes	assenti in 1 g.

Prodotti dolciari preconfezionati

I prodotti da fornire devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo “0” , “00” od integrali. Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

additivi	assenti
dolcificante	esclusivamente zucchero
oli e grassi idrogenati	non utilizzati

Dovranno inoltre essere confezionati e sigillati in involucri aventi i requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia.

Sale grosso e fino

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere di tipo iodurato/iodato.

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

acidità totale espressa in acido acetico	non inferiore a 6g/100ml
alcool	non superiore all'1.5% in volume

Estratto per brodo

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti delle Leggi vigenti

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale.

Marmellate e confetture

Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca

- albicocca
- ciliegia
- fragola.

Succhi di frutta

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela

Pesto

Il prodotto da utilizzare deve essere preparato con basilico, pinoli, olio d'oliva, grana padano, aglio e sale.

Non deve contenere conservanti o additivi e deve essere contenuto in barattoli di vetro conservati a T° tra 0 °C e 4 °C.

Zafferano

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Origano

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e risponde ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

Il prodotto da consegnare è denominato commercialmente come :

BISCOTTO FROLLINO CRICH - in confezione da 32 g .

BISCOTTO SECCO - in confezione da 500 g .

BISCOTTO CRUSCORO - in confezione da 500 g .

Crackers e fette biscottate

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali:

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento; non devono essere presenti coloranti artificiali.

I prodotti richiesti sono i seguenti:

CRACKERS NON SALATI - in confezione da 1 Kg .

FETTE BISCOTTATE - in confezione da 16 g .

Miele

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve:

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici
- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

Il prodotto da fornire deve essere confezionato in vasi da Kg. 1

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve essere non gasata, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall'art. 6 dello stesso D.M. per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Deve inoltre essere di tipo "oligominerale" e cioè non presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 500 mg/l.

Per motivi di sicurezza igienico-sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell'acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie PET, da litri 1.5 e da lt. 0.5. Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate; nel caso di bottiglie non completamente utilizzate il loro contenuto andrà buttato.

STANDARD CHIMICO-FISICI

residuo fisso (mg/l)	100 max
sodio (mg/l)	10 max
durezza (gradi f.)	15 max

ALLEGATI “N. 2 e3”

Menù e grammature

Menù estate

Grammature

Infanzia Primarie Secondarie

1	Pasta al pomodoro				
		Pasta	40	70	90
		pelati	50	50	50
		Parmigiano	5	5	10
		verdure	qb	qb	qb
		olio	5	5	5
	Stracchino				
		stracchino	50	50	80
	Carote baby all'olio				
		carote	100	100	150
2		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
	Lasagne vegetariane				
		Pasta	40	50	90
		pelati	50	50	50
		Parmigiano	10	10	20
		verdure	50	50	50
		olio	5	5	5
		besciamella	15	15	30
3	Lonza al latte				
		lonza di maiale	60	80	120
		latte	15	20	30
	Tris di verdure				
		insalata di stagione (almeno 3 tipi)	70	70	150
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Frutta di stagione		150	150	150
	Pollo in umido con couscous				
		semola (cous cous)	50	70	90
		pelati	50	50	60
		parmigiano	10	10	15
		pollo (petto/coscia)	60	80	120
		olio	5	5	5
	Insalata verde e mais				
		insalata	60	60	100
		mais	20	20	60
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Cioccolato		20	20	20

4	Minestra di verdure (pomodori, zucchine e patate)			
	pelati	40	40	40
	Parmigiano	5	5	20
	zucchine	50	50	50
	olio	5	5	5
	patate	50	50	150
	Provolone dolce (fetta)			
	provolone	30	40	40
	Patate al forno			
	olio	2	2	5
	patate	60	120	250
	PANE	50	50	50
	Plumcake	40	40	40
5	Insalata di pasta col pesto			
	Pasta	60	70	90
	Parmigiano	5	5	20
	basilico	20	20	20
	olio	5	5	15
	Seppioline e piselli			
	verdure	qb	qb	qb
	piselli surgelati	40	40	100
	seppioline	60	60	130
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Yogurt	125	125	125
6	Crema di pomodori (Aurora) con crostini			
	pelati	50	50	50
	Parmigiano	5	5	10
	olio	5	5	5
	crostini	20	35	50
	patate	50	50	100
	Polpette al sugo			
	verdure	qb	qb	qb
	carne	60	70	100
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	15	15	50
	patate	15	15	40
	Insalata verde			
	insalata di stagione	70	70	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

7	Pizza margherita/ al prosciutto			
	Farina	50	60	110
	pelati	50	50	50
	mozzarella	20	30	40
	olio	5	5	5
	prosciutto cotto	20	30	40
	Pomodori			
	pomodori	100	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Gelato	80	80	80

8	Pasta olio e parmigiano reggiano			
	Pasta	50	70	90
	Parmigiano	5	10	15
	verdure	qb	qb	qb
	olio	5	5	5
	Arrosto di tacchino freddo			
	verdure	qb	qb	qb
	tacchino (petto)	60	80	120
	olio	2	2	5
	Patate e fagiolini			
	fagiolini	50	60	80
	olio	2	2	5
	patate	40	50	80
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

9	Insalata di riso			
	Riso	40	40	70
	pomodoro	20	20	20
	mozzarella	20	20	40
	verdure	30	30	30
	olio	5	5	5
	Frittata formaggio e prosciutto			
	Parmigiano	10	10	10
	prosciutto	10	20	40
	uovo	30	30	40
	olio	5	5	5
	Finocchi in insalata			
	finocchi	100	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Banana	150	150	150

10	Orzotto con verdure			
	orzo	30	40	60
	Parmigiano	5	5	5
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
	patate	30	50	60
	Filetto di merluzzo al pomodoro			
	pelati	20	20	40
	verdure	qb	qb	qb
	merluzzo	80	100	130
	olio	2	2	5
	Patate novelle al forno			
	patate	60	100	200
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Budino	110	110	110

11	Riso olio e parmigiano reggiano			
	Riso	50	70	90
	Parmigiano	10	10	25
	olio	5	5	5
	Prosciutto cotto			
	prosciutto cotto	50	70	80
	Insalata mista			
	insalata mista	70	70	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

12	Pasta e fagioli/ cannellini			
	Pasta	40	40	60
	verdure	qb	qb	qb
	fagioli - cannellini	20	20	50
	olio	5	5	5
	Mozzarella			
	mozzarella	60	90	100
	Patate in insalata			
	olio	2	2	5
	patate	60	100	200
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

13	Pasta alla siciliana (pomodoro-melanzana-mozzarella)			
	Pasta	40	60	70
	pelati	30	30	40
	mozzarella	20	20	40
	melanzane	15	30	40
	olio	5	5	5
	Spezzatino di manzo			
	pelati	20	20	20
	verdure	qb	qb	qb
	carne	60	80	120
	olio	2	2	5
	Carote julienne			
	carote	100	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
14	GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA PECORA			
	Pasta	50	60	90
	Ricotta sarda	20	20	40
	olio	5	5	5
	Cosce di pollo al forno (senza osso)			
	verdure	qb	qb	qb
	pollo (cosce senza osso)	60	80	120
	olio	2	2	5
	Finocchi gratinati			
	finocchi	100	100	150
	olio	2	2	5
	crostini / pane	10	10	20
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
15	Pasta allo zafferano (mimosa)			
	Pasta	50	70	90
	Parmigiano	5	5	20
	verdure	qb	qb	qb
	zafferano	qb	qb	qb
	olio	5	5	5
	Filetto di branzino/orata al pomodoro e aromi (livornese)			
	pelati	20	20	20
	verdure	qb	qb	qb
	branzino / orata	80	100	130
	olio	2	2	5
	Insalata verde			
	insalata di stagione	70	70	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Plumcake	40	40	40

16	Insalata di pasta (pomodoro, mozzarella, tonno, olive, basilico) mediterranea			
	Pasta	40	40	60
	pomodoro	20	20	20
	mozzarella	20	20	40
	verdure	30	30	30
	basilico	qb	qb	qb
	tonno	5	10	30
	olio	5	5	5
	Arista con purea di patate			
	Parmigiano	5	5	5
	verdure	qb	qb	qb
	arista	60	80	120
	olio	2	2	5
	patate	60	100	150
	latte	20	20	20
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

17	Pasta olive e capperi			
	Pasta	50	70	90
	Parmigiano	5	5	20
	olive e capperi	qb	qb	qb
	olio	5	5	5
	Formagella di capra / altro formaggio			
	formagella di capra	50	60	80
	Fagiolini			
	fagiolini	100	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

18	Risotto al ragù			
	Riso	50	70	90
	pelati	40	40	40
	Parmigiano	5	5	10
	verdure	qb	qb	qb
	carne	20	20	40
	olio	5	5	5
	Uovo sodo			
	uova	50	60	100
	Insalata di stagione			
	insalata di stagione	70	70	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Banana	150	150	150

19	Riso con minestrone			
	Riso	30	50	90
	Parmigiano	5	5	10
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
	Cotoletta di pollo			
	petto di pollo	60	100	120
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	15	15	15
	Crocchette di patate			
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	15	20	20
	patate	80	80	150
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150

20	cous cous e pesce in umido			
	semola (cous cous)	40	60	90
	pelati	30	30	30
	verdure	qb	qb	qb
	pesce	80	100	130
	olio	5	5	5
	Spinaci gratinati mozzarella e grana			
	mozzarella	20	20	30
	parmigiano	5	5	10
	olio	2	2	5
	spinaci	150	150	150
	PANE	50	50	50
	Gelato	80	80	80

infanzia

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	623	21	22	91	423
2	martedì	597	28	17	88	254
3	mercoledì	629	30	18	93	205
4	giovedì	605	20	22	88	378
5	venerdì	579	28	14	91	304
6	lunedì	576	24	18	85	140
7	martedì	634	33	21	93	338
8	mercoledì	606	27	15	99	128
9	giovedì	669	26	24	93	340
10	venerdì	626	29	17	95	232
11	lunedì	608	23	18	94	195
12	martedì	670	27	19	106	300
13	mercoledì	618	26	19	92	162
14	giovedì	636	24	19	98	100
15	venerdì	664	28	15	110	146
16	lunedì	641	30	18	96	221
17	martedì	616	23	20	93	128
18	mercoledì	631	23	17	102	151
19	giovedì	622	26	13	106	136
20	venerdì	672	36	21	92	387
	Media	626	27	18	95	233

Primarie

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	730	25	22	116	428
2	martedì	664	33	19	97	263
3	mercoledì	720	36	18	109	212
4	giovedì	694	23	25	99	472
5	venerdì	615	29	14	99	306
6	lunedì	637	27	19	96	144
7	martedì	714	39	24	101	382
8	mercoledì	733	35	17	117	208
9	giovedì	691	28	25	93	342
10	venerdì	723	34	18	113	244
11	lunedì	723	28	21	112	199
12	martedì	777	33	24	114	424
13	mercoledì	724	32	21	109	169

14	giovedì	697	29	20	107	106
15	venerdì	752	34	16	127	154
16	lunedì	708	36	20	103	227
17	martedì	714	27	22	109	131
18	mercoledì	719	26	18	120	157
19	giovedì	746	37	14	127	146
20	venerdì	760	41	21	108	394
	Media	712	32	20	109	255

Secondarie

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	953	35	34	136	691
2	martedì	969	51	29	133	470
3	mercoledì	934	51	24	138	311
4	giovedì	972	34	34	141	696
5	venerdì	936	50	32	120	549
6	lunedì	966	41	31	140	269
7	martedì	967	54	30	140	505
8	mercoledì	959	49	27	140	297
9	giovedì	938	40	36	121	455
10	venerdì	959	44	25	148	268
11	lunedì	915	38	30	131	439
12	martedì	1078	47	30	165	519
13	mercoledì	946	45	34	123	280
14	giovedì	998	42	34	140	159
15	venerdì	973	48	27	145	400
16	lunedì	975	57	29	129	321
17	martedì	931	39	33	127	353
18	mercoledì	947	40	29	140	284
19	giovedì	1042	48	22	174	226
20	venerdì	961	53	27	134	512
	Media	966	45	30	138	400

Menù inverno

Grammatura

		infanzia	Primarie	Secondarie
1	Riso olio e parmigiano reggiano			
	Riso	50	70	90
	Parmigiano	10	10	10
	olio	5	5	5
	Lonza al latte			
	lonza di maiale	60	80	120
	latte	20	20	30
	Carote julienne			
	carote	100	100	100
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Cioccolato	20	20	20
2	Minestra di pasta e fagioli			
	Pasta	30	40	60
	Parmigiano	5	5	10
	fagioli	15	20	40
	olio	5	5	5
	aromi	qb	qb	qb
	Fetta di provolone dolce			
	provolone	40	40	80
	Patate al forno			
	olio	2	2	5
	patate	80	100	100
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
3	Lasagne con carne			
	Pasta	40	40	80
	pelati	20	20	20
	mozzarella	20	30	40
	verdure	20	20	20
	carne	30	40	60
	olio	5	5	5
	besciamella	15	20	30
	Insalata mista			
	insalata mista	70	70	70
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	plumcake	40	40	40
4	Pasta al pomodoro e basilico			
	Pasta	50	70	90
	pelati	50	50	50
	Parmigiano	5	5	10
	basilico	5	5	5
	olio	5	5	5
	Polpette al sugo			
	verdure	qb	qb	qb
	pelati	20	20	20
	carne	40	50	80
	olio	2	2	5

		pane integrale grattugiato	10	10	30
		patate	15	15	40
	Lenticchie al pomodoro				
		pelati	20	20	20
		verdure	qb	qb	qb
		lenticchie	15	15	15
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
5	Pasta con verdure (all'ortolana)				
		Pasta	40	50	90
		Parmigiano	5	5	10
		verdure	50	50	50
		olio	5	5	5
	filetto di branzino/orata gratinato				
		branzino / orata	80	100	130
		olio	2	2	5
		pane integrale grattugiato	10	10	20
	Carote baby all'olio				
		carote	100	100	100
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Yogurt		125	125	125
6	GNOCCHETTI SARDI CON RICOTTA PECORA				
		Pasta	50	60	90
		Ricotta sarda	20	20	40
		olio	5	5	5
	pollo (petto) con patate al forno				
		verdure	qb	qb	qb
		petto di pollo	60	80	120
		olio	5	5	5
		patate	80	100	150
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
7	Pizza margherita/ al prosciutto				
		Farina	50	60	100
		pelati	50	50	50
		mozzarella	20	30	40
		olio	5	5	5
		prosciutto cotto	20	30	40
	Finocchi gratinati				
		finocchi	100	100	100
		olio	5	5	5
		pane integrale grattugiato	10	10	20
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
8	Orzotto con verdure				
		orzo	30	40	60
		Parmigiano	5	5	10
		verdure	50	50	50
		olio	5	5	5

	patate	30	30	60
Uovo sodo				
	uova	60	60	100
Crocchette di patate				
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	10	20	30
	patate	80	100	150
PANE		50	50	50
Banana		150	150	150

9	Brasato di vitellone con polenta			
	polenta	50	60	130
	pelati	30	30	60
	verdure	qb	qb	qb
	carne	60	100	120
	olio	5	5	5
BROCCOLI				
	broccoli	100	100	150
	olio	5	5	5
PANE		50	50	50
gelato		80	80	80

10	Pasta olio e parmigiano reggiano			
	Pasta	60	70	90
	Parmigiano	5	10	25
	verdure	qb	qb	qb
	olio	5	5	5
Filetto di merluzzo al pom NO OLIVE				
	pelati	20	20	60
	verdure	qb	qb	qb
	merluzzo	80	100	130
	olio	5	5	5
Insalata verde				
	insalata di stagione	70	70	150
	olio	2	2	5
PANE		50	50	50
frutta di stagione		150	150	150

11	Riso con minestrone			
	Riso	40	50	90
	Parmigiano	5	5	15
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
Prosciutto cotto				
	prosciutto cotto	50	70	90
Pomodori				
	pomodori	100	100	150
	olio	2	2	5
PANE		50	50	50
Budino		110	110	110

12	Pasta al pomodoro			
	Pasta	50	70	90
	pelati	50	50	50
	Parmigiano	5	5	15

		verdure	qb	qb	qb
		olio	5	5	5
	Spezzatino di manzo				
		pelati	20	20	20
		verdure	qb	qb	qb
		carne	60	80	120
		olio	2	2	5
	Patate e fagiolini				
		fagiolini	50	60	80
		olio	2	2	5
		patate	40	50	100
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
13	Polenta con ragù				
		polenta	60	80	120
		pelati	30	30	60
		carne	60	80	120
		olio	10	10	10
		verdure	qb		20
	Finocchi in insalata				
		finocchi	100	100	150
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Plumcake		40	40	40
14	Pasta allo zafferano (mimosa)				
		Pasta	50	70	90
		Parmigiano	5	5	10
		verdure	qb	qb	qb
		zafferano	qb	qb	qb
		olio	5	5	5
	Mozzarella				
		mozzarella	50	60	90
	Fagioli (cannellini) in insalata				
		verdure	qb	qb	qb
		fagioli (cannellini)	100	50	150
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
15	Risotto al ragù				
		Riso	50	60	90
		pelati	40	40	40
		Parmigiano	5	5	10
		verdure	qb	qb	qb
		carne	15	20	40
		olio	5	5	5
	Seppioline e piselli				
		verdure	qb	qb	qb
		piselli surgelati	40	40	100
		seppioline	50	60	100
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	gelato		80	80	80

16	Pasta al pomodoro			
	Pasta	50	70	90
	pelati	40	40	40
	Parmigiano	5	5	15
	verdure	qb	qb	qb
		0		0
	olio	5	5	5
	Stracchino			
	stracchino	50	50	80
	Insalata di stagione			
	aromi	qb	qb	qb
	olio	2	2	5
	insalata di stagione	70	70	150
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
17	Passato di verdura			
	pelati	20	20	20
	Parmigiano	10	10	15
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
	patate	50	50	150
	Frittata formaggio e prosciutto			
	Parmigiano	10	10	20
	prosciutto	15	20	40
	uovo	30	60	60
	olio	5	5	5
	Patate in insalata			
	olio	2	2	5
	patate	80	100	150
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
18	Lasagne vegetariane			
	Pasta	30	40	60
	pelati	50	50	50
	Parmigiano	10	10	10
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
	besciamella	15	15	15
	Cotoletta di pollo			
	petto di pollo	60	100	120
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	15	15	30
	Patate novelle al forno			
	patate	80	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
19	Cous cous e carne in umido			
	semola (cous cous)	50	60	90

	pelati	30	30	60
	verdure	qb	qb	qb
	carne	60	70	120
	olio	10	10	10
Insalata di stagione				
	insalata di stagione	70	70	150
	olio	2	2	5
PANE		50	50	50
Banana		150	150	150
20	Riso olio e parmigiano reggiano			
	Riso	60	70	90
	Parmigiano	10	10	25
	olio	5	5	5
	Filetto di branzino/orata al pomodoro e aromi (livornese)			
	pelati	20	20	60
	verdure	qb	qb	qb
	branzino / orata	80	100	130
	olio	2	2	5
Fagiolini				
	fagiolini	100	100	150
	olio	2	2	5
PANE		50	50	50
frutta di stagione		150	150	150

infanzia

		Energia (kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Calcio (mg)
1	lunedì	658	26	22	96	227
2	martedì	658	25	22	96	471
3	mercoledì	649	23	19	104	169
4	giovedì	654	25	16	109	141
5	venerdì	631	30	17	96	297
6	lunedì	654	26	17	105	62
7	martedì	609	20	17	99	162
8	mercoledì	635	23	17	103	156
9	giovedì	623	24	28	73	195
10	venerdì	620	28	15	100	148
11	lunedì	642	23	20	95	217
12	martedì	636	26	18	100	127
13	mercoledì	633	22	22	92	77
14	giovedì	630	26	18	99	335
15	venerdì	665	25	22	97	258
16	lunedì	637	23	22	93	412
17	martedì	592	22	25	74	340
18	mercoledì	635	29	16	100	222
19	giovedì	639	24	19	99	68
20	venerdì	628	28	14	105	208
	Media	636	25	19	97	215

Primarie

		Energia (kcal)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Glucidi (g)	Calcio (mg)
1	lunedì	758	31	23	113	230
2	martedì	726	28	22	111	481
3	mercoledì	696	27	22	105	216
4	giovedì	741	29	17	126	145
5	venerdì	683	35	17	104	303
6	lunedì	726	32	18	117	70
7	martedì	690	25	21	108	206
8	mercoledì	708	25	18	119	162
9	giovedì	706	33	32	77	199
10	venerdì	689	34	16	109	222
11	lunedì	721	28	23	104	221
12	martedì	750	32	20	119	137
13	mercoledì	702	27	24	100	79
14	giovedì	704	28	19	113	358
15	venerdì	717	28	23	106	262
16	lunedì	708	25	22	109	415
17	martedì	666	28	29	78	358
18	mercoledì	726	40	16	112	233
19	giovedì	690	27	20	107	70
20	venerdì	681	32	14	113	213
	Media	709	30	21	108	229

Secondarie

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	920	41	29	131	246
2	martedì	1055	47	39	139	931
3	mercoledì	936	37	29	140	275
4	giovedì	1003	41	28	157	226
5	venerdì	947	47	25	143	385
6	lunedì	968	47	24	151	104
7	martedì	903	34	24	147	257
8	mercoledì	972	36	28	154	262
9	giovedì	885	41	35	108	220
10	venerdì	888	49	24	128	473
11	lunedì	981	39	32	141	366
12	martedì	1022	47	32	145	290
13	mercoledì	952	44	37	118	378
14	giovedì	937	42	29	137	590
15	venerdì	964	45	30	137	364
16	lunedì	949	37	36	128	759
17	martedì	920	40	41	105	578
18	mercoledì	950	49	23	145	249
19	giovedì	926	42	28	135	119
20	venerdì	905	45	25	134	442
	Media	949	43	30	136	376

Menù primavera

Grammatura

		infanzia	Primarie	Secondarie
1	Pasta al pesto			
	Pasta	40	70	90
	Parmigiano	5	10	10
	basilico	30	30	30
	olio	5	5	5
	Asiago fetta			
	asiago	40	50	80
	Pomodori			
	pomodori	100	100	100
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
2	Pasta all'amatriciana			
	Pasta	40	60	90
	pelati	30	30	30
	Parmigiano	5	5	5
	verdure	qb	qb	qb
	guanciale/pancetta	15	15	15
	olio	2	2	5
	Arrosto di manzo			
	verdure	qb	qb	qb
	carne	60	80	100
	olio	2	2	5
	Fagiolini			
	fagiolini	100	100	100
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
3	Risotto alla parmigiana			
	Riso	40	70	90
	Parmigiano	10	10	10
	verdure	qb	qb	qb
	olio	5	5	5
	Frittata carciofi e patate			
	Parmigiano	10	20	30
	carciofi	30	30	30
	uova	30	30	30
	olio	2	2	5
	patate	30	30	80
	Insalata di stagione			
	insalata di stagione	70	70	70

		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
4	Pastina in brodo				
		Pasta	40	50	50
		Parmigiano	10	10	10
		verdure	qb	qb	qb
		olio	5	5	5
	Scaloppine di tacchino				
		farina	5	10	20
		verdure	qb	qb	qb
		tacchino petto	60	80	120
		olio	2	2	5
	Insalata di fagioli				
		verdure	qb	qb	qb
		fagioli	20	25	45
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Cioccolato		20	20	30
5	Passato di fagioli farro/pasta				
		Pasta	40	50	80
		Parmigiano	5	5	5
		fagioli	15	15	75
		olio	5	5	5
	Filetto di cernia in umido				
		pelati	20	20	20
		cernia	80	110	130
		verdure	qb	qb	qb
		olio	2	2	5
	Insalata verde e mais				
		insalata	60	60	60
		mais	10	20	40
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Yogurt		125	125	125
6	Risotto con salsiccia				
		Riso	50	60	90
		Parmigiano	5	5	5
		salsiccia (carne trita suina)	20	30	60
		olio	5	5	5
	Spinaci gratinati mozzarella e grana				
		mozzarella	20	20	30
		parmigiano	5	5	5
		olio	2	2	5
		spinaci	100	150	150
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150

7	Insalata di pasta (pomodoro, mozzarella, tonno, olive, basilico) mediterranea			
	Pasta	40	50	80
	pomodoro	20	20	20
	mozzarella	20	20	40
	verdure	30	30	30
	basilico	qb	qb	qb
	tonno	5	10	30
	olio	5	5	5
	Spezzatino con piselli			
	verdure	qb	qb	qb
	piselli surgelati	40	40	80
	carne	60	80	100
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
8	Cous cous e verdure in brodo			
	semola (cous cous)	50	70	90
	Parmigiano	5	5	10
	verdure	40	40	80
	olio	5	5	5
	PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE			
	parmigiano a scaglie	30	30	60
	Finocchi in insalata			
	finocchi	100	100	150
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
9	Pasta e ceci / lenticchie			
	Pasta	30	40	60
	verdure	qb	qb	qb
	ceci - lenticchie	15	15	40
	olio	5	5	5
	Cosce di pollo al forno (senza osso)			
	verdure	qb	qb	qb
	pollo (cosce senza osso)	60	80	120
	olio	2	2	5
	Crocchette di patate			
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	15	20	30
	patate	60	80	100
	PANE	50	50	50
	Banana			
	150	150	150	150
10	Crema di verdure con pasta			
	Pasta	30	40	70
	Parmigiano	5	5	5

		verdure	50	50	50
		olio	5	5	5
		patate	30	50	60
	CROCCHETTE DI NASELLO				
		nasello	80	100	130
		olio	2	2	5
		pane integrale grattugiato	15	20	20
	Insalata mista				
		insalata mista	70	70	70
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	gelato		80	80	80
11	Pasta pasticciata				
		Pasta	40	40	90
		pelati	30	30	30
		mozzarella	20	20	40
		carne	20	25	40
		olio	5	5	5
		besciamella	10	20	20
	Patate e fagiolini				
		fagiolini	50	60	70
		olio	2	2	5
		patate	40	50	80
	PANE		50	50	50
	Budino		110	110	110
12	Pasta (pomodori, zucchine, patate) primavera				
		Pasta	40	60	90
		Parmigiano	5	5	5
		pomodori e zucchine	30	30	50
		olio	5	5	5
		patate	30	30	50
	Bocconcini di tacchino al limone				
		farina	5	5	5
		verdure	qb	qb	qb
		tacchino (petto)	60	80	120
		olio	2	2	5
	Lenticchie al pomodoro				
		pelati	20	20	20
		verdure	qb	qb	qb
		lenticchie	15	15	40
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
13	Pizza margherita/ al prosciutto				
		Farina	40	60	90
		pelati	50	50	50
		mozzarella	20	30	40

		olio	5	5	5
		prosciutto cotto	20	30	40
	Pomodori				
		pomodori	100	100	100
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	Plumcake		40	40	40
14	Risotto allo zafferano				
		Riso	40	70	90
		Parmigiano	10	10	10
		verdure	qb	qb	qb
		olio	5	5	5
		Zafferano	qb	qb	qb
	Mozzarella DI BUFALA				
		mozzarella di bufala	60	70	90
	Insalata verde				
		insalata di stagione	70	70	70
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
15	Crema di pomodori (Aurora) con crostini				
		pelati	50	50	50
		Parmigiano	5	5	5
		olio	5	5	5
		crostini	20	30	50
		patate	30	50	60
	PECORINO DOLCE				
		pecorino dolce	40	60	80
	Patate al forno				
		olio	2	2	5
		patate	80	100	200
	PANE		50	50	50
	frutta di stagione		150	150	150
16	Pasta alla siciliana (pomodoro-melanzana-mozzarella)				
		Pasta	50	60	90
		pelati	30	30	30
		mozzarella	20	20	40
		melanzane	15	30	50
		olio	5	5	5
	Merluzzo gratinato				
		merluzzo	80	100	130
		olio	2	2	5
		pane integrale grattugiato	10	10	10
	Carote baby all'olio				
		carote	100	100	150
		olio	2	2	5
	PANE		50	50	50

	frutta di stagione	150	150	150
17	Minestra di FARRO (perlato) e lenticchie			
	farro	40	40	60
	Parmigiano	5	5	5
	lenticchie	15	15	75
	olio	5	5	5
	Arista con purea di patate			
	Parmigiano	5	5	5
	verdure	qb	qb	qb
	arista	60	80	120
	olio	5	5	5
	patate	60	100	150
	latte	20	20	30
	PANE	50	50	50
	frutta di stagione	150	150	150
18	Passato di verdure con crostini			
	Parmigiano	5	5	10
	verdure	50	50	50
	olio	5	5	5
	crostini	20	30	50
	patate	40	50	100
	Spezzatino di tacchino			
	pelati	20	20	40
	verdure	qb	qb	qb
	tacchino	60	80	120
	olio	5	5	5
	Tris di verdure			
	insalata di stagione (almeno 3 tipi)	70	70	100
	olio	2	2	5
	PANE	50	50	50
	Plumcake	40	40	40
19	Pasta al tonno			
	Pasta	50	60	90
	verdure	qb	qb	qb
	tonno	20	25	40
	olio	5	5	5
	pollo (petto) con patate al forno			
	verdure	qb	qb	qb
	petto di pollo	60	80	120
	olio	5	5	5
	patate	60	80	150
	PANE	50	50	50
	Banana	150	150	150

20 **Zuppa di patate e borlotti**

	Parmigiano	5	5	1
	legumi	20	20	75
	olio	5	5	5
	patate	40	50	150
filetto di branzino/orata gratinato				
	branzino / orata	80	100	130
	olio	2	2	5
	pane integrale grattugiato	10	10	10
Pomodori				
	pomodori	100	100	150
	olio	5	5	5
PANE				
		50	50	50
Gelato				
		80	80	80

infanzia

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	601	25	20	86	485
2	martedì	639	26	24	85	137
3	mercoledì	598	21	19	92	363
4	giovedì	667	32	22	91	202
5	venerdì	637	34	17	94	271
6	lunedì	627	22	20	96	317
7	martedì	591	28	17	87	140
8	mercoledì	594	24	17	92	558
9	giovedì	640	25	15	107	62
10	venerdì	660	30	23	90	309
11	lunedì	630	21	18	100	229
12	martedì	629	29	15	101	133
13	mercoledì	623	21	18	102	128
14	giovedì	608	21	22	87	427
15	venerdì	584	21	21	84	292
16	lunedì	636	30	14	105	178
17	martedì	655	31	20	94	216
18	mercoledì	632	26	21	90	166
19	giovedì	635	31	12	107	47
20	venerdì	642	30	27	75	284
	Media	626	26	19	93	247

Primarie

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	762	33	24	111	634
2	martedì	742	32	26	102	142
3	mercoledì	744	27	22	118	499
4	giovedì	762	39	23	106	216
5	venerdì	709	41	17	105	276
6	lunedì	709	26	23	107	359
7	martedì	664	35	19	95	144
8	mercoledì	665	26	17	108	561
9	giovedì	731	31	17	122	71
10	venerdì	739	35	23	104	319
11	lunedì	663	23	20	104	244
12	martedì	727	36	16	117	141
13	mercoledì	738	27	21	118	174
14	giovedì	741	25	24	114	469
15	venerdì	714	28	26	98	391
16	lunedì	688	34	14	114	187
17	martedì	717	36	22	101	222
18	mercoledì	697	32	22	99	173
19	giovedì	712	38	12	119	54
20	venerdì	667	33	27	77	289
	Media	715	32	21	107	278

Secondarie

		Energia	Proteine	Lipidi	Glucidi	Calcio
		(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)
1	lunedì	967	45	34	127	869
2	martedì	962	39	37	126	149
3	mercoledì	951	33	31	144	639
4	giovedì	1020	54	35	130	259
5	venerdì	1097	62	25	166	367
6	lunedì	961	35	36	134	407
7	martedì	921	53	27	124	247
8	mercoledì	906	43	29	126	1074
9	giovedì	1033	47	27	161	115
10	venerdì	930	44	29	131	333
11	lunedì	967	36	28	152	341
12	martedì	1043	55	25	160	191
13	mercoledì	913	34	27	142	221
14	giovedì	888	30	31	132	551
15	venerdì	960	37	35	131	500
16	lunedì	938	47	23	144	305
17	martedì	1080	62	28	155	324

18	mercoledì	908	46	29	123	273
19	giovedì	933	55	14	157	75
20	venerdì	1002	56	35	125	453
	Media	969	46	29	140	385

ALLEGATO “N. 4”

**OPERAZIONI MINIME DI PULIZIA E LORO
PERIODICITA’**

		Punto d'intervento	Tipo intervento
ZONA REFETTORI	Pulizie giornaliere	Pavimenti	Scopatura a secco Lavaggio con detergente sgrassante e successivo risciacquo
		Piani d'appoggio	Sanificazione
		Tavoli	Sanificazione
		Sedie e/o sgabelli	Spolveratura ad umido di schienale e sedute
		Arredi vari, comprese porte e maniglie	Spolveratura ad umido
		Davanzali interni	Spolveratura ad umido
	Pulizie settimanali	Soffitti	Deragnatura
		Pareti	Deragnatura
		Sedie e/o sgabelli	Sanificazione di schienali e sedute
		Davanzali interni	Sanificazione
		Arredi vari	Sanificazione
	Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga
		Sedie e/o sgabelli	Sanificazione di schienali e sedute
		Davanzali interni	Sanificazione
		Davanzali esterni	Spolveratura ad umido
		Porte e maniglie	Sanificazione
		Termosifoni	Spolveratura ad umido
		Vetri interni	Lavaggio
		Vetri esterni	Lavaggio

		Punto d'intervento	Tipo intervento
ZONA CUCINA D'APPOGGIO	Pulizie giornaliere	Pavimenti	Scopatura a secco Lavaggio con detergente sgrassante e successivo risciacquo
		Piani e/o tavoli d'appoggio	Sanificazione
		Armadi	Spolveratura ad umido pareti esterne
		Carrelli scaldavivande e lava-stoviglie	Sanificazione
		Carrelli neutri	Sanificazione
		Pareti lavabili	Sanificazione su sporco evidente
		Davanzali interni	Spolveratura ad umido
	Pulizie settimanali	Soffitti	Deragnatura
		Pareti	Deragnatura
		Carrelli scaldavivande e lava-stoviglie	Disincrostazione
		Davanzali interni	Sanificazione
		Arredi vari	Sanificazione
	Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga
		Pareti lavabili	Sanificazione
		Armadi stoviglie	Sanificazione interna ed esterna
		Davanzali interni	Sanificazione
		Davanzali esterni	Spolveratura ad umido
		Porte e maniglie	Sanificazione
		Termosifoni	Spolveratura ad umido
		Vetri interni	Lavaggio
		Vetri esterni	Lavaggio

		Punto d'intervento	Tipo intervento
ZONA SPOGLIATOI e SERVIZI IGIENICI	Pulizie giornaliere	Pavimenti	Sanificazione
		Sanitari	Sanificazione
		Arredi vari	Detergenza
		Specchi	Detergenza
		Cestini	Svuotatura
	Pulizie settimanali	WC	Disincrostazione (dopo la sanificazione giornaliera)
		Spazzola e portaspazzola WC	Sanificazione
		Cestini	Sanificazione
		Armadietti esterni	Detergenza
		Soffitti e pareti	Deragnatura
	Pulizie mensili	Pavimenti	Risanamento con macchina lavasciuga
		Pareti lavabili	Sanificazione
		Armadietti	Sanificazione interna ed esterna
		Davanzali interni	Sanificazione
		Davanzali esterni	Spolveratura ad umido
		Porte e maniglie	Sanificazione
		Termosifoni	Spolveratura ad umido
		Vetri interni	Lavaggio
		Vetri esterni	Lavaggio

Inoltre bisognerà provvedere al reintegro immediato delle forniture mancanti dei dispenser.

ALLEGATO “N. 5”

STANDARD QUALITATIVI

COMUNE DI PIOLTELLO
 Capitolato Speciale Servizio di Refezione Scolastica – allegato 5

	STOCCAGGIO	LAVORAZIONE	COTTURA	MANTENIMEN- TO CALDO	ABBATTIMEN- TO	MANTENIMEN- TO FREDDO	MANIPOLA- ZIONE	RINVENIMENTO	CONFEZIONA- MENTO	TRASPORTO	DISTRI- BUZIONE
CARNE BOVINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
CARNE SUINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
AVICUNICOLI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE GELO	- 18 °C	max + 15 °C scongelo max + 4 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE FRESCO	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
SALUMI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
FORMAGGI e LATTICINI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
SUGHI			bollitura	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60 °C	≥ 50 °C
UOVA FRESCHE e/o PASTORIZZATE	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	> 60 °C	≥ 50 °C

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E "SOCIALI" (SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA DELL'OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI). PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI EVENTUALE RINNOVO BIENNALE

Codice Identificativo Gara (CIG) n. 5120359DE7

**Allegato n. 6
DUVRI
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI**

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione all'art. 26 D. lgs. n. 81/2008 e s.m. e i. e costituisce parte integrante:

sia del Capitolato Speciale per la Gestione del

SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E "SOCIALI" (SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA DELL'OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI). PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI EVENTUALE RINNOVO BIENNALE AI SENSI DELL'ART. 30 D. LGS 163/2006

sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro che sarà elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'Allegato VIII del D.Lgs.163/2006.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i refettori, l'esecuzione delle derattizzazioni presso i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

L'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell'inizio effettivo dello stesso, dovrà redigere il proprio documento di valutazioni dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso i refettori ubicati all'interno dei vari plessi scolastici.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori), sono stati riscontrati rischi, evidenziati nel presente documento derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, e il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi “dinamico” nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell’espletamento del servizio deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti Soluzioni individuate.

Il 5 marzo 2008 l’Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la “*Sicurezza nell’esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture*”. L’Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l’esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese esecutrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l’obbligo del concessionario di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all’attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

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

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

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

Il DUVRI fa parte, obbligatoriamente, della documentazione relativa alla gara.

Entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva e comunque prima dell’inizio delle attività l’Impresa Concessionaria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Dopo la stipula della Concessione l’impresa concessionaria dovrà redigere e sottoscrivere apposita dichiarazione di non essere soggetta a provvedimenti interdittivi e/o di sospensione di cui all’art. 14 D. Lgs. n. 81/2008 nonché il “Verbale di riunione cooperazione coordinamento”/ “sopralluogo congiunto” da sottoscrivere tra il Rappresentante Legale dell’Amministrazione Concedente il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l’Impresa Concessionaria.

Descrizione sintetica delle attività svolte
--

Vengono di seguito descritte, brevemente, le attività svolte dalla Concessionaria:

SOCIETÀ CONCESSIONARIA

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione, cottura e confezionamento dei pasti ;
3. trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino al luogo del consumo;
4. porzionatura dei pasti distribuiti nel refettorio scolastico;
5. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
6. raccolta differenziata dei rifiuti nei luoghi indicati dal COMUNE;
7. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, posate e stoviglie monouso, etc...);
8. pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature,
9. interventi di eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali;
10. fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
11. copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
12. realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;
13. attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio come previsto nella relazione tecnica presentata in sede di offerta.

Per le specifiche degli obblighi a carico del Concessionario si rimanda al Capitolato speciale.

N.B. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A garanzia della sicurezza, viene considerato al pari del personale comunale qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti del Concessionario e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

Per tale motivo, le misure di tutela, saranno volte anche alla protezione di tali soggetti, anche se non facenti parte dell'organigramma comunale.

Matrice del rischio

Viene valutato il RISCHIO RESIDUO a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e il Concessionario.
Il rischio residuo viene così classificato:

A	ALTO
B	MEDIO
C	BASSO

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

Individuazione e valutazione dei rischi derivanti da attività interferenti

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti e/o del pubblico.
In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività interferenti tra i dipendenti del Comune di PIOTELLO (ed eventuale pubblico presente) personale scolastico / alunni (scuole/ Asili), cittadini e i dipendenti dell'impresa concessionaria

LAVORAZIONE	POSSIBILI CAUSE DI INTERFERENZA	RISCHI TRASMESSI ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE	PRECAUZIONI ADOTTATE PER LA GESTIONE DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI	VALUTAZIONE DEL RISCHIO RESIDUO
Preparazione e servizio pasti	Presenza di docenti, alunni e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Scivolamento (pavimenti bagnati) Caduta a livello Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	BASSO
		Urti, impatti Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di docenti e/o bambini in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti	BASSO

Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche	Transito di Tecnici, Fornitori, docenti e/o bambini su pavimenti bagnati	Scivolamento, caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti	BASSO
	Utilizzo di prodotti chimici	Contatto con sostanze chimiche	Eseguire le lavorazioni ad una distanza tale da poter evitare possibili interferenze. Utilizzare idonea segnaletica	
Trasporto dei pasti dalle cucine alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli	Presenza di Tecnici, Fornitori, , docenti e/o bambini all'interno del cortile della scuola	Investimento	Nell'ingresso e nelle pertinenze della scuola, circolare a passo d'uomo. Parcheggiare i veicoli nella zona prevista	BASSO
Disinfestazione da blatte e striscianti	Presenza di Tecnici, Fornitori, Ispettori, docenti e/o bambini all'interno dei locali	Esposizione per inalazione e contatto di agenti chimici	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone e predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	BASSO

Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza (da compilarsi a cura dell'Impresa aggiudicataria della gara)

Ai sensi dell'art. 26 commi D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., si precisa che i costi, relativi alla sicurezza delle lavorazioni svolte dall'impresa Concessionaria riguardanti principalmente: consegna di dispositivi di protezione individuale, segnaletica di avviso e cartellonistica di sicurezza, sorveglianza sanitaria, riunioni di coordinamento e formazione a lavoratori e addetti, ammontano a € _____ iva esclusa per tutta la durata della concessione quadriennale, per un costo annuo di € _____ iva esclusa (da compilarsi a cura dell'aggiudicataria).

Quadro e costi delle attività interferenti Servizio di ristorazione per gli utenti della refezione scolastica
--

Attività interferenti e rischi,

Attività svolte dall'impresa appaltatrice	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo/pasto	Quantità minime
Trasporto dei pasti all'interno dei locali	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, eventuale pubblico esterno. Personale del datore di lavoro	Giornaliera	Stabilire percorsi protetti	€. 0,005	secondo necessità
Attività di	Derattizzazione e disinfezione (a cura del committente)	Semestrale	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e idonea cartellonistica.	€. 0,005	secondo necessità

			Predisporre tempi di sicurezza idonei alla pulizia e decontaminazione.		
Attività di	Manutenzioni presso i refettori scolastici	Periodiche	Delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e cartellonistica idonei	€. 0,002	secondo necessità

A seguito della descrizione del servizio di cui alla concessione in argomento e dei rischi di interferenze relativi alla medesima, si precisa che i costi, relativi alla sicurezza ammontano ad € 0,012 a pasto per n. 401954 pasti stimati per ogni anno, quindi pari ad € **4.823,47** annui esclusa IVA, per un totale pari ad € **19.293,89** esclusa IVA nel quadriennio di durata della concessione da aggiudicarsi

Pioltello, li 20/05/2013

Il Dirigente del Settore Gestione e
Pianificazione territoriale e ambientale
Arch. Paolo Margutti



Città di Pioltello

Via Carlo Cattaneo, 1 - 20096 PIOLTELLO (MI)

tel. 02.92366.1 - fax 02.92161258 - c.f. 83501410159 - p.i. 00870010154

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE
ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E “SOCIALI” (SCUOLA
DELL’INFANZIA, SCUOLA DELL’OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO
DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI).
PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI
EVENTUALE RINNOVO MASSIMO BIENNALE**

Codice Identificativo Gara (CIG) n. 5120359DE7

DISCIPLINARE DI GARA

Approvato con determina Dirigenziale n. 300 del 22/05/2013

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

Servizi alla persona

(dott. Franco Bassi)

INDICE

ART. 1 - PREMESSE

ART. 2 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

ART. 3 – AMMONTARE PRESUNTO E DETTAGLIO DEI SERVIZI

ART. 4 - SOPRALLUOGO

ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

ART. 6 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

ART. 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 8 - COSTITUZIONE E LAVORI DEL SEGGIO DI GARA

ART. 9 - MODALITÀ DI ESPERIMENTO DELLA GARA

ART. 10 - VERIFICA DELLE DICHIARAZIONI

ART. 11 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE

ART.12 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

ART.13 - DISPOSIZIONI FINALI

ART.14 - PRESA IN CARICO DEL SERVIZIO

ART. 15 - INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

ART.16 - ALTRE INFORMAZIONI

ART.1 - PREMESSE

- Il presente disciplinare costituisce parte integrante ed essenziale del bando e del capitolato di gara che si intendono qui integralmente richiamati. Per quanto ivi non previsto si fa, pertanto rinvio, ai predetti documenti di gara.
- Il Responsabile Unico del procedimento è il Dott. Franco Bassi.
- Saranno ammesse soltanto offerte e documentazione amministrativa redatte in italiano.
- Per facilitare la predisposizione della domanda di partecipazione e la presentazione delle offerte è stata inoltre predisposta la seguente documentazione in facsimile che potrà essere utilizzata dagli offerenti:
 - Modello di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 contenente l'istanza di partecipazione e la dichiarazione inerente il possesso dei requisiti di legge, di capacità economico-finanziaria e tecnica (**ALL A**);
 - Modello per la formulazione dell'offerta economica (**ALL.C**).
- Il Seggio di gara, costituito da un numero dispari di componenti, sarà formalmente nominato dal Dirigente competente, successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.
- Al fine di garantire la massima trasparenza delle operazioni di gara, il Seggio provvederà ad aprire in pubblico (in sedute a ciò predisposte di cui sarà data preventiva comunicazione ai concorrenti) i plichi contenenti la documentazione amministrativa e quelli contenenti le offerte tecniche ed economiche.

ART.2 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione di servizi (di cui all'art. 3, comma 12, D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i.) è disciplinata dall'art. 30 dell'indicato D.Lgs. n. 163/2006 e dalle norme (e documenti di gara) richiamati nel presente disciplinare. Essa sarà affidata con procedura aperta mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. I parametri di valutazione dell'offerta ed i relativi punteggi, nonché le metodologie di calcolo, sono indicati successivamente. L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di procedere, alla verifica della congruità delle offerte, ai sensi degli artt. 86, 87 e 88, D. Lgs. n. 163/2006.

ART.3 - AMMONTARE PRESUNTO E DETTAGLIO DEI SERVIZI

Saranno affidati in concessione i seguenti servizi, con tutte le prestazioni relative all'organizzazione e gestione degli stessi, che verranno affidati "parte a corpo e parte a misura":

A) il servizio di ristorazione scolastica (compresi gli asili nido di Via Monteverdi e via D'Annunzio dell'Azienda Speciale comunale) compresa la gestione informatizzata delle presenze. A TARIFFA ;

B) il servizio di ristorazione per il Centro Diurno Disabili - di seguito anche CDD;

C) il servizio di ristorazione per gli utenti del Servizio di assistenza domiciliare - di seguito anche SAD;

per un valore complessivo presuntivamente pari a € 7.077.376,20 IVA esclusa per il periodo 01.09.2013-31.08.2017 compresi i costi della sicurezza da interferenze pari ad € 19.293,89 oltre IVA di legge e non soggetti a ribasso, di cui a base d'asta € 7.058.082,31 (oltre I.V.A.).

I costi relativi alla procedura di gara (a titolo esemplificativo spese di pubblicazione, costi di riproduzione documentale, spese per consulenze tecniche e per la Commissione di gara), ammontano a € 27.000,00, Iva e oneri di legge inclusi, e non oggetto d'offerta dovranno essere versati dall'aggiudicatario, pena decadenza dall'aggiudicazione, non oltre la data di stipula della Convenzione.

Il canone, in misura fissa ed invariabile, che l'I.C. dovrà corrispondere all'A.C., disciplinato dall'art. 32 del capitolato a cui si rinvia, è fissata nella misura forfetaria annuale di euro 5000,00 (IVA compresa).

Come previsto più dettagliatamente dagli **artt. 1, 2, 5 e 32 del Capitolato speciale**, a cui si rinvia, l'ammontare presunto dei pasti da fornire è di circa n. 401956 all'anno per un totale nel quadriennio di n. 1607824.

L'Amministrazione concedente, come previsto nel Capitolato speciale, si riserva l'insindacabile diritto (valutate le ragioni di opportunità e convenienza correlate agli interessi pubblici sottesi alla concessione) di optare per il rinnovo della concessione fino ad un massimo di due anni ulteriori rispetto alla scadenza del periodo quadriennale aggiudicato.

ART.4 - SOPRALLUOGO

I concorrenti prima della presentazione dell'offerta, dovranno effettuare apposito sopralluogo presso l'area individuata per l'organizzazione e l'esecuzione dei servizi (cucina e terminali di somministrazione), al fine di prendere piena visione dell'ubicazione e delle caratteristiche dei plessi scolastici interessati, nonché delle circostanze che possono influire sulla determinazione degli oneri per l'esecuzione del servizio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante, da un procuratore speciale o da un direttore tecnico ovvero da soggetto dagli stessi delegato, al quale verrà rilasciata apposita certificazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione alla gara (v. art. 6 lett. D).

I sopralluoghi avverranno, previo appuntamento, da concordarsi con gli incaricati del Settore Servizi alla Persona, Ufficio Politiche Educative, al n.02/92366.311-318.

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, il sopralluogo potrà essere effettuato, con le modalità di cui ai precedenti commi, da uno degli operatori economici che partecipa al raggruppamento o al consorzio.

ART 5 - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i., che siano in possesso, al momento della presentazione delle offerte, dei requisiti di seguito indicati.

É ammessa la riunione di concorrenti in raggruppamenti temporanei d'impresa, costituiti o costituendi, ovvero in consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile; in tal caso si applicano le disposizioni cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli componenti il

raggruppamento.

Non è ammesso che un operatore economico partecipi alla gara singolarmente e contestualmente quale componente di altro raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario, ovvero partecipi a più raggruppamenti, **pena l'esclusione dalla gara** dell'operatore economico stesso e del raggruppamento o del consorzio al quale l'operatore economico partecipa.

É vietata la presentazione di offerte per conto di più di imprese da parte di un medesimo operatore economico, nonché la contemporanea partecipazione alla gara di soggetti che si trovino in una situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 c.c. o una qualsiasi relazione anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (v. dichiarazione di cui al successivo art. 6 lett. A2- m-quater).

L'Amministrazione esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Capacità economica e finanziaria:

I concorrenti, singoli, raggruppati o consorziati:

- a) devono aver conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 **un fatturato globale al netto dell'IVA** non inferiore ad **almeno € 8.000.000,00**;
- b) devono inoltre aver eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 servizi relativi al settore oggetto della Concessione (servizi di refezione scolastica), **per un importo, al netto dell'IVA, non inferiore a almeno ad € 3.000.000,00**, fornendo elenco di quelle principali - fino a concorrenza del suddetto importo - con l'indicazione del relativo oggetto, importo, durata e destinatario.
- c) devono essere in possesso di idonee dichiarazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, attestanti la relativa affidabilità e solidità finanziaria.

Capacità tecnica:

I concorrenti, singoli, raggruppati o consorziati:

- d) devono aver erogato negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 un numero di pasti in servizi di refezione scolastica non inferiore a 300.000 all'anno per un totale di almeno 900.000 pasti nel triennio di riferimento.
- e) devono essere in possesso della certificazione in corso di validità attestante che il proprio sistema di qualità aziendale è conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 o successive (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva) ovvero essere in possesso di un certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

Per le Imprese raggruppate e i consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti relativi al possesso della capacità economica e finanziaria e della capacità tecnica di cui alle sopra indicate lett. a), b) e d) dovranno essere posseduti dalla mandataria capogruppo in misura non inferiore al - 40%. La restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate ciascuna in misura non inferiore al 10% del totale richiesto; il requisito relativo al possesso della capacità economica e finanziaria di cui alla sopraindicata lett. c) ed il requisito di

capacità tecnica di cui alla lett. e), dovranno essere posseduti da parte di ciascun componente il raggruppamento o consorzio.

Avvalimento

Ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. 163/06 e s.m.i. è stabilito che un concorrente, singolo raggruppato o consorziato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica previsti per la partecipazione alla gara, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

In caso di avvalimento dovrà essere prodotta tutta la documentazione indicata al comma 2 dell'art. 49 D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in conformità ai modelli facsimili allegati (**Allegati B e B1**) al presente disciplinare, **pena l'esclusione** dalla gara.

ART. 6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Gli operatori economici concorrenti devono inviare, a proprie spese, il plico contenente l'offerta e la documentazione di cui al presente Disciplinare di gara, in busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura in modo che ne sia garantita l'integrità, improrogabilmente, **pena la non ammissione alla procedura di gara**

entro e non oltre le **ore 12,45 del giorno 3 luglio 2013** al seguente indirizzo:

Comune di Pioltello, Ufficio Protocollo – P.zza dei Popoli, 1 – 20096 Pioltello (MI) a mezzo raccomandata a.r. del servizio postale, agenzia di recapito autorizzata, ovvero consegna a mano (art. 8 D.Lgs. n. 261/1999).

Il plico deve recare all'esterno, oltre all' intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura: **“NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA PER LA GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E “SOCIALI” (SCUOLA DELL’INFANZIA, SCUOLA DELL’OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI). PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI EVENTUALE RINNOVO MASSIMO BIENNALE**

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, esso non giunga a destinazione in tempo utile.

Si ribadisce che le offerte pervenute oltre il termine di scadenza fissato, anche se sostitutive od aggiuntive ad altre offerte già pervenute, non verranno ammesse alla gara, ed i relativi plichi non saranno aperti, ancorché le stesse siano state consegnate per l'inoltro al servizio postale in tempo utile.

Il suddetto plico deve contenere al suo interno, **a pena di esclusione dalla gara, tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, in modo da garantire la segretezza del contenuto, recanti l' intestazione del mittente e rispettivamente la seguente dicitura:

“PLICO A, <<Documentazione amministrativa>>”

“PLICO B, << Documentazione tecnica>>”

“PLICO C <<Documentazione economica>>”.

PLICO A: <<Documentazione amministrativa>>”.

Esso dovrà contenere, **a pena di esclusione dalla gara**, i seguenti documenti:

A) DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

redatta in conformità al modello facsimile **allegato (A)** al presente Disciplinare, **CONTENENTE LE DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONE E DI ATTO DI NOTORIETA'**, di seguito indicate, rilasciate ai sensi degli artt. 38, 46, 47 e 77 bis del d.P.R. 445/2000:

A1) dichiarazione che l'operatore economico è iscritto nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio competente per territorio (o ad analogo registro dello Stato aderente alla U.E. o nel Registro prefettizio nel caso di Cooperative, ovvero, se trattasi di Consorzio di Cooperative, nello Schedario Generale della Cooperazione), per settore di attività che lo abiliti ad espletare i servizi oggetto della presente concessione, con indicazione dei nominativi, delle date, dei luoghi di nascita e del codice fiscale degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari, nonché del nulla osta antimafia, ai sensi dell'art. 67 D. lgs. n. 159/2011

A2) dichiarazione che l'operatore economico **non si trova** in nessuna delle cause di esclusione dalle gare previste dall'art. 38, comma 1, lett. a), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis) m-quater), del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i., e precisamente che non sussistono nei confronti del medesimo le seguenti condizioni:

- a) stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- d) violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo [17](#) della [legge 19 marzo 1990, n. 55](#)¹;
- e) commissione di gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) commissione, secondo motivata valutazione della Stazione appaltante, di grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla medesima; o commissione di un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione appaltante;
- g) commissione di violazioni gravi, definitivamente accertate², rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;
- h) iscrizione disposta dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, ai sensi del comma 1 *ter*) del citato art. 38³, nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10,

¹ L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa.

² Si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all'[articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602](#); costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili.

³ In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione

D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

- i) commissione di violazioni gravi⁴, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;
- l) inosservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della [legge 12 marzo 1999, n. 68](#);
- m) applicazione della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n. 231/2001 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo [36-bis, comma 1](#), del D.L. n. 223/2006, convertito, con modificazioni, dalla [L. n. 248/2006](#);
- m-bis) iscrizione, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, del citato decreto, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
- m-quater) situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o qualsiasi relazione, anche di fatto, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale e, in particolare: in particolare, con riferimento alla presente lettera:

che l'Operatore economico non si trova in alcuna situazione di controllo, di cui all'art. 2359 c.c., con alcun soggetto ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

che l'Operatore economico non è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c., ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

che l'Operatore economico è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti (dei quali indica le generalità) che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c., ed ha formulato l'offerta autonomamente.

A3) dichiarazione che i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006⁵, **non si trovano** in alcuna delle condizioni ostative previste dal citato art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e precisamente:

dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto, fino ad un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

⁴ Si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266; i soggetti di cui all'art. 47, comma 1, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dimostrano, ai sensi dell'art. 47, comma 2 del citato decreto, il possesso degli stessi requisiti prescritti per il rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

⁵ I soggetti in questione sono: il titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, e ciascun socio avente una partecipazione azionaria al 50 %, in caso di società con due soli soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

- b) pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6, D.Lgs. n. 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67, del D.Lgs. citato (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, Legge n. 136/2010)
- c) sentenze di condanna passata in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'[articolo 444 del c.p.p.](#), per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e, in ogni caso, sentenze di condanna passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'[articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18](#)⁶;
- m-ter) omessa denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#)⁷.

A4) dichiarazione che **non sussistono** soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, **ovvero** che sussistono tali soggetti ma che i medesimi **non si trovano** nelle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., **ovvero** che i medesimi **si trovano** nelle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) ma vi è stata completa ed effettiva dissociazione dell'operatore economico concorrente dalla condotta penalmente sanzionata.

A5) dichiarazione che l'operatore economico non si è avvalso di piani individuali di emersione, di cui alla Legge n. 383/2001 e s.m.i., **ovvero** che si è avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso.

A6) dichiarazione, nel caso di consorzi di cui all'art. 34, c. 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006, recante indicazione dei consorziati per i quali il consorzio concorre; è vietata la contemporanea partecipazione del consorzio e dei consorziati tramite i quali il consorzio concorre: in caso di violazione del suddetto divieto saranno **esclusi dalla gara** sia il consorzio sia il consorziato.

In caso di aggiudicazione i soggetti esecutori della concessione non potranno essere diversi da quelli indicati nel presente articolo.

N.B. Le dichiarazioni di cui alle lett. dalla A1) alla A5) devono essere rese oltre

⁶ Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate nell'anno antecedente la pubblicazione del Bando di gara, ivi comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione. Non debbono essere indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

⁷ Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'[art. 6](#), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

che dal consorzio, altresì dai consorziati tramite i quali il consorzio concorre, nonché, in riferimento alle lett. A3) e A4) dai soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), del D.lgs. n. 163/2006, facenti capo ai predetti consorziati, quali indicati nella precedente lett. A6).

-

A7) dichiarazione che l'operatore economico ha preso visione e accetta, senza condizioni e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara, nel Disciplinare e nel Capitolato speciale e relativi allegati, nonché in tutti gli altri documenti di gara.

A8) dichiarazione che l'operatore economico ha realizzato un fatturato globale negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 non inferiore a € 8.000.000,00 (ottomilioni/00), IVA esclusa.

A9) dichiarazione che l'operatore economico ha eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 servizi relativi al settore oggetto della Concessione (servizi di refezione scolastica), per un importo non inferiore ad € 3.000.000,00, IVA esclusa, con elenco di quelli principali - fino alla concorrenza del suddetto importo - e con l'indicazione del relativo oggetto, importo, durata del servizio e destinatario.

A10) dichiarazione che l'operatore economico possiede idonee dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, attestanti la relativa affidabilità e solidità finanziaria, che vengono allegate alla presente domanda.

A11) dichiarazione che l'operatore economico ha erogato negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012, un numero di pasti in servizi di refezione scolastica non inferiore a 300.000 all'anno per un totale di almeno 900.000 pasti nel triennio di riferimento, con elenco di quelli principali - fino alla concorrenza del suddetto numero - e con l'indicazione dell'oggetto del servizio, del numero di pasti erogati al giorno e all'anno, della durata del servizio e del destinatario.

A12) dichiarazione che l'operatore economico possiede certificazione in corso di validità attestante che il proprio sistema di qualità aziendale è conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva), **ovvero** certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri, la quale viene **allegata** alla presente domanda.

Per le Imprese raggruppate e i consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti relativi al possesso della capacità economica e finanziaria e della capacità tecnica di cui alle sopra indicate lett. A8, A9) e A11) dovranno essere posseduti dalla mandataria capogruppo in misura non inferiore al 40%. La restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate ciascuna in misura non inferiore al 10% del totale richiesto; il requisito relativo al possesso della capacità economica e finanziaria di cui alla sopraindicata lett. A10) ed il requisito di capacità tecnica di cui alla lett. A12), dovranno essere posseduti da parte di ciascun componente il raggruppamento o consorzio.

A13) dichiarazione che l'operatore economico è in possesso delle autorizzazioni, abilitazioni e concessioni specifiche richieste per legge in riferimento alla tipologia di

servizio oggetto di affidamento, ovvero, nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, che ciascun componente il predetto raggruppamento o consorzio possiede le autorizzazioni, abilitazioni richieste per legge per la parte di servizio di rispettiva competenza.

A14) dichiarazione che l'operatore economico ha preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni della concessione che possono influire sulla determinazione dei prezzi offerti o che possono influire sull'esecuzione del servizio, tenuto conto di tutti gli oneri da sostenere per assicurare una regolare e puntuale esecuzione del servizio medesimo, compresi i costi del lavoro e della sicurezza.

A15) dichiarazione (nel caso di riunione di concorrenti in raggruppamenti temporanei o in consorzi ordinari di concorrenti non ancora formalmente costituiti) recante:

- indicazione dell'operatore economico qualificato come capogruppo, al quale sarà conferito, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza, ai fini della stipula del contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- indicazione della quota di partecipazione al raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti dei singoli operatori economici, con indicazione della tipologia delle prestazioni che saranno eseguite da ciascuno;
- impegno di ciascun componente il raggruppamento o consorzio, ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione della gara, alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici, con riguardo ai suddetti raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti.

Il mandato collettivo speciale con rappresentanza sarà richiesto a seguito di aggiudicazione e dovrà essere prodotto sotto forma di atto pubblico.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente procedura di affidamento in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

A16) dichiarazione che l'operatore economico è informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

A17) dichiarazione che l'operatore economico accetta ogni controllo che l'Amministrazione concedente riterrà opportuno effettuare a mezzo dei suoi delegati.

A18) dichiarazione che l'offerta impegna l'operatore economico per 200 giorni decorrenti dal termine ultimo fissato dall'Amministrazione concedente per la presentazione dell'offerta stessa.

A19) dichiarazione che l'operatore economico offerente si impegna, come previsto dall'art. 1 del capitolato speciale, a prestare il servizio di ristorazione presso le scuole materne paritarie del territorio (Giovanni XXIII°, A. Gorra, S. Martino), fornendo pasti a crudo e/o pasti pronti veicolati, garantendo le medesime condizioni qualitative offerte nella presente gara e a prezzi unitari non superiori a quelli applicati all'Amministrazione concedente, oltre che ad instaurare, nelle forme di legge, rapporto diretto con i singoli organi gestionali delle suddette scuole private.

A20) dichiarazione che l'operatore economico, in osservanza di quanto previsto dagli artt. 3, 8 e 15 del Capitolato speciale, ha la disponibilità **ovvero** si impegna ad acquisirla, in caso di aggiudicazione, per tutto il periodo di durata della Concessione (proprietà, locazione, etc.), di un Centro di Produzione Pasti ad una distanza tale da tutte le scuole e strutture indicate nel Capitolato speciale come destinatarie del servizio, così da rispettare i termini previsti dal predetto art. 15 numero 3.

I SEGUENTI ALLEGATI:

B) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ AZIENDALE (di ogni impresa singola o di ogni impresa costituente il raggruppamento o consorzio) - in originale o in copia conforme sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 - in corso di validità, conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 o successive (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva), ovvero certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

C) CAUZIONE PROVVISORIA, costituita ai sensi dell'art. 75, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., valida per almeno duecento giorni successivi alla data di presentazione dell'offerta, pari al 2% dell'importo presunto della concessione di € 7.077.376,20 esclusa IVA, importo comprensivo degli oneri della sicurezza PARI AD € 19.293,89 esclusa IVA, come indicati nel DUVRI (doc. n. 6 allegato al Capitolato).

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., del medesimo Decreto, tutti concorrenti in quanto in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, possono usufruire del beneficio della riduzione del 50% della garanzia provvisoria.

N.B. Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, la cauzione provvisoria dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, espressamente intestata anche alle imprese mandanti o consorziande, ovvero solo all'Operatore economico designato quale capogruppo, ma con espressa indicazione, nella garanzia, della qualità di mandatario del costituendo Raggruppamento o Consorzio.

La garanzia di cui sopra deve prevedere espressamente, **a pena di esclusione dalla gara**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944, 2° comma cod. civ.; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione concedente.

Essa deve inoltre contenere la dichiarazione d'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva per l'esecuzione del contratto e per l'intera durata dello stesso, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia costituita dagli operatori economici non aggiudicatari sarà svincolata mediante apposita comunicazione inviata d'ufficio entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva; la garanzia provvisoria versata dall'operatore economico aggiudicatario sarà invece trattenuta fino alla stipulazione della concessione ovvero alla consegna del servizio in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 11, comma 9, momento in cui verrà

costituita la garanzia di esecuzione, di cui all'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Si richiede che, ove la garanzia provvisoria sia costituita con fideiussione bancaria o polizza assicurativa, risulti in modo chiaro l'indirizzo dell'Agenzia della Società assicurativa o bancaria presso la quale la garanzia è stata costituita.

D) ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO INDICATO ALL'ART. 4

E) IDONEE DICHIARAZIONI di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, attestanti l'affidabilità e solidità finanziaria dei concorrenti.

F) MANDATO COLLETTIVO SPECIALE CON RAPPRESENTANZA (nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti già formalmente costituiti), conferito alla mandataria, ovvero l'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti.

Il mandato collettivo speciale può essere conferito mediante scrittura privata autenticata e deve recare indicazione, **a pena di esclusione dalla gara**, degli estremi di registrazione ex art. 65, punto 2), D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131.

La procura relativa al mandato deve essere costituita sotto forma di **atto pubblico**, ai fini della successiva stipulazione della concessione in forma pubblico-amministrativa. È ammessa la possibilità che il mandato e la procura siano redatti in un unico documento.

G) RICEVUTA comprovante il versamento della contribuzione a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della Legge 266/2005 e della deliberazione dell'Autorità del 21/12/2011, di € 200,00.

Le modalità per effettuare il versamento della contribuzione sono disponibili sul sito www.avcp.it.

Gli Operatori economici concorrenti sono tenuti al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla presente procedura. Essi sono tenuti a dimostrare, al momento di presentazione dell'offerta, di avere versato la somma dovuta a titolo di contribuzione.

Il Comune di Pioltello procederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di pagamento con quello assegnato alla procedura in oggetto (CIG **5120359DE7**).

Modalità di sottoscrizione delle Dichiarazioni da parte dell'Operatore economico singolo e dei Consorzi di cui all'art. 34, lett. b), c) D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

La domanda di partecipazione contenente le dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà di cui alle precedenti **lett. A1), A2), A5), A6), A7), A8), A9, A10), A11), A12), A13), A14, A15), A16), A17), A18), A19), A20)**, rese in conformità al modello (**Allegato A**), predisposto dal Comune di Pioltello, disponibile sul profilo di committente, devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, dal Titolare o Legale Rappresentante dell'Operatore economico concorrente, nonché, in riferimento alle lettere dalla **A1) alla A5)**, altresì, dal Titolare o Legale Rappresentante di ciascun Consorziato per il quale i Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. concorrono, con firma leggibile e per esteso, con le modalità di cui all'art. 38 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ossia con allegata copia fotostatica di un documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

Le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà di cui alle precedenti lett. **A3) e A4)**, rese in conformità al modello (**Allegato A**), predisposto dal Comune di Pioltello, disponibile sul profilo di committente, devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, direttamente dagli interessati, ai sensi dell'art. 47, comma 1, d.P.R. n. 445/2000, ovvero, per diretta conoscenza, dal titolare o legale rappresentante dell'operatore economico concorrente, ai sensi dell'art. 47, comma 2, del d.P.R. cit., con firma leggibile e per esteso, con le modalità di cui all'art. 38 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ossia con allegata copia fotostatica di un documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

Le dichiarazioni di cui all'**AVVALIMENTO**, rese in conformità ai modelli (Allegati B e B1) predisposti dal Comune di Pioltello e allegati al presente Disciplinare devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, rispettivamente dall'operatore economico ausiliario e dal concorrente, con firma leggibile e per esteso, con le modalità di cui all'art. 38 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ossia con allegata copia fotostatica di un documento d'identità, in corso di validità, dei sottoscrittori.

Modalità di presentazione e sottoscrizione delle Dichiarazioni e della Documentazione da parte dell'Operatore economico in Raggruppamento Temporaneo o in Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, lett. d), e), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

La domanda di partecipazione contenente le dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà di cui alle precedenti lett. **A1), A2), A5), A6), A7), A8), A9), A10), A11), A12), A13), A14), A15), A16), A17), A18), A19), A20)**, rese in conformità al modello (**Allegato A**), predisposto dal Comune di Pioltello, disponibile sul profilo di committente, devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, dal Titolare o Legale Rappresentante di ciascun Operatore economico che costituirà il Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, con firma leggibile e per esteso.

N.B. Le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà di cui alle precedenti lett. **A3) e A4)**, rese in conformità al modello (**Allegato A**), predisposto dal Comune di Pioltello, disponibile sul profilo di committente devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, direttamente dagli interessati facenti capo a ciascun Operatore economico che costituirà il Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, con firma leggibile e per esteso, ai sensi dell'art. 47, comma 1, d.P.R. n. 445/2000, ovvero, per diretta conoscenza, dal titolare o legale rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà il Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ai sensi dell'art. 47, comma 2, del d.P.R. cit., con firma leggibile e per esteso, con le modalità di cui all'art. 38 del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ossia con allegata copia fotostatica di un documento d'identità, in corso di validità, dei sottoscrittori.

La Certificazione di qualità aziendale di cui alla lett. **B)** e le idonee Dichiarazioni bancarie o degli Intermediari finanziari di cui alla lett. **E)**, devono essere presentati, **a pena di esclusione**, dal Titolare o Legale Rappresentante di ciascun Operatore economico che costituirà il Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti

La Cauzione provvisoria di cui alla lett. **C)**, l'Attestato di avvenuto sopralluogo di cui alla lett. **D)**, il mandato collettivo con rappresentanza di cui alla lett. **F)** nonché la ricevuta di pagamento di cui alla lett. **G)** devono essere prodotte, **a pena di esclusione**, dal solo Operatore economico capogruppo, con le modalità indicate nei rispettivi punti.

N.B. I modelli sopra indicati possono essere sottoscritti anche da un Procuratore dell'Operatore economico concorrente, del Consorziato e dell'ausiliario ed in tal caso deve essere allegata, **a pena di esclusione**, la relativa procura.

“PLICO B, << Documentazione tecnica>>”,

Tale busta dovrà contenere:

- Un **progetto tecnico-qualitativo** consistente in una relazione analitica che dovrà esporre in modo compiuto ed esaustivo, la soluzione progettuale proposta.
- Essa dovrà evidenziare tutti gli elementi che sono soggetti a valutazione tecnica (indicati nell'art.7) esplicando le modalità di gestione, le misure adottate per garantire la qualità del servizio, le proposte migliorative, etc.

La relazione tecnica non deve essere superiore a 50 cartelle in formato A4, (debitamente congiunte con cucitrice, o in altro modo rilegate, e numerate progressivamente), ogni cartella deve prevedere un **numero massimo di 50 righe** con carattere di grandezza **PT 12** e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che comunque non saranno presi in considerazione).

Non sono ammessi allegati alla relazione tecnica (in caso contrario essi non saranno valutati)

Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della relazione anche con riferimento alle prescrizioni contenute nel presente disciplinare costituirà elemento di giudizio

Tale relazione deve essere sottoscritta in calce, **a pena d'esclusione dalla gara**, dal titolare o legale rappresentante dell'operatore economico concorrente, **con firma leggibile e per esteso**, apposta preferibilmente sul timbro ovvero sulla dicitura che individua il medesimo.

N.B. Nel caso di partecipazione di operatori economici sotto forma di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora formalmente costituiti, l'Offerta tecnica deve essere, a pena di esclusione dalla gara, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti.

La predetta relazione in caso di aggiudicazione, diventerà parte integrante della Concessione pertanto sarà vincolante alla stessa stregua del Capitolato Speciale.

“PLICO C <<Documentazione economica>>”.

Esso deve contenere, **a pena di esclusione**:

L'Offerta economica, redatta in carta resa legale (bollo da € 14,62), da presentarsi in conformità al modello (**Modulo Offerta - Allegato C**), predisposto dal Comune di Pioltello, disponibile sul profilo di committente (riportante il numero del codice fiscale, il numero di partita IVA, l'indirizzo dell'Impresa), con indicazione a pena d'esclusione:

- a) Del prezzo complessivo offerto per le prestazioni oggetto della concessione, inferiore a quello complessivo posto a base di gara (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) risultante dall'applicazione del **ribasso unico percentuale offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto** a base di gara indicata nella tabella di cui all'art. 32 del Capitolato Speciale e nel modello di offerta economica (ALLEGATO C)

- b) **Valore economico offerto in riduzione rispetto alla somma totale nel quadriennio di euro 961.540,00 (esclusa IVA) posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello per il riequilibrio economico finanziario della gestione, come previsto dall'art. 2 lett. D del Capitolato Speciale**
- c) dei **costi della sicurezza** interni dell'operatore economico concorrente (v. art. 86, comma 3 bis D. lgs. n. 163/2006 e s.m. e i.)

N.B. Le offerte economiche dovranno essere espresse in cifre e in lettere, con un numero di decimali non superiore a due.

Nel caso in cui vengano indicati più decimali il Seggio di gara procederà ad effettuare arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

Il concorrente dovrà altresì dichiarare, che l'offerta economica è stata formulata tenendo conto :

- degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro;
- delle prescrizioni contenute nel bando, nel disciplinare e nel capitolato speciale e relativi allegati;
- che l'operatore economico osserva le disposizioni contenute nel C.C.N.L. di categoria e le eventuali intese intervenute in sede provinciale;
- che nei prezzi offerti sono comprese e compensate le spese generali ed utili del concessionario, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori che lo stesso dovrà sostenere anche se non esplicitamente indicati nei documenti di gara, necessari per assicurare la predisposizione e la gestione sei servizi affidati in concessione per tutto i periodo messo in gara.

In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione espressa in lettere.

All'offerta economica dovrà essere allegato, **a pena di esclusione** dalla gara un sintetico piano economico finanziario (che non sarà oggetto di specifica attribuzione di punteggio) redatto **in max 10 cartelle formato A4** compresi gli eventuali allegati, idoneo a dimostrare la serietà e sostenibilità dell'offerta economica presentata e volto ad attestare che i ricavi della gestione sono sufficienti a coprire i costi della stessa e gli investimenti relativi ai servizi ed alle forniture strumentali alla gestione, per tutta la durata quadriennale della concessione.

L'Offerta economica e il piano economico finanziario allegato alla stessa devono essere sottoscritti, **a pena d'esclusione dalla gara**, dal titolare o legale rappresentante dell'operatore economico concorrente, con firma leggibile e per esteso apposta preferibilmente sul timbro ovvero sulla dicitura che individua il medesimo.

N.B Nel caso di partecipazione di operatori economici sotto forma di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora formalmente costituiti, l'Offerta economica e il piano economico finanziario devono essere sottoscritti, a pena di esclusione dalla gara, dal titolare o legale rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà

il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti.

L'offerta economica avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta soltanto decorso il termine di 200 giorni dalla data di presentazione della stessa.

ART.7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'Amministrazione concedente procederà all'aggiudicazione della concessione a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per la stessa in base ai seguenti parametri di valutazione e relativi fattori di ponderazione (fatto 100 il punteggio massimo globalmente attribuibile)

1- Progetto tecnico - qualitativo	Max 60 punti/100
2- Offerta economica	Max 40 punti/100

L'aggiudicazione sarà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio finale complessivo più alto (risultante dalla somma dei punti attribuiti al progetto tecnico e all'offerta economica).

GRIGLIA DEI CRITERI E DEI PARAMETRI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

a. OFFERTA TECNICA	Attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 60/100
<u>a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio.</u>	MAX PUNTI 18/100
a.1.1. Organizzazione del servizio a.1.1.1 Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio (scelta dei fornitori, produzione dei pasti, consegna, piano di pulizie come previsto all'art.4 punto 2 del capitolato speciale d'appalto, piano analisi campionatura alimenti come previsto dalla normativa vigente). Coerenza, esaustività ed articolazione della proposta. <u>Max punti 4</u>	Max punti 6
a.1.1.2. Produzione e somministrazione. Riduzione dell'intervallo temporale tra la fine della produzione dei pasti e la somministrazione agli utenti: 1 punto: tra 1h e 29m e 1h e 15 m 2 punti: tra 1h e 14m e 1h <u>Max punti 2</u>	

a.1.2) Organizzazione del personale a.1.2.1. piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica del numero delle persone dedicate al servizio per il Comune di Pioltello, profilo professionale, relative mansioni e monte ore totale e relativa articolazione. In particolare: a) disponibilità di personale addetto allo scodellamento con indicazione del rapporto operatore/n. pasti (n. 1000 giornalieri presunti): <u>max punti 4</u> 2 punti: compreso tra 1/39 e 1/ 35 4 punti: inferiore a 1/35 b) orari settimanali dei principali profili professionali: <u>max punti 7</u> <i>direttore mensa:</i> 2 punto: presenza superiore alle 24 h/w sino a 36 h/w 3 punti: presenza superiore alle 36 h/w = 2 punti <i>cuoco/cuochi presso il Centro cottura:</i> 1 punto: presenza fino a 40 ore/w 2 punti: presenza superiore alle 40 ore/w <i>dietista/nutrizionista:</i> 1 punto: presenza superiore alle 24 h/w e fino a 30 h/w 2 punti: presenza superiore alle 30 h/w = 2 punti c) formazione degli addetti: <u>max punti 1</u> <i>per addetti alla produzione</i> 0,5 punto: se superiore a 14 ore annue <i>per addetti al refettorio</i> 0,5 punto: se superiore alle 6 ore annue	max punti 12
<u>a.2. Elementi qualitativi relativi al servizio.</u>	MAX PUNTI 32/100
a.2.1) APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ DELLE DERRATE a) utilizzo di prodotti biologici: max punti 5 1 punto: offerta di 2 prodotti biologici,	

3 punti: offerta di 4 prodotti biologici, 5 punti: offerta di 6 o più prodotti biologici, b) utilizzo di prodotti freschi a “filiera corta”, di provenienza locale: max punti 5 1 punto: offerta di 1 prodotto 2 punti: offerta di 2 prodotti 3 punti: offerta di 3 prodotti 4 punti: offerta di 4 prodotti 5 punti: offerta di 5 prodotti c) utilizzo di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 90001:2008 in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari: max punti 5 1 punto: dal 5% al 20% dei fornitori 2 punti: > oltre il 20% sino al 35% dei fornitori 4 punti: > oltre il 35% sino al 50% dei fornitori 5 punti: > oltre il 50% d) utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP: max punti 4 1 punto: offerta di 2 prodotti DOP 2 punti: offerta di 3 prodotti DOP 3 punti: offerta di 4 prodotti DOP 4 punti: offerta di 5 o più prodotti DOP e) Analisi di campionatura. Numero aggiuntivo di analisi, effettuate su richiesta dell'A.C. tramite prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche – max punti 3 1 punto: offerta di n.2 analisi aggiuntive 2 punti: offerta di 4 analisi aggiuntive 3 punti: offerta di 6 o più analisi aggiuntive	max punti 22
a.2.2.) educazione alimentare e rapporto con l'utenza a.2.2.1. iniziative ed attività di educazione alimentare dedicate alle scuole (comprese le scuole dell'infanzia) con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza – max punti 4 1 punto: offerta di 1 iniziativa 2 punti: offerta di 2 iniziative 3 punti: offerta di 3 iniziative 4 punti: offerta di 4 iniziative a.2.2.2. strumenti di informazione rivolti	max punti 7

all'utenza e alle famiglie con particolare attenzione al servizio erogato giornalmente e ad iniziative di presentazione annuale – max punti 3 1 punto: offerta di 1 iniziativa 2 punti: offerta di 2 iniziative 3 punti: offerta di 3 o più iniziative	
a.2.3) proposte atte a migliorare la qualità del servizio destinato agli anziani e ai disabili (con particolare riferimento alle necessità dell'utenza) – max punti 3	max 3 punti
a.3. Elementi migliorativi del servizio	MAX PUNTI 10/100
a.3.1) migliorie riguardanti il comfort dei refettori con particolare attenzione ai progetti di miglioramento degli ambienti e di insonorizzazione – max punti 5; a.3.2) sponsorizzazioni c.d. tecniche (cioè non eseguite mediante erogazione di denaro all'Amministrazione sponsorizzata) dedicate alle scuole per la realizzazione di eventi/manifestazioni (sportive, culturali, etc.) max punti 5;	max 10 punti
<u>b. OFFERTA ECONOMICA</u>	MAX PUNTI 40/100
b1. Prezzo complessivo offerto inferiore a quello posto a base di gara (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) derivante dall'applicazione del <u>ribasso unico percentuale</u> offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto a base di gara. Al concorrente che avrà offerto il minor prezzo complessivo inferiore a quello posto a base di gara risultante dall'applicazione del predetto <u>ribasso unico percentuale</u> offerto (al netto degli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso), indicato nel Capitolato Speciale (v. art. 32 CSA), verranno attribuiti 30 punti . Agli altri concorrenti saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula matematica: $X = \frac{P_i * 30}{P_o}$ Dove: X = punteggio da attribuire	max punti 30

Pi = prezzo complessivo più basso offerto tra tutti i concorrenti, derivante dall'applicazione del ribasso unico percentuale offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto a base di gara. 30 = coefficiente del punteggio massimo attribuibile (30/100) Po = prezzo complessivo offerto dal concorrente in esame, inferiore a quello posto a base di gara, derivante dall'applicazione del ribasso unico percentuale offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto a base di gara (art. 32 del Capitolato speciale) In caso di punteggio a più cifre decimali, derivante dall'applicazione della formula di cui sopra, verranno computati i primi due decimali con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero con arrotondamento all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.	
---	--

b2. Valore economico offerto in riduzione rispetto alla somma totale nel quadriennio di euro 961.540,00 (esclusa IVA) posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello per il riequilibrio economico finanziario della gestione. Al concorrente che avrà offerto il miglior valore economico in riduzione rispetto alla somma di cui sopra verranno attribuiti 10 punti. Agli altri concorrenti saranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula matematica $X = \frac{P_i * 10}{P_o}$ Dove: X = punteggio da attribuire Pi = miglior valore economico offerto in riduzione tra tutti i concorrenti, rispetto alla somma totale nel quadriennio di euro 961.540,00 (esclusa IVA) posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello per il riequilibrio economico finanziario della gestione (c.d. "rischio insoluti") 10 = coefficiente del punteggio massimo attribuibile (10/100)	max punti 10
--	----------------------------

Po = valore economico offerto in riduzione dal concorrente in esame rispetto alla somma totale nel quadriennio di euro 961.540,00 (esclusa IVA) posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello per il c.d. “rischio insoluti”.

In caso di punteggio a più cifre decimali, derivante dall'applicazione della formula di cui sopra, verranno computati i primi due decimali con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero con arrotondamento all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

Il Seggio di gara procederà in tal modo, per ciascuna ditta offerente, all'assegnazione del punteggio prezzo.

Per ragioni di trasparenza e per rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi ai vari elementi dell'offerta tecnica per ognuno dei parametri sopraindicati, per i punti A.1.1.1 A.2.3, A.3.1 e A.3.2. sono stati previsti **quattro giudizi** da attribuire per la valutazione e precisamente:

- Ottimo
- Adeguato
- Parzialmente adeguato
- Inadeguato

A detti giudizi corrispondono rispettivamente le percentuali (%) dei punteggi come segue:

- | | |
|-------------------------|------|
| ➤ Ottimo | 100% |
| ➤ Adeguato | 75% |
| ➤ Parzialmente adeguato | 50% |
| ➤ Inadeguato | 0% |

(Es. Lettera “x” - punteggio massimo previsto: 10 – se il “Giudizio espresso” è “ottimo”, il punteggio attribuito sarà pari a 10; se il “Giudizio espresso” è “adeguato”, il punteggio attribuito sarà pari a 7,5; se il “Giudizio espresso” è “parzialmente adeguato”, il punteggio attribuito sarà pari a 5; se il “Giudizio espresso” è “inadeguato”, il punteggio attribuito sarà pari a 0)

Il Seggio di Gara attribuirà i punteggi e i giudizi considerando la completezza e l'analiticità del progetto tecnico, la qualità, la vantaggiosità e l'innovatività delle proposte, la rispondenza e la congruità dell'offerta tecnica rispetto alle esigenze dell'Amministrazione e degli utenti.

ART.8 - COSTITUZIONE E LAVORI DEL SEGGIO DI GARA

Come indicato nelle premesse, ai fini dell'espletamento delle sessioni di gara e della relativa aggiudicazione provvisoria sarà nominato dal Dirigente competente (che

assumerà le funzioni di Presidente) un apposito Seggio di gara, composto da un numero dispari di membri. Di tutte le operazioni eseguite dal Seggio si darà conto in appositi verbali, redatti a cura del Segretario (senza diritto di voto, nel caso in cui tale figura non coincida con un componente del Seggio di gara) che saranno controfirmati dal Presidente e dai membri del Seggio.

ART.9 - MODALITÀ DI ESPERIMENTO DELLA GARA

Alla **prima seduta pubblica**, nel giorno e nell'ora definiti - e comunicati preventivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. e/o via telefax e/o a mezzo posta elettronica a tutti i soggetti concorrenti - presso l'Amministrazione concedente, il Seggio di gara procederà:

- a numerare progressivamente i plichi pervenuti secondo l'ordine di arrivo al protocollo dell'Amministrazione concedente.
- ad aprire il plico principale di ciascun offerente, a verificare che i concorrenti abbiano inserito all'interno del plico principale:

- **PLICO A "Documentazione amministrativa"**;
- **PLICO B "Documentazione tecnica"**;
- **PLICO C "Documentazione economica"**.

a numerare i predetti plichi, secondo le predette modalità;

- successivamente procederà, per ciascun offerta, all'**apertura del PLICO A "Documentazione amministrativa"**, accantonando le altre buste, ed all'esame della documentazione in esso contenuta al fine di verificare il possesso, in capo ai vari concorrenti dei requisiti necessari per l'ammissione alla gara;
- procederà poi a rendere noti i nomi dei concorrenti ammessi alla gara;
- infine procederà, in riferimento a ciascun concorrente ammesso, all'**apertura del PLICO B "Documentazione tecnica"** per verificarne la conformità del contenuto a quanto richiesto dalla legge di gara.

Alla predetta seduta pubblica sarà ammesso solo il legale rappresentante di ciascun operatore economico concorrente o persona da esso delegata munita di delega scritta accompagnata da copia del documento di identità del delegante.

Il Presidente della Commissione, al termine della prima seduta pubblica di gara, allontanati i presenti, d'intesa con gli altri componenti, stabilirà le opportune direttive per la prosecuzione dei lavori **in una o più sedute riservate**, nel corso delle quali si procederà, con riferimento a ciascun concorrente ammesso:

- all'**esame** della documentazione contenuta nel **PLICO B "Documentazione tecnica"**;
- all'**attribuzione all'offerta tecnica del relativo punteggio**, in applicazione dei criteri e parametri di valutazione previsti nel presente disciplinare (cfr. griglia all'art. 7)

Al termine di tali operazioni il Seggio di gara fisserà data, ora e luogo della seconda seduta pubblica di gara, di cui verrà data comunicazione ai concorrenti mediante telefax e/o a mezzo posta elettronica.

Il **PLICO C** di ogni concorrente, conservato integro, sarà riposto in apposito armadio chiuso a chiave nell'ufficio del RUP, insieme agli altri plichi già aperti.

Nella **seconda seduta pubblica** – alla quale sarà ammesso solo il legale rappresentante di ciascun operatore economico concorrente o persona da esso delegata munita di delega scritta accompagnata da copia del documento di identità del delegante – saranno resi noti i risultati delle valutazioni effettuate fino a quel

momento dal Seggio di gara che, **dopo aver comunicato i punteggi attribuiti alle offerte tecniche, procederà all'apertura del PLICO C "Documentazione economica" dei concorrenti e alle eventuali esclusioni delle offerte, in applicazione di quanto previsto dall'art. 38, comma 2, ultimo periodo, del D.Lgs. n. 163/2006.**

Il Seggio poi procederà sempre in seduta pubblica all'esame (procedendo in base all'ordine numerico crescente dei plichi) delle offerte economiche dei vari concorrenti e all'attribuzione dei relativi punteggi, in applicazione delle formule matematiche previste nel presente disciplinare.

Il Seggio, poi, procederà, per ogni singolo concorrente ammesso, a sommare il punteggio attribuito all'offerta tecnica, con quello attribuito all'offerta economica ed a stilare la relativa graduatoria di merito.

La concessione sarà aggiudicata in via provvisoria all'operatore economico che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ossia a quella che avrà ottenuto il maggior punteggio finale complessivo, risultante dalla sommatoria dei punteggi come sopra attribuiti.

A parità di punteggio complessivo sarà preferito l'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio maggiore nei parametri di valutazione tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà per sorteggio, effettuato alla presenza di testimoni.

Si precisa che, qualora si rendessero necessari aggiornamenti e/o sospensioni motivate della procedura o delle sedute di gara, ne verrà data notizia mediante telefax e/o a mezzo posta elettronica.

-

ART. 10 - VERIFICA DELLE DICHIARAZIONI

L'Amministrazione concedente si riserva di verificare, nel corso della procedura di selezione, il possesso in capo ai concorrenti dei requisiti dichiarati in sede di gara.

L'Amministrazione concedente si riserva altresì di richiedere i chiarimenti necessari e le integrazioni documentali ritenute opportune, nel rispetto della parità di trattamento dei concorrenti.

ART.11 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE

L'Amministrazione concedente si riserva di aggiudicare la concessione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente.

L'Amministrazione concedente procederà all'aggiudicazione definitiva solo dopo aver effettuato con esito positivo le verifiche e i controlli, compresi quelli antimafia, in capo all'aggiudicataria provvisoria, circa la veridicità delle dichiarazioni rese ed il possesso di tutti i requisiti di partecipazione richiesti.

L'Amministrazione concedente procederà all'applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni.

Non potrà addivenirsi all'aggiudicazione definitiva né alla stipula della concessione se non previa verifica della correttezza contributiva e previdenziale dell'aggiudicatario, che verrà effettuata d'ufficio da parte dell'Amministrazione concedente, previa acquisizione del DURC in corso di validità c/o lo Sportello Unico Previdenziale.

In caso di DURC regolare al momento della partecipazione alla gara ma divenuto

irregolare nella fase successiva precedente la stipula della Convenzione, l'aggiudicatario avrà 10 giorni (decorrenti dalla certificato stesso) per provvedere alla regolarizzazione delle posizioni INPS, INAIL, etc. trasmettendo all'Amministrazione la documentazione comprovante tali adempimenti. In difetto l'Amministrazione provvederà a revocare l'aggiudicazione provvisoria (o quella definitiva, se già disposta), ad incamerare la cauzione e ad affidare la Concessione scorrendo la graduatoria.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva l'Amministrazione inviterà l'aggiudicatario a:

- 1 produrre tutta la documentazione richiesta dall'Amministrazione e prevista dal presente Disciplinare e dal Capitolato Speciale a cui si rinvia;
- 2 depositare le spese di rogito, diritti di cancelleria, registro e accessorie nessuna eccettuata ed esclusa che l'aggiudicatario riconosce a proprio carico;
- 3 presentare la cauzione definitiva prevista dal Capitolato speciale.

L'aggiudicazione definitiva - che non equivale ad accettazione dell'offerta né può tener luogo alla formale concessione - sarà effettuata con Determinazione del Dirigente del Settore Servizi alla Persona e diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti in capo al vincitore.

In caso di aggiudicazione a favore di un costituendo raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio ordinario di concorrenti, i singoli operatori partecipanti dovranno conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi designato come capogruppo. Tale mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La procura deve risultare da atto pubblico ed è conferita al rappresentante legale dell'operatore capogruppo; il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei riguardi dell'Amministrazione.

La stipulazione della convenzione sarà, comunque, subordinata:

- alla presentazione da parte dell'aggiudicatario di una cauzione definitiva pari al 10% del valore presunto della concessione al netto di I.V.A., recante le clausole indicate all'art. 32 del Capitolato
- al positivo esito delle verifiche relative alla documentazione prevista dalla normativa vigente, con riferimento, in particolare, alle norme antimafia e all'assenza delle cause ostative, di cui all'art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 e, avrà luogo non prima di trentacinque giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva, fatta salva la consegna del servizio in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 11, comma 9, D.Lgs. n. 163/2006, a tutela dell'interesse pubblico correlato all'esigenza di garantire la continuità nella gestione del medesimo, stante la scadenza della concessione in essere in data 01.09.2013.

Il mancato adempimento a quanto richiesto nei commi precedenti comporterà la decadenza dall'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione provvisoria.

La rinuncia immotivata all'affidamento o la revoca/decadenza della concessione per causa dell'aggiudicatario determinerà l'incameramento della cauzione (provvisoria o definitiva, a seconda dei casi) e l'accollo da parte dell'aggiudicatario dei maggiori oneri che dovrà sostenere l'Amministrazione per il rinnovo della procedura o affidamento all'impresa che segue in graduatoria, fatti salvi ulteriori danni.

ART.12 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

Si ribadisce che l'affidamento dei servizi oggetto della presente concessione è subordinato all'integrale ed assoluto rispetto della vigente normativa antimafia.

L'aggiudicatario non dovrà essere stato destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori, che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né dovranno essere pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

In caso di società per azioni, società in accomandita per azioni, società a responsabilità limitata, società cooperative per azioni o a responsabilità limitata, società consortili per azioni o a responsabilità limitata, l'aggiudicatario dovrà comunicare immediatamente all'Amministrazione ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% rispetto a quella comunicata prima della stipula della concessione con la dichiarazione resa ai fini di cui all'art. 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991 n. 187.

La stipulata concessione si risolverà di diritto con facoltà dell'Amministrazione di agire per il risarcimento dei danni subiti, qualora nel corso di durata della stessa, fossero emanati nei confronti del concessionario i provvedimenti di cui al primo comma del presente articolo o l'I.C. non ottemperasse all'obbligo di comunicazione di cui al secondo comma.

ART.13 - DISPOSIZIONI FINALI

Il Comune di Pioltello escluderà i concorrenti nei casi di cui all'art. 46, comma 1 bis, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., anche alla luce di quanto indicato nella Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici, in conformità a quanto prescritto dal presente Disciplinare.

Non saranno ammesse: le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto della concessione, le offerte espresse in modo indeterminato, le offerte indicanti il ricorso al subappalto e/o alla subconcessione anche "parziale" dei servizi oggetto della concessione messa in gara; le offerte economiche in aumento rispetto agli importi a base di gara.

Nel caso in cui non pervenga alcuna offerta o nel caso in cui le offerte pervenute siano inappropriate, invalide, incongrue o non convenienti si procederà a procedura negoziata.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere e di non aggiudicare la presente gara ovvero di non stipulare la concessione per motivi di interesse pubblico, ovvero di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea rispetto all'oggetto della concessione ed agli interessi pubblici perseguiti senza incorrere in responsabilità e/o azioni risarcimento danni e/o indennità e/o compensi e senza che i concorrenti possano avere nulla a pretendere a qualsivoglia titolo.

Con la presentazione dell'offerta i concorrenti rinunciano a qualsivoglia diritto risarcitorio e/o indennitario nonché a titolo di rimborso spese ed alle relative azioni.

L'esito della gara è impegnativo l'aggiudicatario mentre diverrà impegnativo per il Comune di Pioltello soltanto dopo l'approvazione da parte del Dirigente del Settore Servizi alla Persona.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140

D.Lgs. n. 163/2006.

Il Comune di Pioltello comunicherà, d'ufficio, con le modalità di cui all'art. 79, comma 5 bis del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ossia, per iscritto, mediante posta elettronica certificata, ovvero mediante fax, all'indirizzo di posta elettronica certificata o, in caso di specifica autorizzazione del concorrente al numero di fax indicato dal destinatario in sede di offerta, le informazioni di cui all' art. 79, comma 5, del citato D. Lgs.

Tutte le spese sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario, senza diritto di rivalsa.

N.B. A tal proposito si precisa che i costi relativi alla procedura di gara (a titolo esemplificativo spese di pubblicazione, costi di riproduzione documentale, spese per consulenze e per la Commissione di gara), posti per intero a carico dell'operatore economico aggiudicatario, sono stati quantificati in un importo pari a € 27.000,00 (compresa Iva) e dovranno essere versati dall'aggiudicatario, pena decadenza dall'aggiudicazione, non oltre la data di stipula della Convenzione.

La partecipazione alla gara implica, da parte dei concorrenti, l'accettazione incondizionata di quanto prescritto dal Bando di gara, dal disciplinare e documenti allegati, nonché dalla normativa vigente in materia di concessione di servizi ed in particolare di tutta la normativa applicabile al servizio oggetto della presente concessione, in quanto compatibili con la presente procedura.

Gli operatori economici concorrenti consentono il trattamento dei propri dati personali ex D.Lgs. n. 196/2003.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è la Città di Pioltello; il Responsabile del trattamento dei dati personali e Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Franco Bassi al quale ci si può rivolgere per esercitare il diritto di accesso agli atti e documenti del procedimento, ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i.,

ART.14 - PRESA IN CARICO DEL SERVIZIO

L'inizio effettivo del servizio dovrà avvenire in data 01.09.2013 come indicato nella relativa comunicazione che sarà inviata dall'Amministrazione con un preavviso di 10 giorni.

In tale periodo dovranno essere presi gli accordi con l'Amministrazione per iniziare le attività previste dal Capitolato e dovranno essere forniti i nominativi del responsabile e delle risorse addette al servizio.

ART.15 - INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Fino a 6 giorni prima della data di scadenza per la presentazione della documentazione richiesta per la partecipazione alla gara le Imprese concorrenti potranno richiedere in forma scritta al n. di fax 02/92161258 o via e-mail (pubblica.istruzione@comune.pioltello.mi.it; F.Bassi@comune.pioltello.mi.it) chiarimenti in ordine alla documentazione di gara, al seguente indirizzo: Città di Pioltello, Via C. Cattaneo n.1 – 20096 Pioltello (MI)

ART.16 - ALTRE INFORMAZIONI

Le dichiarazioni dei concorrenti dovranno essere rese nelle forme previste dal D.P.R.

n.445/2000 s.m.i.

Si richiede che il concorrente indichi con chiarezza il proprio indirizzo, comprensivo di numero di telefono e di telefax, indirizzo e-mail, ai quali si farà riferimento, in caso di aggiudicazione, per la richiesta della documentazione necessaria all'espletamento degli accertamenti previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATI:

- A - ISTANZA DI AMMISSIONE E MODELLO DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE**
- B - AVVALIMENTO, OPERATORE ECONOMICO AUSILIARIO**
- B1 - AVVALIMENTO, OPERATORE ECONOMICO CONCORRENTE**
- C - MODELLO OFFERTA ECONOMICA**

Pioltello, lì 21/05/2013

Il Dirigente e RUP
(Dott. Franco Bassi)

**ALLEGATO A
ISTANZA DI AMMISSIONE
E MODELLO DICHIARAZIONI**

N.B. Il presente modello deve essere compilato previa lettura del Bando di gara, del Disciplinare di gara e del Capitolato Speciale e deve essere sottoscritto dal Titolare o Legale Rappresentante dell'Operatore economico concorrente (ALLEGANDO ALTRESI' COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

Nel caso di partecipazione sotto forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, il presente modello deve essere prodotto da ciascun Operatore economico che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritto dal relativo Titolare o Legale Rappresentante (ALLEGANDO ALTRESI' COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

Il presente modello può essere anche sottoscritto da un Procuratore dell'operatore economico concorrente o del Consorziato, e, in tal caso, deve essere allegata la relativa procura (NONCHE' LA COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

Spett.le
Comune di Pioltello

OGGETTO: Istanza di ammissione alla gara e modello dichiarazioni inerenti la Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e fornitura di derrate alimentari per utenze scolastiche e "sociali" (scuola dell'infanzia, scuola dell'obbligo, asili nido, centro diurno disabili, pasti a domicilio per anziani e disabili). periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017 con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 5120359DE7

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ in qualità
di _____ (titolare, legale rappresentante, procuratore, institore, o altro)
dell'Operatore economico **singolo/mandatario/mandante/Consorziato** (*cancellare la voce che non interessa*)

_____ con sede legale in _____

Codice fiscale : _____ Partita IVA: _____

Codice attività: _____

CHIEDE

di essere ammesso alla Procedura aperta per l'affidamento della Concessione del servizio di ristorazione e fornitura di derrate alimentari per utenze scolastiche e "sociali" (scuola dell'infanzia, scuola dell'obbligo, asili nido, centro diurno disabili, pasti a domicilio per anziani e disabili). periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017 con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale

SOTTO FORMA DI

(contrassegnare ed eventualmente compilare la voce che interessa):

Operatore economico singolo;

Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d), D.Lgs. n. 163/2006, formato da *(indicare ragione/denominazione sociale degli Operatori economici raggruppati o consorziati):*

Consorzio *(contrassegnare la voce che interessa):*

Consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro e consorzio di imprese artigiane di cui all'art. 34, comma 1, lett. b), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

Consorzio stabile di cui all'art. 34, comma 1, lett. c), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e), D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

E A TAL FINE DICHIARA

A1) che l'Operatore economico è regolarmente iscritto nel **REGISTRO DELLE IMPRESE** istituito presso la **CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA** di _____ come segue:

numero di iscrizione _____ data di iscrizione _____

denominazione _____

codice fiscale _____

forma giuridica attuale: _____

con sede in _____ prov. ____ Via/C.so/Piazza _____

_____ n. _____ CAP. _____

costituito con atto in data _____

durata: _____

oggetto sociale: _____

attività esercitata¹: _____

i seguenti dati relativi a eventuali Titolari, Soci (in caso di società in nome collettivo), Soci accomandatari (in caso di società in accomandita semplice), Socio unico persona fisica o Socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci (per altro tipo di società o consorzio), Direttori tecnici, Amministratori muniti di poteri di rappresentanza cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara:

TITOLARE/I

¹ L'Operatore economico deve essere iscritto per settore di attività che lo abiliti ad espletare i servizi oggetto della presente concessione.

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____

SOCIO/I – SOCIO/I ACCOMANDATARI²

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____

DIRETTORI TECNICI

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____

AMMINISTRATORI MUNITI DI POTERI DI RAPPRESENTANZA

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____

² Indicare tutti i soci, con specifica menzione dell'eventuale socio unico persona fisica o socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci, nonché di entrambi i soci, nel caso di società con due soli soci, in possesso, ciascuno, del 50% della partecipazione azionaria.

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____

SOGGETTI CESSATI DALLA CARICA NELL'ANNO ANTECEDENTE LA PUBBLICAZIONE DEL BANDO DI GARA ³

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____

che nulla osta, ai sensi dell'art. 67, D. Lgs. n. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, Legge 136/2010);

(solo nel caso di Società Cooperative o loro Consorzi) che l'Operatore economico è iscritto all'Albo delle Società Cooperative al n. _____ in data _____ Sezione _____
Categoria _____;

A2) che, nei confronti dell'Operatore economico non sussistono le condizioni ostative previste dall'art. 38, comma 1, lett. a), d), e), f), g), h), i), l), m), m- *bis*) m- *quater*), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., di seguito riportate;

a) stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

d) violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo [17](#) della [legge 19 marzo 1990, n. 55](#)⁴;

e) commissione di gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) commissione, secondo motivata valutazione dell'Università, di grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla medesima, quale stazione appaltante che bandisce la gara; o commissione di un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte dell'Università;

³ In caso di cessione d'azienda a favore dell'Operatore economico concorrente nell'anno anteriore alla pubblicazione del bando, sono considerati cessati dalla carica anche gli amministratori e i direttori tecnici che hanno operato presso l'impresa cedente nell'ultimo anno, e pertanto, la presente dichiarazione deve essere resa, in tale evenienza, anche dai predetti soggetti.

⁴ L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa.

g) commissione di violazioni gravi, definitivamente accertate⁵, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

h) iscrizione disposta dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, ai sensi del comma 1 *ter*) del citato art. 38⁶, nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) commissione di violazioni gravi⁷, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

l) inosservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della [legge 12 marzo 1999, n. 68](#);

m) applicazione della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n. 231/2001 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo [36-bis, comma 1](#), del D.L. n. 223/2006, convertito, con modificazioni, dalla [L. n. 248/2006](#);

m-bis) iscrizione, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, del citato decreto, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

m-quater) situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o qualsiasi relazione, anche di fatto, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale e, in particolare, con riferimento alla presente lettera (***contrassegnare la voce che interessa***):

che l'Operatore economico non si trova in alcuna situazione di controllo, di cui all'art. 2359 c.c., con alcun soggetto ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

che l'Operatore economico non è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c., ed ha formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

che l'Operatore economico è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti (dei quali di seguito indica le generalità) che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c., ed ha formulato l'offerta autonomamente:

denominazione _____
ragione sociale _____
sede _____

⁵ Si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all'[articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602](#); costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili.

⁶ In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto, fino ad un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

⁷ Si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266; i soggetti di cui all'art. 47, comma 1, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dimostrano, ai sensi dell'art. 47, comma 2 del citato decreto, il possesso degli stessi requisiti prescritti per il rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il Comune di Pioltello **escluderà** i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione saranno disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

A3) che i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006⁸, non si trovano in alcuna delle condizioni ostative previste dal citato art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e precisamente:

b) pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6, D.Lgs. n. 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67, del D.Lgs. citato (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, Legge n. 136/2010)

c) sentenze di condanna passata in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'[articolo 444 del c.p.p.](#), per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e, in ogni caso, sentenze di condanna passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'[articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18](#)⁹;

m-ter) omessa denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall' [articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#)¹⁰.

A4) (contrassegnare la voce che interessa):

che non sussistono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara
ovvero

che sussistono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara ma i medesimi non si trovano in alcuna delle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

ovvero

che i medesimi soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, si trovano nelle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), ed in particolare:

⁸ I soggetti in questione sono: il titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, e ciascun socio avente una partecipazione azionaria al 50 %, in caso di società con due soli soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

⁹ Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate nell'anno antecedente la pubblicazione del Bando di gara, ivi comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione. Non debbono essere indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

¹⁰ Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'[art. 6](#), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

ma vi è stata completa ed effettiva dissociazione dell'operatore economico concorrente dalla condotta penalmente sanzionata, risultante da:

N.B. Le dichiarazioni di cui alle lett. A3) e A4) devono essere rese direttamente dai soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), del D.lgs. n. 163/2006, facenti capo all'Operatore economico concorrente e, in caso di partecipazione sotto forma di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., facenti capo ai consorziati tramite i quali il Consorzio concorre, ovvero, per diretta conoscenza, dai titolari o legali rappresentanti dell'Operatore economico e del consorziato.

A5) che l'operatore economico non si è avvalso di piani individuali di emersione, di cui alla Legge n. 383/2001 e s.m.i., ovvero che si è avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso.

A6) (solo nel caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)

che il Consorzio concorre per i seguenti consorziati (dei quali indica la denominazione, la ragione sociale, la sede e il codice fiscale):

N.B. Le dichiarazioni di cui alle lett. dalla A1) alla A5) devono essere rese oltre che dal consorzio, altresì dai consorziati tramite i quali il consorzio concorre, nonché, in riferimento alle lett. A3) e A4) dai soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006, facenti capo ai predetti consorziati, quali indicati nella precedente lett. A6).

A7) che l'operatore economico ha preso visione e accetta, senza condizioni e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara, nel Disciplinare e nel Capitolato speciale e relativi allegati, nonché in tutti gli altri documenti di gara.

A8) che l'operatore economico ha realizzato un fatturato globale negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012 non inferiore a € 8.000.000,00 (ottomilioni/00), IVA esclusa.

A9) che l'operatore economico ha eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012, servizi relativi al settore oggetto della Concessione (servizi di refezione scolastica), per un importo non inferiore ad € 3.000.000,00, IVA esclusa, con elenco di quelli principali - fino alla concorrenza del suddetto importo – e con l'indicazione del relativo oggetto, importo, durata del servizio e destinatario.

A10) che l'operatore economico possiede idonee dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, attestanti la relativa affidabilità e solidità finanziaria, che vengono allegate alla presente domanda.

A11) che l'operatore economico ha erogato negli ultimi tre esercizi finanziari, 2010, 2011 e 2012, un numero di pasti in servizi di refezione scolastica non inferiore a 300.000 all'anno per un totale di almeno 900.000 pasti nel triennio di riferimento, con elenco di quelli principali - fino alla concorrenza del suddetto numero – e con l'indicazione del relativo oggetto, numero di pasti erogati al giorno, durata del servizio e destinatario:

oggetto: _____

numero pasti erogati al giorno: _____
durata servizio: _____
destinatario: _____

oggetto: _____

numero pasti erogati al giorno: _____
durata servizio: _____
destinatario: _____
oggetto: _____

numero pasti erogati al giorno: _____
durata servizio: _____
destinatario: _____

N.B. Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, i requisiti relativi al possesso della capacità economica e finanziaria e della capacità tecnica di cui alle sopra indicate lett. A8, A9) e A11) dovranno essere posseduti dalla mandataria capogruppo in misura non inferiore al 40%. La restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate ciascuna in misura non inferiore al 10% del totale richiesto; il requisito relativo al possesso della capacità economica e finanziaria di cui alla sopraindicata lett. A10) ed il requisito di capacità tecnica di cui alla lett. A12), dovranno essere posseduti da parte di ciascun componente il raggruppamento o consorzio.

A12) (*contrassegnare la voce che interessa*)

che l'operatore economico possiede certificazione in corso di validità attestante che il proprio sistema di qualità aziendale è conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 o successive(per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva)

ovvero

che l'operatore economico possiede certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri, la quale viene allegata alla presente domanda.

A13) che l'operatore economico è in possesso delle autorizzazioni, abilitazioni e concessioni specifiche richieste per legge in riferimento alla tipologia di servizio oggetto di affidamento.

N.B. Nel caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ciascun componente il predetto raggruppamento o consorzio deve possedere le autorizzazioni, abilitazioni richieste per legge per la parte di servizio di rispettiva competenza .

A14) che l'operatore economico ha preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni della concessione che possono influire sulla determinazione dei prezzi offerti o che possono

influire sull'esecuzione del servizio, tenuto conto di tutti gli oneri da sostenere per assicurare una regolare e puntuale esecuzione del servizio medesimo, compresi i costi del lavoro e della sicurezza.

A15) (in caso di concorrente partecipante sotto forma di Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti ciascun operatore economico costituente il Raggruppamento Temporaneo o il Consorzio ordinario di concorrenti deve rendere le seguenti dichiarazioni) :

► che l'Operatore economico qualificato come capogruppo, al quale sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza e che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, in caso di aggiudicazione, è:

► che le quote di partecipazione al Raggruppamento o Consorzio e le tipologie di prestazioni che saranno eseguiti dai singoli Operatori economici sono¹¹:
dall'Operatore economico capogruppo:

dagli Operatori economici mandanti:

► che, in caso di aggiudicazione della gara, gli Operatori economici costituenti il Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti si impegnano a conformarsi alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici, con riguardo ai Raggruppamenti temporanei ed ai Consorzi ordinari di concorrenti.

N.B. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente procedura di affidamento in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

A16) che l'operatore economico è informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

A17) che l'operatore economico accetta ogni controllo che l'Amministrazione concedente riterrà opportuno effettuare a mezzo dei suoi delegati.

A18) che l'offerta impegna l'operatore economico per 200 giorni decorrenti dal termine ultimo fissato dall'Amministrazione concedente per la presentazione dell'offerta stessa.

A19) che l'operatore economico offerente si impegna, come previsto dall'art. 1 del capitolato speciale, a prestare il servizio di ristorazione presso le strutture scolastiche private e le scuole materne paritarie del territorio (Giovanni XXIII°, A. Gorra, S. Martino), fornendo pasti a crudo e/o pasti pronti veicolati, garantendo le medesime condizioni qualitative offerte nella presente gara e a prezzi unitari non superiori a quelli applicati all'Amministrazione concedente, oltre che ad instaurare, nelle forme di legge, rapporto diretto con i singoli organi gestionali delle suddette scuole private.

¹¹ Cfr art. 37, comma 13, D.Lgs. n. 163/2006.

A20) (contrassegnare la voce che interessa)

che l'operatore economico, in osservanza di quanto previsto dagli artt. 3, 8 e 15 del Capitolato speciale, ha la disponibilità ovvero si impegna ad acquisirla, in caso di aggiudicazione, per tutto il periodo di durata della Concessione (proprietà, locazione, etc.), di un Centro di Produzione Pasti ad una distanza tale da tutte le scuole e strutture indicate nel Capitolato speciale come destinatarie del servizio, così da rispettare i termini previsti dal predetto art. 15 numero 3..

ovvero

che l'Operatore economico si impegna ad acquisire la predetta disponibilità di un Centro di Produzione Pasti con le caratteristiche di cui sopra, in caso di aggiudicazione della gara.

SI DICHIARA ALTRESÌ

- **Di accettare senza alcuna riserva né condizione tutte le legittime previsioni del bando, del disciplinare di gara, del capitolato speciale e dei relativi allegati (compreso il DUVRI di cui si accetta la stima dei conseguenti oneri) nonché di tutte le disposizioni che concernono la fase esecutiva della concessione e di impegnarsi ad adempiere correttamente alle relative prescrizioni ed obblighi;**
- **di aver preso esatta cognizione della natura della concessione e delle condizioni del servizio, nonché di ogni altra circostanza che possa aver influito o che possa influire sulla determinazione dei prezzi e sull'esecuzione del servizio e delle forniture, anche a fronte di eventuali maggiorazioni di costi che dovessero intervenire per lievitazione dei prezzi durante l'esecuzione, e la rinuncia a qualsiasi azione o eccezione in merito, avendo tenuto conto di tutto ciò nella determinazione dei prezzi offerti – che si ritengono remunerativi - e dei modi e tempi di esecuzione dei servizi e forniture prospettati;**
- **di rinunciare, con la presentazione dell'offerta, ad ogni diritto risarcitorio e/o indennitario e/o a titolo di rimborso spese nei confronti dell'Amministrazione comunale ed alle relative azioni;**
- **di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche ed integrazioni;**
- **di accettare gli obblighi in materia di contrasto delle infiltrazioni criminali nei contratti pubblici previsti nell'ambito di protocolli di legalità/patti di integrità, etc.**

SI ALLEGANO ALLA PRESENTE:

B) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ AZIENDALE (dell'operatore economico singolo o di ogni operatore economico costituente il Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti) - in originale o in copia conforme, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 - in corso di validità, conforme alle Norme della Serie UNI EN ISO 9001/2000 o successive (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva), ovvero certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri.

C) CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% del valore complessivo della gara (€ 7.077.376,20 IVA esclusa e compresi oneri per la sicurezza IVA esclusa)

N.B. Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, la cauzione provvisoria dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, espressamente intestata anche alle imprese mandanti o consorziande, ovvero solo all'Operatore economico designato quale

capogruppo, ma con espressa indicazione, nella garanzia, della qualità di mandatario del costituendo Raggruppamento o Consorzio.

D) ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

E) IDONEE DICHIARAZIONI di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati, ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993, attestanti l'affidabilità e solidità finanziaria dei concorrenti.

F) MANDATO COLLETTIVO SPECIALE CON RAPPRESENTANZA (nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti già formalmente costituiti), conferito alla mandataria, ovvero l'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti.

G) RICEVUTA comprovante il versamento della contribuzione a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di € 200,00.

Al fine dell'invio delle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5 bis, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'Operatore economico:¹²

acconsente all'utilizzo del **fax** quale mezzo di invio delle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ed indica il seguente numero:

FAX n. _____;

ovvero

non acconsente all'utilizzo del **fax** quale mezzo di invio delle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5 bis, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.,

N.B. Nel caso in cui al presente modulo siano allegati ulteriori fogli, essi dovranno essere ugualmente datati e firmati.

L'operatore economico, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità (art. 76 D.P.R. n. 445/2000), sottoscrive il presente modello in data _____

(Timbro societario e Firma del Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore)¹³

¹² In caso di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti dovrà essere indicato un unico numero di fax .

¹³ **Deve essere allegata, pena l'esclusione** copia fotostatica di documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore ex art. 38, D.P.R. n. 445/2000.

IMPRESA PARTECIPANTE

Partita IVA (*)

Ragione Sociale (*)

Luogo (*) (*Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa*)
Prov. (*)

Sede Legale (*): _____ CAP/ZIP: _____

Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) Singola ☐ Consorzio ☐ Raggr. Temporaneo Imprese

☐

Volume Affari

Capitale sociale

Tipo Divisa: Euro ☐

N.B.:

1. Compilare preferibilmente in stampatello.

2 (*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie.

SCHEDA SINTETICA DELL'OPERATORE ECONOMICO

DENOMINAZIONE

Codice fiscale: _____ Partita IVA: _____

Codice attività: _____

Sede legale

Indirizzo _____

Telefono _____ Fax _____

Posta elettronica _____

Posta elettronica certificata _____

Recapiti presso i quali l'Operatore economico intende ricevere le comunicazioni inerenti la gara

Indirizzo _____

Telefono _____ Fax _____

Posta

elettronica _____

Posta elettronica certificata

Società assicurativa o bancaria o intermediario finanziario presso cui è costituita la garanzia provvisoria:

NOME AGENZIA della Società assicurativa o bancaria o intermediario finanziario:

via _____

cap _____

città' _____

telefono _____ fax _____

Indirizzo, comprensivo di numero telefonico e fax, dell'Ufficio di competenza della AGENZIA DELLE ENTRATE:

sede: _____

via _____

cap _____

città' _____

telefono: _____ fax _____

DATI UTILI AI FINI DELLA RICHIESTA DURC

Denominazione/Ragione sociale _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

Sede legale: via _____ n° _____ CAP _____

Comune _____ Prov (_____)

Sede operativa: _____ via _____

n° _____ CAP _____ Comune _____ Prov (_____)

Indirizzo attività (solo per aziende artigiane e commercianti):

Indirizzo posta elettronica _____

Indirizzo posta elettronica certificata (P.E.C.) _____

Tipo impresa: ☐ impresa ☐ lavoratore autonomo

Iscrizione Registro Imprese c/o Camera di Commercio di

_____ n. _____ codice attività _____

C.C.N.L. applicato: _____

Settore di appartenenza del C.C.N.L. applicato: _____

Dimensione aziendale: _____

INAIL:

Codice Ditta: _____

Posizioni assicurative territoriali (PAT): _____

INPS:

Matricola aziendale _____ Sede competente _____

Posizione contributiva individuale titolare / soci imprese artigiane / agricoltori

CASSA EDILE (*solo per appalto di lavori*):

Codice impresa: _____ Codice cassa: _____

Percentuale di incidenza della manodopera sui lavori da eseguire: _____

ALLEGATO B
AVVALIMENTO OPERATORE
ECONOMICO AUSILIARIO

N.B. Il presente modello deve essere compilato previa lettura del Bando di gara, del Disciplinare e del Capitolato Speciale d'appalto e deve essere:

- **utilizzato esclusivamente nel caso in cui l'Operatore economico concorrente, singolo o in forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, voglia utilizzare, nel rispetto delle norme che lo disciplinano, l'istituto dell'avvalimento, previsto dall'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa di cui al Disciplinare di gara, dei quali risulti carente.**
- **sottoscritto dal Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore dell'Operatore economico ausiliario (ALLEGANDO ALTRESÌ COPIA FOTOSTATICA DI DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE).**

Nel caso di sottoscrizione da parte di un Procuratore, deve essere allegata la relativa procura (ALLEGANDO ALTRESÌ COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE).

N.B Non saranno ammesse in gara offerte che contengano riferimenti al ricorso alla subconcessione e/o al subappalto (neppure tramite l'avvalimento ex art. 49 c. 10 D. lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)

Spett.le
Comune di Pioltello

OGGETTO: Dichiarazioni inerenti l'Avvalimento nella Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e fornitura di derrate alimentari per utenze scolastiche e "sociali" (scuola dell'infanzia, scuola dell'obbligo, asili nido, centro diurno disabili, pasti a domicilio per anziani e disabili). periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017 con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 5120359DE7

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____ in qualità di

(titolare, legale rappresentante, procuratore, istitutore, o altro)

dell'Operatore economico ausiliario _____

_____ con sede legale in

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Codice attività: _____

DICHIARA

a) che l'Operatore economico ausiliario è regolarmente iscritto nel **REGISTRO DELLE IMPRESE** istituito presso la **CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA** di _____ come segue:

numero di iscrizione _____ data di iscrizione _____
denominazione _____
codice fiscale _____
forma giuridica attuale: _____
con sede in _____ prov. ____ Via/C.so/Piazza _____
n. _____ CAP. _____
costituita con atto in data _____
durata della Società: _____
oggetto sociale _____
attività esercitata: _____

i seguenti dati relativi a eventuali Titolari, Soci Direttori tecnici, Amministratori muniti di poteri di rappresentanza, Soci accomandatari:

TITOLARE

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____

SOCIO/I¹ - SOCI ACCOMANDATARI

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
quota di partecipazione _____

DIRETTORI TECNICI

¹ Indicare tutti i soci, con specifica menzione dell'eventuale socio unico persona fisica o socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci, nonché di entrambi i soci, nel caso di società con due soli soci, in possesso, ciascuno, del 50% della partecipazione azionaria (cfr. Parere AVCP del 4 aprile 2012, n. 58).

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____

AMMINISTRATORI MUNITI DI POTERI DI RAPPRESENTANZA

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
nominato con atto del _____
durata in carica _____

SOGGETTI CESSATI DALLA CARICA NELL'ANNO ANTECEDENTE LA PUBBLICAZIONE DEL BANDO DI GARA:²

cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____
cognome/nome _____ nato a _____
il _____ Codice Fiscale: _____
carica _____ nominato con atto del _____
durata in carica _____

² In caso di cessione d'azienda a favore dell'operatore economico ausiliario nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando, sono considerati cessati dalla carica anche gli amministratori e i direttori tecnici che hanno operato presso l'Impresa cedente nell'ultimo anno, e pertanto, la presente dichiarazione deve essere resa, in tale evenienza, anche dai predetti soggetti.

a1) che nulla osta, ai sensi dell'art. 67, D. Lgs. n. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, Legge 136/2010);

a2) (solo nel caso di Società Cooperative o loro Consorzi) che l'Operatore economico ausiliario è iscritto all'Albo delle Società Cooperative al n. _____ in data _____
Sezione _____ Categoria _____;

b) che, nei confronti dell'Operatore economico ausiliario non sussistono le condizioni ostative previste dall'articolo 38, comma 1, lett. a), d), e), f), g), h), i), l), m), *m-bis*) *m-quater*), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., di seguito riportate:

a) stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o procedimento in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

d) violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo [17](#) della [legge 19 marzo 1990, n. 55](#)³;

e) commissione di gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) commissione, secondo motivata valutazione dell'Università, di grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla medesima, quale stazione appaltante che bandisce la gara; o commissione di un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte dell'Università;

g) commissione di violazioni gravi, definitivamente accertate⁴, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

h) iscrizione disposta dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici, ai sensi del comma 1 *ter*) del citato art. 38⁵, nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) commissione di violazioni gravi⁶, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

l) inosservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della [legge 12 marzo 1999, n. 68](#);

³ L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa.

⁴ Si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'[articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602](#); costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili.

⁵ In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne dà segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto, fino ad un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

⁶ Si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'art. 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266; i soggetti di cui all'art. 47, comma 1, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dimostrano, ai sensi dell'art. 47, comma 2 del citato decreto, il possesso degli stessi requisiti prescritti per il rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

m) applicazione della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n. 231/2001 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo [36-bis, comma 1](#), del D.L. n. 223/2006, convertito, con modificazioni, dalla [L. n. 248/2006](#);

m-bis) iscrizione, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, del citato decreto, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

m-quater) situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o qualsiasi relazione, anche di fatto, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale e, in particolare,

(crociare la voce che interessa):

che l'Operatore economico ausiliario non si trova in alcuna situazione di controllo, di cui all'art. 2359 c.c., con alcun soggetto e non ha influito sulla formulazione dell'offerta da parte dell'Operatore economico concorrente;

ovvero

che l'Operatore economico ausiliario non è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c., e non ha influito sulla formulazione dell'offerta da parte dell'Operatore economico concorrente;

ovvero

che l'Operatore economico ausiliario è a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti (dei quali di seguito indica le generalità) che si trovano, rispetto al medesimo, in una delle situazioni di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c., e non ha influito sulla formulazione dell'offerta da parte dell'Operatore economico concorrente:

denominazione _____
ragione sociale _____
sede _____
codice fiscale _____

Il Comune di Pioltello **escluderà** i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione saranno disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

c) che i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), D.Lgs. n. 163/2006⁷, facenti capo all'operatore economico ausiliario, non si trovano in alcuna delle condizioni ostative previste dal citato art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e, precisamente:

b) pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6, D.Lgs. n. 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67, del D.Lgs. citato (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2, Legge n. 136/2010)

c) sentenze di condanna passata in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'[articolo 444 del c.p.p.](#), per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e, in ogni caso, sentenze di

⁷ I soggetti in questione sono: il titolare e il direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, e ciascun socio avente una partecipazione azionaria al 50 %, in caso di società con due soli soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio

condanna passate in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'[articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18](#)⁸;

m-ter) omessa denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#)⁹.

d) (contrassegnare la voce che interessa):

che non vi sono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, facenti capo all'Operatore economico ausiliario

ovvero

che sussistono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, facenti capo all'Operatore economico ausiliario, ma i medesimi non si trovano in alcuna delle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

ovvero

che i medesimi soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, facenti capo all'Operatore economico ausiliari, si trovano nelle cause ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), ed in particolare:

ma vi è stata completa ed effettiva dissociazione dell'operatore economico concorrente dalla condotta penalmente sanzionata, risultante da:

N.B. Le dichiarazioni di cui alle lett. c) e d) devono essere rese direttamente dai soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) e c), del D.lgs. n. 163/2006, facenti capo all'Operatore economico ausiliario, ovvero, per diretta conoscenza, dai titolari o legali rappresentanti dell'Operatore economico ausiliario.

e) che l'Operatore economico non si è avvalso di piani individuali di emersione, di cui alla Legge n. 383/2001 e s.m.i., ovvero che si è avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso

f) che l'Operatore economico possiede i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento alla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta;

g) che l'Operatore economico non presta i propri requisiti a favore di più di un concorrente e non partecipa alla gara in proprio, ovvero quale associato o consorziato di altro concorrente alla medesima gara;

⁸ Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate nell'anno antecedente la pubblicazione del Bando di gara, ivi comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione. Non debbono essere indicate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

⁹ Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'[art. 6](#), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

h) che l'Operatore economico si obbliga, verso il concorrente e verso il Comune di Pioltello a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto i requisiti tecnici e le risorse di cui l'operatore economico risulti carente, con indicazione specifica delle categorie medesime:

(se occorre allegare elenchi supplementari, essi devono essere debitamente firmati dal Titolare o Legale Rappresentante dell'Operatore economico ausiliario).

L'Operatore economico ausiliario, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non rispondenti a verità (art. 76 D.P.R. n. 445/2000), sottoscrive le presenti dichiarazioni in data _____

(Firma del Titolare, Legale Rappresentante o
Procuratore dell'Operatore economico ausiliario)¹⁰

¹⁰ Deve essere allegata copia fotostatica di documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore ex art. 38, D.P.R. n. 445/2000.

**ALLEGATO B1 - AVVALIMENTO
OPERATORE ECONOMICO
CONCORRENTE**

N.B. Il presente modello deve essere compilato previa lettura del Bando di gara, del Disciplinare e del Capitolato Speciale d'appalto e deve essere:

- utilizzato esclusivamente nel caso in cui l'Operatore economico concorrente, singolo o in forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, voglia utilizzare, nel rispetto delle norme che lo disciplinano, l'istituto dell'avvalimento, previsto dall'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per comprovare il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e/o di capacità tecnico-organizzativa di cui al Disciplinare di gara, dei quali risulti carente.
- sottoscritto dal Titolare o Legale Rappresentante o Procuratore dell'Operatore economico concorrente (**ALLEGANDO ALTRESÌ COPIA FOTOSTATICA DI DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE**)

Nel caso di sottoscrizione da parte di un Procuratore, deve essere allegata la relativa procura (**NONCHÈ COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE**).

N.B Non saranno ammesse in gara offerte che contengano riferimenti al ricorso alla subconcessione e/o al subappalto (neppure tramite l'avvalimento ex art. 49 c. 10 D. lgs. n. 163/2006 e s.m.i.)

Spett.le
Comune di Pioltello

OGGETTO: Dichiarazioni inerenti l'Avvalimento nella Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e fornitura di derrate alimentari per utenze scolastiche e "sociali" (scuola dell'infanzia, scuola dell'obbligo, asili nido, centro diurno disabili, pasti a domicilio per anziani e disabili). periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017 con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG): 5120359DE7

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____ in qualità di

(titolare, legale rappresentante, procuratore, institore, o altro)

dell'Operatore economico concorrente _____

_____ con sede legale in

Codice fiscale _____ Partita IVA _____

Codice attività: _____

DICHIARA

- a) che intende avvalersi dei requisiti di terzi, ai sensi dell'art. 49, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- b) che la/le tipologia/e dei requisiti di capacità economica e finanziaria e/o di capacità tecnica per i quali intende avvalersi di terzi è/sono:

- c) che la denominazione, la forma giuridica, la sede legale e la sede operativa dell'operatore economico ausiliario sono:

- d) (solo nel caso in cui l'operatore economico principale e quello ausiliario appartengano al medesimo gruppo societario), che il legame giuridico ed economico esistente all'interno del gruppo è:

ovvero

(nel caso in cui l'operatore economico principale e quello ausiliario non appartengano al medesimo gruppo societario):

l'operatore economico concorrente **produce** il contratto contenente gli elementi di cui all'art. 88, comma 1, D.P.R. n. 207/2010, in originale o copia autentica, con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a mettere a disposizione i requisiti di capacità economica e finanziario e/o di capacità tecnica richiesti dai punti III.2.2. e III.2.3. del bando di gara di cui il concorrente risulti carente, per tutta la durata dell'appalto, ai sensi dell'art. 49, comma 2, lett. f) D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

(se occorre allegare elenchi supplementari, essi devono essere debitamente firmati dal Titolare o Legale Rappresentante dell'Operatore economico ausiliario).

L'Operatore economico concorrente consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non rispondenti a verità (art. 76 D.P.R. n. 445/2000), sottoscrive le presenti dichiarazioni in data _____

(Firma del Titolare, Legale Rappresentante o
Procuratore dell'Operatore economico concorrente)¹

¹ Deve essere allegata copia fotostatica di documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore ex art. 38, D.P.R. n. 445/2000.



*Legalizzare
apponendo marca
da bollo da € 14,62*

Al Comune di Pioltello
Via Carlo Cattaneo, 1
20096 PIOLTELLO (MI)

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER UTENZE SCOLASTICHE E “SOCIALI” (SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA DELL'OBBLIGO, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI, PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E DISABILI). PERIODO DAL 01.09.2013 AL 31.08.2017 CON OPZIONE DI EVENTUALE RINNOVO MASSIMO BIENNALE

Codice Identificativo Gara (CIG) n. 5120359DE7

ALLEGATO C

Modello fac simile per
Offerta economica

N.B. Il presente modello deve essere compilato previa lettura del Bando di gara, del Disciplinare di gara e del Capitolato Speciale e deve essere sottoscritto dal Titolare o Legale Rappresentante dell'Operatore economico concorrente (ALLEGANDO ALTRESI' COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

Nel caso di partecipazione sotto forma di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, il presente modello deve essere prodotto da ciascun Operatore economico che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio ordinario di concorrenti e sottoscritto dal relativo Titolare o Legale Rappresentante (ALLEGANDO ALTRESI' COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

Il presente modello può essere anche sottoscritto da un Procuratore dell'operatore economico concorrente o del Consorziato, e, in tal caso, deve essere allegata la relativa procura (NONCHE' LA COPIA FOTOSTATICA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE).

OGGETTO: offerta economica relativa alla procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione e fornitura di derrate alimentari per utenze scolastiche e "sociali" (scuola dell'infanzia, scuola dell'obbligo, asili nido, centro diurno disabili, pasti a domicilio per anziani e disabili) del Comune di Pioltello periodo dal 01.09.2013 al 31.08.2017 con opzione di eventuale rinnovo massimo biennale (CIG) n. 5120359DE7

Il sottoscritto

.....
nato a, il/...../.....
documento d'identità n., rilasciato da,
residente a in Via n.
nella sua qualità di.....(titolare, legale
rappresentante, procuratore, institore, o altro) dell'Operatore economico singolo/mandatario
(cancellare la voce che non interessa)

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

con sede legale in..... Via.....n.

Codice fiscale Partita I.V.A.
Telefono....., Fax....., e-mail

Il sottoscritto

.....
nato a, il/...../.....
documento d'identità n., rilasciato da,
residente a in Vian.
nella sua qualità di.....(titolare, legale
rappresentante, procuratore, institore, o altro) dell'Operatore economico mandante/consorziato
(cancellare la voce che non interessa)

.....
.....
.....
.....
con sede legale in..... Via.....n.
Codice fiscale Partita I.V.A.
Telefono....., Fax....., e-mail

Il sottoscritto

.....
nato a, il/...../.....
documento d'identità n., rilasciato da,
residente a in Vian.
nella sua qualità di.....(titolare, legale
rappresentante, procuratore, institore, o altro) dell'Operatore economico mandante/consorziato
(cancellare la voce che non interessa)

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

con sede legale in..... Via.....n.
Codice fiscale Partita I.V.A.
Telefono....., Fax....., e-mail

DICHIARA/DICHIARANO

- che l'operatore economico qualificato come capogruppo al quale sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza in caso di aggiudicazione è:

- che le quote di partecipazione al raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sono:
dall'operatore economico capogruppo:

dagli operatori economici mandanti:

- che le tipologie di prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici sono:

dall'operatore economico capogruppo:

dagli operatori economici mandanti:

- che, in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori economici costituenti il raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti si conformeranno alla disciplina vigente in materia di contratti di pubblici, con riguardo ai raggruppamenti temporanei ed ai consorzi ordinari di concorrenti;
inoltre,

PREMESSO CHE

- l'importo complessivo della concessione, riferito all'intero periodo di durata (dal 01.09.2013 al 31.08.2017), ammonta a presunti € 7.077.376,20 (IVA esclusa), compresi € 19.293,89 (IVA esclusa) per oneri sicurezza non soggetti a ribasso, **per complessivi € 7.058.082,31 (IVA esclusa) a base di gara;**
- il prezzo offerto comprende la remunerazione dei costi comunque intesi per tutti i servizi e le attività e le prestazioni a carico della Concessionaria e per ogni altro onere (espresso e non dal presente capitolato) e per tutte le attività aggiuntive eventualmente proposte in sede di offerta tecnica
- esso tiene altresì conto della clausola di riequilibrio economico finanziario della gestione e della somma annua di euro 240.385,00 (IVA esclusa) per **un totale massimo nel quadriennio di euro 961.540,00 (IVA esclusa)** posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello oggetto di offerta in riduzione

OFFRE

A) il seguente prezzo complessivo per le prestazioni oggetto della concessione, inferiore a quello complessivo posto a base di gara (al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) risultante dall'applicazione del **ribasso unico percentuale offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto** a base di gara indicata nella tabella di cui all'art. 32 del Capitolato Speciale e di seguito riprodotta:

- indicando il **ribasso unico percentuale** sull'importo complessivo a base di gara di € **7.058.082,31** (IVA ed oneri per la sicurezza esclusi)

del _____ %

in lettere (_____)

- e quindi il relativo prezzo complessivo, risultante dal ribasso unico percentuale **offerto sui prezzi unitari di ogni singola tipologia di pasto** a base di gara indicata nella tabella di cui all'art. 32 del Capitolato Speciale e di seguito riprodotta è pari a:

€ _____ (IVA esclusa)

in lettere _____ (IVA esclusa)

la determinazione del prezzo complessivo offerto è avvenuta in applicazione della percentuale unica di ribasso sopra indicata alle singole voci di cui alla tabella dell'art. 32 del Capitolato Speciale di seguito riprodotta

TOTALE NUMERO ANNUO PASTI PRESUNTI 401.956

TOTALE NUMERO PASTI PRESUNTI PERIODO 01.09.2013-31.08.2017 1.607.824

TOTALE ANNUO AL LORDO COSTI SICUREZZA IVA ESCLUSA € 7.077.376,20

TOTALE COMPLESSIVO ESCLUSI ONERI SICUREZZA E IVA: € 7.058.082,31

Tipologia pasto	N. pasti annui	Importo pasto a base di gara	ribasso unico offerto	Prezzo offerto in applicazione del ribasso unico (in cifre e in lettere)
1 - Veicolati scuola infanzia comprensivi degli insegnanti	77326	€ 3,39	%	euro
2 - Confezionati scuola Infanzia Via Monteverdi comprensivi degli insegnanti	35301	€ 4,57	%	euro
3 - Veicolati scuola Primaria	225894	€ 4,57	%	euro
4 - Veicolati scuola secondaria di 1° grado	22042	€ 4,57	%	euro
5 - a crudo asilo nido di Via Mantegna comprensivo degli insegnanti	10086	€ 1,97	%	euro
6 - confezionati asilo nido Via Monteverdi (Azienda Speciale Comunale "Futura") comprensivo degli insegnanti	7282	€ 5,60	%	euro
7 confezionati asilo nido Via D'Annunzio (Azienda Speciale Comunale "Futura") comprensivo degli insegnanti	8405	€ 5,60	%	euro
8 - veicolati centro Diurno Disabili (CDD)	10620	€ 5,16	%	euro
9 - veicolati al domicilio degli anziani (SAD)	5000	€ 10,06	%	euro

N.B. Le offerte economiche dovranno essere espresse in cifre e in lettere, con un numero di decimali non superiore a due.

Nel caso in cui vengano indicati più decimali il Seggio di gara procederà ad effettuare arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

OFFRE ALTRESÌ

B) Il seguente Valore economico in riduzione rispetto alla somma totale nel quadriennio [pari ad euro 240.385,00 esclusa IVA all'anno] **di euro 961.540,00** (esclusa IVA) posta a base di gara quale impegno economico sostenuto dal Comune di Pioltello per il riequilibrio economico finanziario della gestione, come previsto dall'art. 2 lett. D del Capitolato Speciale pari a:

€ _____ (IVA esclusa)

In lettere _____ (IVA esclusa)

N.B. Le offerte economiche dovranno essere espresse in cifre e in lettere, con un numero di decimali non superiore a due.

Nel caso in cui vengano indicati più decimali il Seggio di gara procederà ad effettuare arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

N.B. Le offerte economiche dovranno essere espresse in cifre e in lettere, con un numero di decimali non superiore a due.

Nel caso in cui vengano indicati più decimali il Seggio di gara procederà ad effettuare arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque ovvero all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque.

INDICA

C) separatamente **i propri costi per la sicurezza** in applicazione dell'art. 26 D. lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e di quanto richiesto dal disciplinare di gara, che ammontano a:

€ _____ (IVA esclusa)

In lettere _____ (IVA esclusa)

DICHIARA ALTRESÍ:

- a) che l'Offerta è valida per 200 (duecento) giorni dalla data di presentazione della stessa;
- b) che l'Offerta economica è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché delle condizioni di lavoro;
- c) che l'operatore economico offerente osserva le disposizioni contenute nei C.C.N.L. di categoria applicabili e le eventuali intese intervenute in sede provinciale;
- d) che nei prezzi offerti sono comprese e compensate le spese generali ed utili dell'operatore economico, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori che lo stesso dovrà sostenere anche se non esplicitamente indicati negli atti di gara, necessari per assicurare l'esatta e completa esecuzione delle prestazioni;
- e) che i prezzi offerti s'intendono espressi dall'operatore economico concorrente in base a calcoli di propria assoluta convenienza;

- f) che l'Offerta economica è stata formulata tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché dalle condizioni di lavoro;
- g) che essa viene presentata senza riserve e/o condizioni ed è fissa ed immutabile;
- h) che l'offerente, in caso di aggiudicazione in suo favore, si obbliga a versare a mezzo bonifico bancario all'Amministrazione concedente, non oltre la data di stipula della Convenzione, la somma *una tantum* di euro 27.000,00 (IVA compresa)
- i) che l'offerente, in caso di aggiudicazione in suo favore, si obbliga a versare all'Amministrazione concedente, entro e non oltre la data di stipula della convenzione, il canone di euro 5.000,00 (compresa IVA) disciplinato dall'art. 32 del capitolato e che i canoni successivi al primo saranno versati in due rate di pari importo entro e non oltre il 30 giugno e il 31 dicembre di ogni anno.

Si sottoscrive consapevole/i delle responsabilità penali previste per il caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità (art. 76 D.P.R. n. 445/2000),

(luogo e data)

FIRMA/E

SI ALLEGANO:

- **COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL/I SOTTOSCRITTORE/I**
- **PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**